



Unser Tortenbuch

MEISTERWERKE AUS
DER KONDITOREI

Stand August 2023



**Backhaus
Nahrstedt**

Unser Tortenbuch

INHALT

CREMETORTEN & CREMEROLLEN	S. 04 – 09
SAHNETORTEN	S. 10 – 14
OBSTTORTEN	S. 15 – 17
KINDERTORTEN	S. 18 – 20
SONDERTORTEN	S. 21 – 24
HOCHZEITSTORTEN	S. 25 – 27
BESTELLUNG	S. 28 – 30
PREISLISTE	S. 31 – 33



» Über dieses Buch:

Unser Tortenbuch gibt einen Überblick über unser Grundsortiment sowie Beispiele für Sonderanfertigungen. Die Abbildungen sind Symbolfotos. Aufgrund der handwerklichen Herstellung oder Nichtverfügbarkeit einzelner Dekorationselemente kann es manchmal zu Abweichungen kommen.

Über Zusatzstoffe und Allergene geben wir auf konkrete Nachfrage hin gerne Auskunft.

*Online
weiterstöbern*



Hier gelangen Sie zur digitalen Version unseres Tortenbuchs und zur Sondertortengalerie.





„Der Mensch lebt nicht von Brot allein ... manchmal braucht er auch ein Stück Torte zum Glücklichein.“

Im Leben gibt es diese ganz besonderen Tage, die wir auch ganz besonders genießen möchten. Eine schöne Torte bildet seit eh und je das berühmte i-Tüpfelchen bei feierlichen Anlässen und zaubert als Überraschung kleinen und großen Geburtstagskindern ein breites Lächeln auf die Lippen. Eine Torte ist oft so viel mehr als „nur“ hübsches Backwerk, sie hat auch einen großen emotionalen Wert.

Deshalb kümmern sich in unserer hauseigenen Konditorei passionierte Konditorinnen und Konditoren um die Herstellung meisterlicher Tortenkreationen. Mit viel Liebe und Sorgfalt wird in Handarbeit gebacken, geschichtet, gefüllt, eingestrichen, belegt und dekoriert: vom Boden bis zur vielzitierten „Kirsche auf der Torte“.

Tauchen Sie mit uns ein in die bunte Welt des Tortengenusses! In diesem Buch finden Sie eine Auswahl unserer Tortenklassiker, Tortendekor für Kinder und viele Anregungen dafür, wie wir gemeinsam auch Ihre ganz individuelle Traumtorte kreieren können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern und freuen uns auf Ihren Auftrag!

Mit süßen Grüßen
Ihr Backhaus Nahrstedt-Team



Ihre Tortenbestellung

Ob Tortenklassiker, Fototorte, individuelle Motivtorte oder Hochzeitstorte: Wir machen Ihre Tortenträume wahr.

Gleich bestellen, anfragen oder beraten lassen.



Sprechen Sie unser Verkaufspersonal in unseren Fachgeschäften und Cafés vor Ort an oder kontaktieren Sie uns per Email unter bestellannahme@nahrstedt.de.



Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne auch telefonisch unter der zentralen Nummer: 03693 – 9421-15 zur Verfügung.



CREMETORTEN &
CREMEROLLEN

VERFÜHRERISCH
LECKER

Cremetorten




Da kann keiner
**wider-
stehen**



Baumkuchencremetorte

Der König der Kuchen trifft auf zarte Buttercreme.




- BODEN** dunkler Wiener Boden mit Rum getränkt
-
- FÜLLUNG** Schoko- und Nougatbuttercreme, Baumkuchenstückchen
-
- GARNITUR** Einstrich aus Buttercreme, mit feinen Baumkuchenspitzen und zarten Geigen aus Kuvertüre sowie Mandeln
-
- STÜCKZAHL** 16
-
- VERFÜGBAR** ganzjährig 



Buttercremeherz

Einfach bezaubernd.


- BODEN** heller und dunkler Wiener Boden
-
- FÜLLUNG** Vanillebuttercreme
Nach Kundenwunsch kann eine andere Geschmacksrichtung aus unserem Sortiment gewählt werden. Weitere Sonderfüllungen sind gegen einen geringen Aufpreis möglich.
-
- GARNITUR** garniert mit Zuckerblumen, individuelle Dekoration gegen geringen Aufpreis möglich
-
- GRÖSSE** ca. 24 x 26 cm
-
- VERFÜGBAR** Anfertigung auf Kundenwunsch 



Buttercremetorte Schoko

Ein zarter Traum aus Schokolade.




