

# Ihre Hochzeitstorte

ein besonderes, lecker-süßes Kunstwerk!



## *Zucker Atelier*

Bernhard Siegfried  
Dorfstrasse 10  
9213 Hauptwil

**Atelier: Speicherstrasse 16, St. Gallen**

Tel + Fax: 071 422 72 08  
Mobile: 079 306 61 76  
Mail: [zucker-atelier@sweet-magic.ch](mailto:zucker-atelier@sweet-magic.ch)  
Internet: [www.sweet-magic.ch](http://www.sweet-magic.ch)

in Zusammenarbeit mit



Confiserie Pfund  
Marktplatz 10  
9000 St. Gallen  
Tel: 071 222 60 13

## Hochzeitstorten auf Tortenständern



Etagen-Tortenständer mit fertigen Torten



Treppe-Tortenständer mit Tortenhauben



Hochzeitstorten auf Tortenständern haben den Vorteil, dass für jede Torte ein anderes Aroma bestellt werden kann..

So haben Sie von der Kirschtorte über Buttercremetorten bis zu Rahmtorten wie St-Honoré, Charlotte Royal, oder die klassische Schwarzwälder, oder auch Vacherin-Glace verschiedenste Vorlieben Ihrer Gäste abgedeckt.

Wir arbeiten gerne auch mit Ihrem Bäcker-Konditor-Confiseur zusammen. Dies garantiert Ihnen die gewohnte Qualität des Ihnen bekannten Geschäftes, kombiniert mit den filigranen Figuren und Blumen aus unserem Zucker-Atelier.

## Das Haubensystem - unsere neueste Idee!

Tortenhauben mit echter englischer Dekorations-Zuckermasse überzogen,  
und mit gezogenen und geblasenen Zucker-Artistik Figuren dekoriert



die dekorierte Tortenhaube...



... wird abgehoben...



... und Sie genießen Ihre Lieblingstorte

Unter den Tortenhauben sind feinste Dessert-Kreationen  
von Ihrem Confiseur versteckt.  
Oder als Gag auch mal eine Käseplatte.

Die dekorierten Hauben können aufbewahrt werden,  
und sind eine schöne Erinnerung  
z.B. für die Trauzeugen, Brauteltern und andere besondere Gäste



was nach dem Dessert übrig bleibt, sind die dekorierten Hauben

# Der Tortenverleih

Die Tortenhauben können Sie auch mieten!

## **Sie mieten:**

- die mit englischer Zuckermasse überzogenen Torten Attrappen

## **Sie kaufen:**

- die Torten zu Fr. 42.- / kg  
bzw. zirka Fr. 4.- bis 5.- / Person

- die Tortenaufsätze ab Fr. 50.-

Der Zucker-Artist versucht jede Ihrer Ideen zu verwirklichen!

Klassiker wie Brautpaar, Schwäne und Tauben  
sind genau so beliebt wie verschiedene andere Tiere als Paar dargestellt.  
Zum Beispiel Delfine, aber auch Elefant, Marienkäfer, etc.

Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

## Verschiedene Tortenaufsätze

ideal für unser Haubensystem,  
aber auch direkt auf Ihrer Torte ohne Haube zu verwendbar,  
Alle Schaustücke haben Alu-Folie unter dem Boden,  
sind also mit einem feuchten Lappen von Rahm oder anderen Resten zu reinigen

Sie finden hier eine Reihe von Ideen für den Aufsatz Ihrer Torte zum Thema Hochzeit

**Wir verwirklichen gerne Ihre eigene Idee,**  
natürlich auch zu jedem anderen Anlass, wie Geburtstag, Jubiläum, etc.



Brautpaar mit Accessoire (Jasskarte) ab Fr. 115.-



Brautpaar Standart (Haarfarbe wählbar) Fr. 98.-





Brautpaar mit Motorrad nach Vorlage Fr. 165.-



Schwanenpaar mit Seerosen Fr. 95.-



Schwanenpaar Standard Fr. 88.-



Taubenpaar mit Ringen Fr. 78.-



Springende Delfine Fr. 88.-



Marienkäfer auf Sonnenblume Fr. 110.-  
auf einfachem Boden Fr. 75.-



Beispiel einer Hochzeitstorte mit Haubensystem  
1 Hauptaufsatz und 4 einfachere zum gleichen Thema



Beispiel einer Hochzeitstorte mit Haubensystem  
mit 5 verschiedenen Aufsätzen  
und geschnittener Wassermelone



## Das Dessertbuffet



Verschiedenste Schaustücke für Ihr Dessertbuffet finden sie bei den Sonderanfertigungen  
Die passenden süßen Köstlichkeiten fertigt unser Produktionspartner



Confiserie Pfund, St. Gallen.

## Aus unserem Atelier für Gemüse und Früchteschnitzkunst



geschnittene Wassermelone, die kühle Erfrischung nach der Torte  
(nur erhältlich, wenn Melonen auf dem Markt sind)  
ovale Melone mit Herz (ca. 11 kg) Fr. 80.-