

Torten-Planer



We sweet up your party

1. Allgemeines

Herzlich Willkommen zu dem Hüftgold Torten-Planer!
Wir freuen uns, Sie bei der Wahl Ihrer Wunschorte unterstützen zu dürfen und anschliessend unsere Backkünste für Sie werken zu lassen.

Aber wozu einen Torten-Planer? Weil es doch einiges zu Beachten gilt, damit Sie voll und ganz zufrieden sind!

Ihr Mark Ruiz Hellin
Hüftgold Marktkonditorei e.U.

2. Anlass

Vieles über die Torte entscheidet bereits der Anlass:
Worum handelt es sich?

- **Stehempfang beim Standesamt**
- **Hochzeitstorte**
- **Geburtstagsüberraschung**
- **Nachtisch für ein Festdinner**
- **Höhepunkt bei einem Fest**
- **Mitternachtseinlage**

3. Termin

Natürlich ist auch der Termin wichtig.

- **Zu welchem Datum brauchen Sie die Torte?**
 - Sommer = Hitze?
 - Winter?
- **Holen Sie die Torte ab oder sollen wir liefern?**

4. Personenanzahl

Wie viele Personen möchten Sie verwöhnen?

- Anzahl der Erwachsenen?
- Anzahl der Kinder?
- Kuchenbuffet oder Einzeltorte?

Pro Person rechnet man mit ca. 250-280 ml Kuchenvolumen, das entspricht etwa einem Tortenstück mit 7-8 cm Höhe.

5. Tortenform

Welche Form soll die Torte haben?