- BODEN** dunkler Wiener Boden mit Maraschinolikör getränkt
-
- FÜLLUNG** mit einer Schicht Konfitüre und Schokobuttercreme
-
- GARNITUR** Schokostreusel, mit Schoko- und Fruchtbuttercreme, Filigrandekor, mit Kakao- und Schokostreusel garniert
-
- STÜCKZAHL** 16
-
- VERFÜGBAR** ganzjährig 

Buttercremetorte Vanille

Eine helle Freude.




BODEN	heller Wiener Boden mit Maraschinolikör getränkt
FÜLLUNG	mit einer Schicht Konfitüre, mit Vanille- und Fruchtbuttermcreme
GARNITUR	Schokostreusel, Filigrandekor, mit Kakao- und Schokostreusel garniert
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 

Frankfurter Kranz

Ein feierlicher Klassiker.




BODEN	heller Wiener Boden mit Maraschinolikör getränkt
FÜLLUNG	gefüllt mit Vanillebuttermcreme und einer Schicht Konfitüre
GARNITUR	mit Haselnusskrokant, Vanille- und Fruchtbuttermcreme
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 

Mohn-Marzipantorte mit Kirsch

Ein sinnlicher Genuss - nicht nur für Mohnliebhaber.




BODEN	Wiener Boden mit Mohn, mit Maraschinolikör getränkt
FÜLLUNG	Marzipanbuttercreme und Kirschfüllung
GARNITUR	Überzug aus weißer Schokocreme, garniert mit Buttercremerosetten und Mandeln
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	saisonal 

Unsere
Empfehlung



Nahrstedts Haustorte

Unsere liebste Kreation.


BODEN	heller und dunkler Wiener Boden
FÜLLUNG	fruchtige Kirschbuttercreme
GARNITUR	Schokocremeüberzug mit weißen Dekostreifen, Haselnusskrokant, Vanillebuttercreme und Kirschbuttercreme sowie hauseigenem Schokoladendekor garniert
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	Anfertigung auf Kundenwunsch 



Nougattorte

Extra fein, extra lecker.



MIT ALKOHOL

BODEN	heller und dunkler Wiener Boden mit Rum getränkt
FÜLLUNG	Nougatbuttercreme
GARNITUR	mit Schoko- und Vanillebuttercreme, Haselnusskrokant und Nougatdekor verziert
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Sachertorte

Das schokoladige Familiengeheimnis.


BODEN	Sacherboden mit Butter, Kakao und Mandeln
FÜLLUNG	gefüllt mit Konfitüre
GARNITUR	Schokobuttercreme, Marzipan, Schokodekor, Schokocremeüberzug und Mandeln
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Schwarzwälder Cremetorte


MIT ALKOHOL

Ein geistreicher Genuss – mit fruchtigem Kirschwasser.


BODEN	heller und dunkler Wiener Boden in Kirschwasser getränkt
FÜLLUNG	Vanille- und Schokobuttercreme, Sauerkirschfüllung
GARNITUR	mit Schokobuttercreme und Schokoraseln garniert
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Tiroler Kirschbuttercreme


MIT ALKOHOL


Nur echt mit der Kirsche – ein Genuss mit Nuss.

BODEN	Wiener Boden mit Nuss und Kirschwasser getränkt
FÜLLUNG	mit Vanillebuttercreme und Kirschfüllung
GARNITUR	mit Schokocremeüberzug und Vanillebuttercreme, Schokopailletten und weißem Cremedekor
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	saisonal 



Dachgiebel

Schokoladiger Genuss auf höchstem Niveau.

BODEN	mehrere Schichten heller Biskuit
FÜLLUNG	Schokobuttercreme mit Rum abgeschmeckt
GARNITUR	überzogen mit Schokoladencreme
STÜCKZAHL	8
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Cremerolle Schoko


Eine runde Sache für Schokofans.

BODEN	helle Biskuitroulade
FÜLLUNG	mit Schokobuttercreme
GARNITUR	mit Schokobuttercreme
STÜCKZAHL	12
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Cremerolle Vanille-Krokant

Eine unwiderstehliche Kombination.

BODEN	helle Biskuitroulade
FÜLLUNG	mit einer Schicht Erdbeerkonfitüre und Vanillebuttercreme
GARNITUR	mit Haselnusskrokant
STÜCKZAHL	12
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Cremerolle Zitrone

Der Länge nach paradiesisch frisch.

BODEN	helle Biskuitroulade
FÜLLUNG	Zitronenbuttercreme
GARNITUR	bestäubt mit Dekorschnee
STÜCKZAHL	12
VERFÜGBAR	ganzjährig 

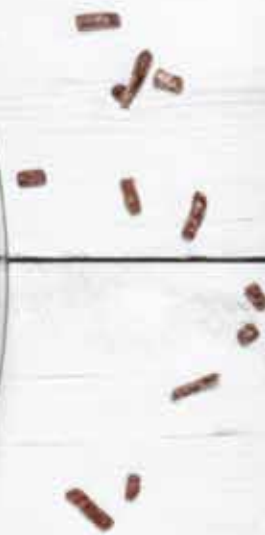


EIN GENUSSVOLLES
ERLEBNIS

Sahnetorten

Das Highlight
jeder

Kaffeetafel






MIT ALKOHOL



Eierlikör-Sahnetorte

Ei das schmeckt – unser Traum aus Sahne.

BODEN	Mürbeteigboden mit Konfitüre, Wiener Boden mit Nuss
FÜLLUNG	Eierlikör-Sahne
GARNITUR	mit Sahnegarnierung, Eierlikör, Schokoladenpailletten und Schokoladendekor
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Erdbeer-Sahnetorte


Die rosa Verführung.

BODEN	Mürbeteigboden mit Konfitüre, heller Wiener Boden
FÜLLUNG	Erdbeersahne
GARNITUR	Sahnegarnierung, Schokodekor, gefärbte Kokosraspeln
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Himbeer-Sahnetorte


Ein Traum aus Himbeeren.

BODEN	Mürbeteigboden mit Konfitüre, heller Wiener Boden
FÜLLUNG	Himbeersahne
GARNITUR	Sahnegarnierung, roter Fruchtspiegel, Himbeeren, Schokoladendekor, Schokopailletten und gefärbten Kokosraspeln
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Joghurt-Sahnetorte


Ein erfrischend exotisches Vergnügen.

BODEN	Mürbeteigboden mit Konfitüre, heller Wiener Boden
FÜLLUNG	Sahne mit frischem Joghurt, abgeschmeckt mit Zitrone
GARNITUR	Sahnegarnierung mit Obst der Saison, Schokoladendekor, gefärbten Kokosraspeln und gehackten, gerösteten Mandeln
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Pfirsich-Sahnetorte


Frisch, fruchtig, Pfirsich – die zarte Frucht-Sensation.

BODEN	Mürbeteigboden mit Konfitüre, dunkler Wiener Boden
FÜLLUNG	Pfirsichsahne mit Pfirsichstückchen
GARNITUR	Sahnegarnierung, Fruchtspiegel, Schokoladendekor und gefärbte Kokosraspeln, Pfirsichscheiben
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Quark-Sahnetorte

Mit feinem Quark – ein lockeres Erlebnis.

BODEN	Mürbeteigboden mit Konfitüre, heller Wiener Boden und Biskuitauflage
FÜLLUNG	Quarksahne aus frischem Quark, abgeschmeckt mit Zitrone
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Schoko-Sahnetorte

Der 7. Schokoladenhimmel.


BODEN	Mürbeteigboden mit Konfitüre, dunkler Wiener Boden
FÜLLUNG	Schokosahne
GARNITUR	Sahnegarnierung, Schokopailletten und Obst der Saison
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Schwarzwälder Kirsch-Sahnetorte

Ein feiner Klassiker mit Schuss.




BODEN	Mürbeteigboden mit Konfitüre, dunkler Wiener Boden
FÜLLUNG	Sauerkirschfüllung und alkoholisierte Sahne
GARNITUR	mit Sahnegarnierung, Schokoraspeln und Kaiserkirschen
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	Anfertigung auf Kundenwunsch 



Schwedische Apfel-Sahnetorte


Nordisch, intensiv, lecker.

BODEN	Mürbeteigboden mit Konfitüre, heller Wiener Boden
FÜLLUNG	Apfelfüllung aus frischen Äpfeln gekocht, aromatisierte Sahne (Vanille)
GARNITUR	Sahnegarnierung, grüner Fruchtspiegel, Kirschäpfel, Schokoladendekor und Mandeln
STÜCKZAHL	16
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Kleines Lottchen „Himbeere“


Dem DDR-Klassiker nachempfunden – Nostalgie pur.

BODEN	heller Wiener Boden
FÜLLUNG	Sahnecreme mit Quark, Joghurt und Schmand in Himbeergeschmack
GARNITUR	heller Fruchtspiegel mit Sahnesternchen
STÜCKZAHL	8
VERFÜGBAR	ganzjährig 



Kleines Lottchen „Zitrone“

Dem DDR-Klassiker nachempfunden – Nostalgie pur.