- Rund
- Rechteckig
- Quadratisch
- Motivtorte

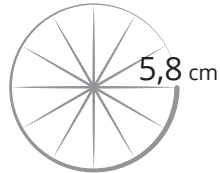
6.a Tortenstücke rund



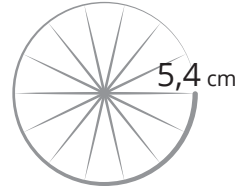
18 cm = 8



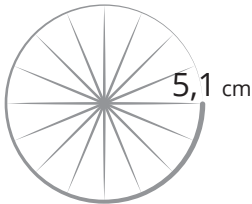
20 cm = 10



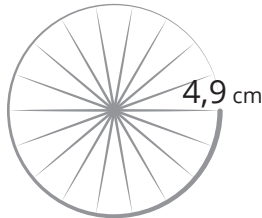
22 cm = 12



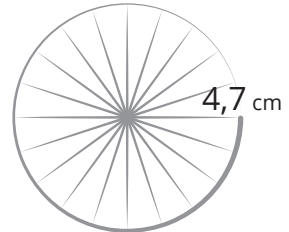
24 cm = 14



26 cm = 16



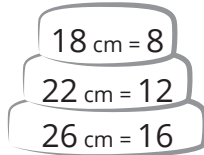
28 cm = 18



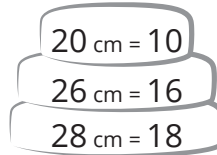
30 cm = 20

Höhe je Tortenstück ca. 7-8 cm

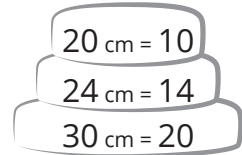
6.b Kombinationen rund



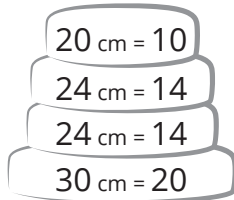
36



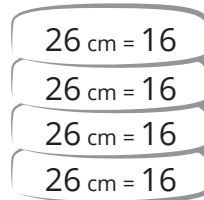
44



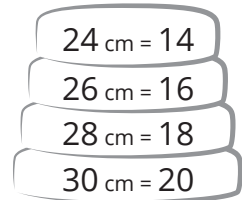
44



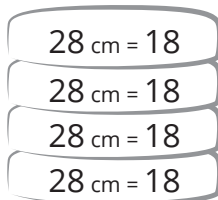
58



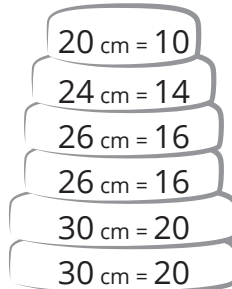
64



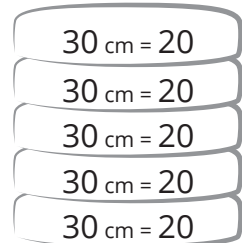
68



72



96



100

Höhe je Tortenstück ca. 7-8 cm

7.a Tortenstücke eckig



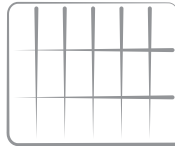
25x15cm

9



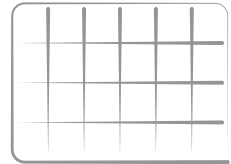
32x20cm

15



30x25cm

18



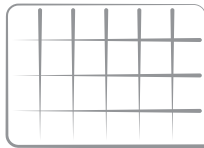
38x28cm

24



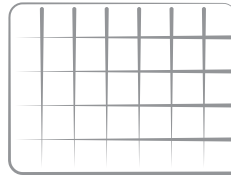
30x20cm

16



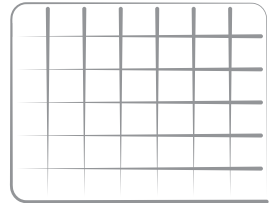
35x25cm

24



40x30cm

35



45x35cm

42



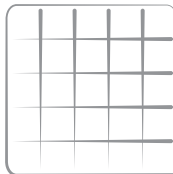
20x20cm

12



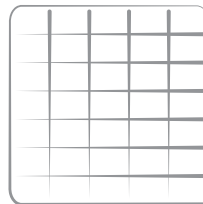
25x25cm

18



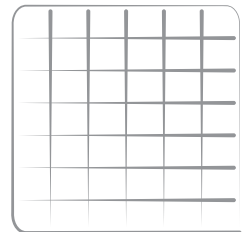
30x30cm

25



35x35cm

35

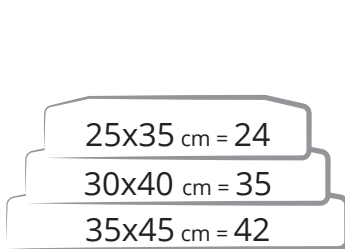


40x40cm

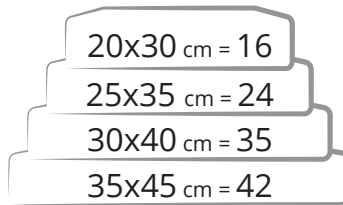
42

Höhe je Tortenstück ca. 7-8 cm

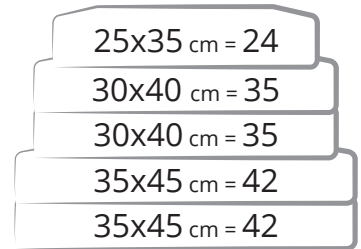
7.6 Kombinationen eckig



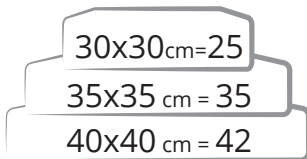
101



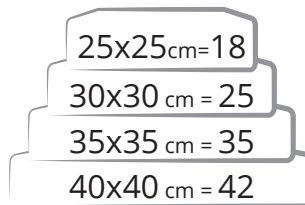
117



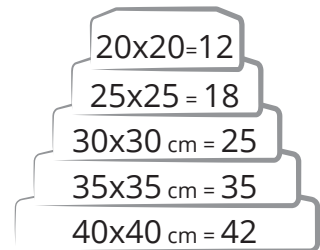
178



102



120



132

Höhe je Tortenstück ca. 7-8 cm

8. Wunschgeschmack

Welche Torten sollen serviert werden?

- **Kalorienhaltige Torten**

Sacher, Schwarzwälder Kirschtorte, Tiramisu, Marzipan, Buttercreme - bei denen kleine Stücke schon sättigen.

- **Torten im mittleren Kaloriensegment**

Erdbeer-Schlagobertorte, Donauwelle, Tortenböden mit leichten Füllungen - bei denen normalgroße Tortenstücke eingeplant werden können oder

- **Torten mit hohem Früchteanteil**

Erdbeerherzen, Obsttorten, Heidelbeertorte - bei denen man gerne auch noch ein zweites Stück nehmen würde.

- **Gibt es Allergene auf die geachtet werden muß?**

9. Aufstellort

Wichtig bei der Planung des Aufstellortes und der eventuellen „Fahrstrecke“ ist:

- Steckdosen vorhanden?
- Verlängerungskabel erforderlich und vorhanden?
- Schwellenfreie Fahrt der Etagere z.B. auf einem Servierwagen?
- Ist der Weg gut zu befahren oder sind noch „Risikofaktoren“ zu berücksichtigen?
- Kann die Torte gut und ohne „Verrenkungen“ vom Brautpaar angeschnitten werden?
- Ist die Hochzeitsfigur auch stabil genug auf der Torte befestigt?

Je besser Sie alles vorbereiten und schon einmal „Probe-Aufstellen“, desto entspannter ist das Ganze ... und das sollte ja stressfrei sein!































***Wir wünschen Ihnen ein
tolles Fest!***

Ihre Hüftgold Marktkonditorei



Meidlinger Markt 35-36, 1120 Wien

Telefon: +43 660 1637251

eMail: kontakt@hüftgold.wien

www.hüftgold.wien