BODEN	heller Wiener Boden
FÜLLUNG	Sahnecreme mit Quark, Joghurt und Schmand in Zitronengeschmack
GARNITUR	heller Fruchtspiegel mit Sahnesternchen
STÜCKZAHL	8
VERFÜGBAR	ganzjährig 



SO SCHMECKT
DER SOMMER

Obsttorten

fruchtig
frisches

Torten-
glück





Erdbeerherz

Die softe Verführung.

BODEN heller Rührteig mit Vanillebuttercreme bestrichen

GARNITUR liebevoll belegt mit Erdbeeren, mit Mandeln gerändert

VERFÜGBAR Anfertigung auf Kundenwunsch 




Himbeerherz

Lieblicher Fruchtgenuss.

BODEN heller Rührteig mit Vanillebuttercreme bestrichen

GARNITUR mit Himbeeren liebevoll belegt, mit Mandeln gerändert

VERFÜGBAR Anfertigung auf Kundenwunsch 



Erdbeertorte


Die Rekordhalterin unter den Obsttorten.

BODEN Mürbeteigboden mit Konfitüre

FÜLLUNG heller Biskuit mit Vanillebuttercreme bestrichen

GARNITUR mit Erdbeeren liebevoll belegt, mit Mandeln gerändert

STÜCKZAHL 12

VERFÜGBAR Anfertigung auf Kundenwunsch 

Himbeertorte

Die pralle Sommerfreude.



BODEN	Mürbeteigboden mit Konfitüre
FÜLLUNG	heller Biskuit mit Vanillebuttercreme bestrichen
GARNITUR	mit Himbeeren liebevoll belegt und mit gerösteten Mandeln gerändert, roter Geleeguss
STÜCKZAHL	12
VERFÜGBAR	ganzjährig (365)

Obsttorte mit gemischten Früchten

Fruchtige Vielfalt für Obstfreunde.



BODEN	Mürbeteigboden mit Konfitüre
FÜLLUNG	heller Biskuit mit Vanillebuttercreme bestrichen
GARNITUR	mit Aprikosen, Weintrauben, Kiwi, Ananas, Erdbeeren und Mandarinen liebevoll belegt, heller Geleeguss, mit Mandeln gerändert
STÜCKZAHL	12
VERFÜGBAR	ganzjährig (365)

Quarktorte mit Früchten

Ein frischer Allrounder für jeden Anlass.



BODEN	Mürbeteigboden
FÜLLUNG	gebackene Quarkmasse
GARNITUR	mit Obst der Saison belegt (z.B. Erdbeeren, Aprikosen, Kiwi), heller Geleeguss, mit Mandeln gerändert
STÜCKZAHL	12
VERFÜGBAR	ganzjährig (365)



KUNTERBUNTER
TORTENZAUBER

Kindertorten


Meister-
werke
aus unserer
Konditorei





Kindertorte eckig

Schoko-Vanille-Genuss mit extra Spielspaß.

BODEN	heller und dunkler Wiener Boden
FÜLLUNG	innen Schokobuttercremefüllung, außen Vanillebuttercreme
GARNITUR	Dekoration mit Tortenfiguren nach Wahl
GRÖSSE	20 x 30 cm
VERFÜGBAR	Anfertigung auf Kundenwunsch 

Weitere Dekorationen aus unserem Sortiment auf der nächsten Seite. Bitte beachten Sie, dass wir bei speziellen Wünschen die Tortenfiguren exklusiv für Sie bestellen. Hierzu benötigen wir etwas Vorlauf. Die Kosten können von den genannten Beispielen abweichen.


MOTIV-BEISPIEL

König der Löwen



Kindertorte rund

Tolle Torte – für tolle Partys.

BODEN	heller oder dunkler Wiener Boden, je nach Geschmacksrichtung
FÜLLUNG	Vanillebuttercreme oder Schokobuttercreme Bitte wählen Sie eine Geschmacksrichtung aus.
GARNITUR	dekoriert mit Zuckerfiguren, Gummitieren und bunten Zuckerstreuseln
GRÖSSE	26 cm
VERFÜGBAR	Anfertigung auf Kundenwunsch 


hier abgebildet:
Variante Vanillebuttercreme



Zuckertütentorte

Versüßt den Start in den Schulalltag.

in 2 Größen
erhältlich

BODEN	heller und dunkler Wiener Boden
FÜLLUNG	innen Schokobuttercreme, außen Vanillebuttercreme
GARNITUR	garniert mit Gummitieren und bunten Zuckerstreuseln
GRÖSSE	groß ca. 35 cm oder klein ca. 25 cm
VERFÜGBAR	Anfertigung auf Kundenwunsch 

Dekorationsbeispiele im Überblick



MOTIV Baustelle



MOTIV Eiskönigin



MOTIV Fußball



MOTIV Pferde



MOTIV Rennautos



MOTIV Schneewittchen



TORTENTRÄUME
GANZ INDIVIDUELL

Sondertorten



Für jeden
Anlass besondere
Traum-
torten

Torten mit Aufschrift & Fototorten



Einfach persönlich.

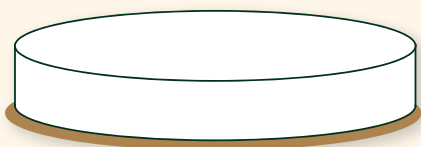
Es gibt beinahe unendlich viele Anlässe, bei denen eine persönlich gestaltete Torte sich als genussvoller Glanzpunkt oder eindrucksvolles Präsent anbietet. Vom Geburtstag über die Babyparty oder Taufe bis hin zur Hochzeitsfeier: Wir kreieren einzigartige Torten nach Ihren Wünschen.

Wir bringen Ihre persönliche Botschaft auf Ihre Torte und / oder drucken Ihr Foto bzw. Wunschbild* darauf.

BESTELLUNG verbindliche Bestellung mindestens 4 Werktage (Montag – Freitag) im Voraus

Hinweis: Bei ergänzenden Sonderwünschen (besondere Dekorationswünsche, ausgefallene Formen und Größen) kann es zu abweichenden Preisen und Bestellvorlaufzeiten kommen (weitere Informationen ab Seite 28).

1. Sie wählen eine Basis für Ihre Torte:



BASISTORTE RUND

BODEN heller oder dunkler Wiener Boden, je nach Geschmacksrichtung

FÜLLUNG Buttercremefüllung nach Wunsch

STÜCKZAHL 12 / ø 26 cm

Füllungen aus unserem Sortiment sind dabei im Grundpreis inklusive. Details dazu finden Sie in den Übersichten auf Seite 30. Sonderfüllungen sind auf Anfrage gegen einen kleinen Aufpreis möglich.



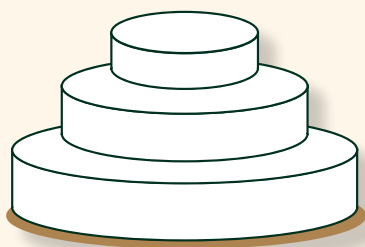
BASISTORTE ECKIG

BODEN heller oder dunkler Wiener Boden, je nach Geschmacksrichtung

FÜLLUNG Buttercremefüllung nach Wunsch

GRÖSSE 20 x 30 cm

Füllungen aus unserem Sortiment sind dabei im Grundpreis inklusive. Details dazu finden Sie in den Übersichten auf Seite 30. Sonderfüllungen sind auf Anfrage gegen einen kleinen Aufpreis möglich.



TORTENKLASSIKER ALS BASIS

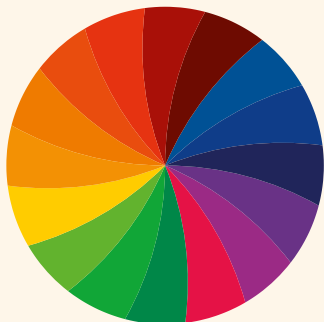
Die meisten unserer Tortenklassiker eignen sich auch als Basis für eine Beschriftung oder Fototorte. Wir ersetzen einen Teil der Dekoration durch die gewünschte Aufschrift/das gewünschte Bild.

Die Grundpreise finden Sie in der Übersicht ab Seite 31.

Wunschtext

Aufschrift

Sie teilen uns, wenn gewünscht, den Text für die Aufschrift mit. Der Text ist im Idealfall möglichst kurz und prägnant. Das Hinzufügen einer handgeschriebenen Aufschrift ist kostenfrei.



Farbwünsche

Teilen Sie uns eventuelle Farbwünsche / Hinweise für die Verzierung mit. Für unsere Konditor*innen sind z.B. folgende Hinweise hilfreich:

- Ist die Torte für eine Frau / einen Mann, für ein Mädchen / einen Jungen?
- Wie alt ist die / der Beschenkte, was ist seine/ihre Lieblingsfarbe?
- Zu welchem Anlass wird die Torte verschenkt?

3. Abschließend kommt noch Ihre eigene Bildvorlage zum Einsatz:



Sie liefern uns Ihre Bild-Vorlage bis spätestens 4 Werktage im Voraus ausgedruckt (via Fachgeschäft oder Post) oder digital per Mail an bestellannahme@nahrstedt.de.

WICHTIG ZU WISSEN

BILDVORLAGE

Die Bildvorlage sollte eine Mindestauflösung von ca. 150 dpi haben, um eine gute Druckqualität zu gewährleisten.

DATEIFORMATE

Mögliche Dateiformate sind jpg, png

GRÖSSE

Die Bilder können von uns maximal im Format A4 gedruckt werden, Ihre Vorlage sollte daher auch bitte nicht größer sein.

Tolle Geschenkidee!

- Für Fototorten berechnen wir zusätzlich zum Grundpreis der Torte eine kleine Fotopauschale.
- Die Höhe der Pauschale richtet sich nach dem Aufwand der Bildbearbeitung. Mehr dazu finden Sie in der Preisübersicht auf Seite 33.
- Tortenbilder werden mit Lebensmittelfarbe auf Fondantpapier gedruckt. Inhaltsstoffe sind in der Preisliste im Anhang zu finden.

Alle Varianten verziert mit handmodelliertem Zuckerdekor. Verschiedene Farben sind möglich.



Torten in Sonderanfertigung

Einzig und maßgeschneidert.

Bei einer Sonderanfertigung sind der Fantasie wenig Grenzen gesetzt. Entscheidend ist, dass genügend Vorlaufzeit besteht für eventuelle Absprachen, ggf. Materialbeschaffung und die kreative Umsetzung Ihrer Wunschtorte.

Beachten Sie hierbei bitte auch, dass Sonderanfertigungen sich je nach Form, Größe und Dekor in ganz verschiedenen Preiskategorien bewegen können. Preise können daher nur auf konkrete Anfragen hin berechnet werden.

PREIS nach Aufwand,
50 Euro Anzahlung nach Auftragsannahme

**VOR-
BESTELLUNG** Anfrage bitte mind. 10 Werktage
(Montag – Freitag) im Voraus



weitere Beispiele



FÜR DEN SCHÖNSTEN
TAG IM LEBEN

Hochzeits- torten

3-STÖCKIGE HOCHZEITSTORTE

in Drip Cake-Optik (hier in Rosa)

DEKORATION mit handmodellierten
Zuckerrosen und
Tortenfigur aus Keramik

alle
Farben sind
möglich

Wundervoll
süße

Torten-
träume

Mit viel Liebe zum Detail



Abb. kleine Hochzeitstorte in Herzform mit Aufschrift und Tortenfigur

Die Torte für den schönsten Tag im Leben kann wohl getrost als die Königin unter den Torten bezeichnet werden: Von der klassischen Stufentorte über Herzformen bis hin zu extravaganten Formen und aktuellen Deko-Trends: Je nach Geschmack des Brautpaars und der Anzahl der Gäste gibt es viele verschiedene Möglichkeiten für die Ausführung einer Hochzeitstorte. Entscheidend für die Kreation Ihrer Traumtorte ist, dass genügend Vorlaufzeit besteht für eventuelle Absprachen, ggf. Materialbeschaffung und die kreative Umsetzung Ihrer Wunschtorte.

Beachten Sie hierbei bitte auch, dass Hochzeitstorten sich je nach Form, Größe und Dekor in ganz verschiedenen Preiskategorien bewegen können. Preise können daher nur auf konkrete Anfragen hin berechnet werden.

BESTELLUNG Anfrage bitte mindestens
4 Wochen im Voraus

PREIS nach Aufwand,
50 Euro Anzahlung nach Auftragsannahme

weitere Beispiele



3-stöckige Torte mit Dekor aus frischen Früchten



2-stöckige Hochzeitstorte in Birkenstammoptik und individuellem Namen-Aufsatz aus Holz

Tortenfiguren und Aufsätze für die Hochzeit



TORTENAUFSATZ MR. & MRS. SCHWARZ

aus Kunststoff, alternativ auch Mrs. & Mrs. oder Mr. & Mr. bestellbar



TORTENAUFSATZ LIEBESPAAR SCHWARZ

aus Kunststoff



TORTENFIGUR „AM SCHLAFITTECHEN“

aus Marmorit



TORTENFIGUR BRAUTPAAR „KLASSISCH“

aus Marmorit



TORTENFIGUR BRAUTPAAR „FUSION“

aus Keramik



TORTENFIGUR BRAUTPAAR „TÜLL“

aus Marmorit und Tüllstoff



TORTENAUFSATZ HOLZ

individuell, auch mit Namen möglich

Im Überblick: Der Bestellvorgang

Der Ablauf des Bestellvorgangs richtet sich nach der Art der Torte.

EINFACHE TORTENBESTELLUNG



Bestellungen aus unserem Sortiment laut Tortenbuch (Tortenklassiker, Torten mit Aufschrift, Foto-Torten)



- Bestellen Sie **mindestens 4 Werktage** im Voraus in Ihrem Fachgeschäft oder via Mail bestellannahme@nahrstedt.de
- Achten Sie bitte auf die Angabe Ihrer Kontaktdaten, teilen Sie eventuelle Sonderwünsche mit: zum Beispiel „ohne Alkohol“, mit Aufschrift, mit Foto, o.ä.

Genügend Platz gibt es auf dem Bestellzettel. Gerne können Sie bei individualisierten Torten auch Beispielfotos als Anlage beifügen.



- Unsere Konditorei prüft Ihre Anfrage.
- Halten Sie sich bitte für Rückfragen bereit. Sollte ein Wunsch aus fachlichen Gründen einmal nicht exakt umsetzbar sein, informieren wir Sie und finden gemeinsam eine alternative Lösung.



- Sie holen Ihre Bestellung zum vereinbarten Zeitpunkt in Ihrem Lieblingsfachgeschäft ab. Die Bezahlung erfolgt vor Ort.

SPEZIELLE TORTENBESTELLUNG



Hochzeitstorten und alle Sonderanfertigungen, **mit Voranfrage und Anzahlung**



- Stellen Sie bitte mit genügend Vorlaufzeit Ihre Anfrage – **Sonderanfertigungen mind. 10 Werktage und Hochzeitstorten mind. 4 Wochen im Voraus**. Dies ist möglich in Ihrem Fachgeschäft oder via Mail bestellannahme@nahrstedt.de.
- Teilen Sie uns Ihre Wünsche so genau wie möglich mit. Genügend Platz gibt es auf dem Bestellzettel. Gerne können Sie auch Beispielfotos als Anlage beifügen.
- Achten Sie bitte auf die lückenlose Angabe Ihrer Daten, damit wir Kontakt zu Ihnen aufnehmen können.



- Unsere Konditorei prüft Ihre Anfrage.
- Halten Sie sich bitte für Rückfragen bereit. Sollte ein Wunsch aus fachlichen Gründen einmal nicht exakt umsetzbar sein, informieren wir Sie und finden gemeinsam eine alternative Lösung.

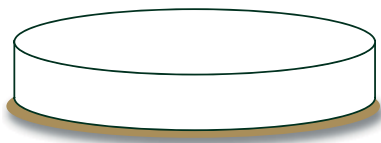
- Wir kontaktieren Sie, sobald der Auftrag mit Kostenschätzung vorliegt. Wenn alles passt, bestätigen Sie den Auftrag. Mit Leistung der Anzahlung i.H.v. 50 Euro wird die Bestellung ausgelöst.



- Sie holen Ihre Bestellung zum vereinbarten Zeitpunkt in Ihrem Lieblingsfachgeschäft ab.
- Eine Anlieferung von Hochzeitstorten ist nach Rücksprache möglich.
- Die Begleichung des Restbetrags erfolgt auf Rechnung (zahlbar bei Abholung vor Ort oder per Überweisung).

Im Überblick: Formen und Größen

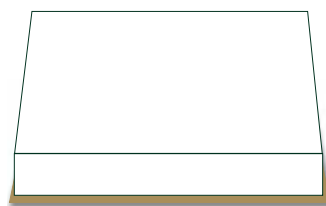
Bei mehrstufigen Torten kann für jede einzelne Stufe eine eigene Geschmacksrichtung gewählt werden.



1. RUND

STANDARDGRÖSSEN 18 cm, 24 cm, 26 cm,
28 cm, 35 cm

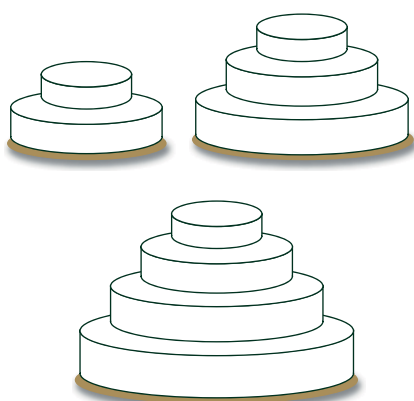
andere Größen auf Anfrage



2. RECHTECKIG

STANDARDGRÖSSE 20 x 30 cm

andere Größen und
Stufen auf Anfrage



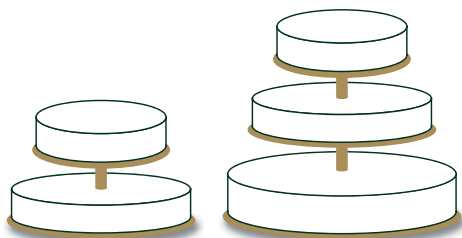
3. MEHRSTUFIG RUND

STANDARDGRÖSSEN

2-STUFIG	26 + 18 cm
3-STUFIG	28 + 24 + 18 cm
4-STUFIG	35 + 26 + 22 + 18 cm

bis zu 7
Stufen sind
möglich

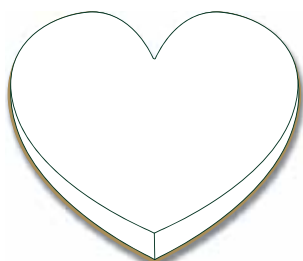
Die Stufen können auf einer Achse übereinander oder versetzt angeordnet werden. Andere Größen auf Anfrage.



4. STUFENETAGERE MIT 2 ODER 3 ETAGEN

2 ETAGEN	28 + 22 cm
3 ETAGEN	28 + 24 + 18 cm

weitere Etagerenformen auf Anfrage

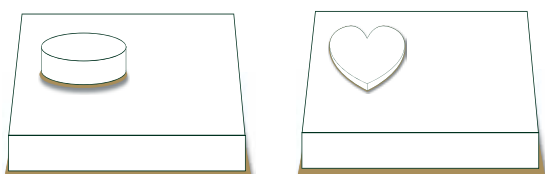


5. HERZFORM

STANDARDGRÖSSE

- 24 x 26 cm (Buttercreme)
- ca. 22 x 22 cm (Obst)

andere Größen auf Anfrage



6. WEITERE KOMBINATIONEN UND FREIE FORMEN

Auf Anfrage.

Kombinationsmöglichkeiten:
z.B. rechteckig + rund, rechteckig + Herz,
rund + Herz, u.v.m.

Im Überblick: Füllungen und Geschmacksrichtungen

Füllung	Geschmacksrichtung
Buttercreme	Vanille
	Schoko
	Nougat
	Kirsch
	Rum
Sahne / Sahnecreme	Vanille
	Schoko
	Quark
	Joghurt
	Erdbeere
	Himbeere
	Pfirsich
	Apfel
	Schwarzwälder Kirsch
Eierlikör	
Früchte	Erdbeeren
	Himbeeren
	gemischte Früchte (siehe auch Obsttorten S. 17)
Ganache	Zartbitter
	Vollmilch
	Vanille



Sollten Sie in unserer Auswahl nicht die passende Geschmacksrichtung gefunden haben, erhält ihre Torte auf Anfrage jede weitere Geschmacksrichtung gegen einen kleinen Aufpreis als Sonderfüllung.

Varianten für den Überzug

- Fondant in verschiedenen Farben, Marzipan in verschiedenen Farben* sowie Sahne, Buttercreme und Ganache in verschiedenen Geschmacksrichtungen (s. oben).
- Überzüge werden als Extra mit einem kleinen Aufpreis verrechnet.

* Bitte beachten Sie, dass Überzüge aus Marzipan aufgrund der natürlichen Beschaffenheit des Rohstoffs nie reinweiß erscheinen. Reinweiße, ebene Überzüge müssen immer aus Fondant hergestellt werden.

Garnitur/Dekoration

In unserem Tortenbuch finden Sie viele Beispiele für Garnituren und Dekorationen. Unsere Konditorinnen und Konditoren stimmen diese stets auf den Charakter und die Geschmacksrichtung der jeweiligen Torte ab. Individualisierte Torten dekorieren wir für Sie von Haus aus mit handmodellierten Zuckerelementen. Gerne setzen wir auf Anfrage aber auch Ihre spezielle Wunschdekoration als Extraleistung um.

VERFÜHRERISCH
LECKER

AUCH ZUM
VORBESTELLEN
FÜR IHR FEST!

Torten- vielfalt

für große und kleine Genießer



**Backhaus
Nahrstedt**