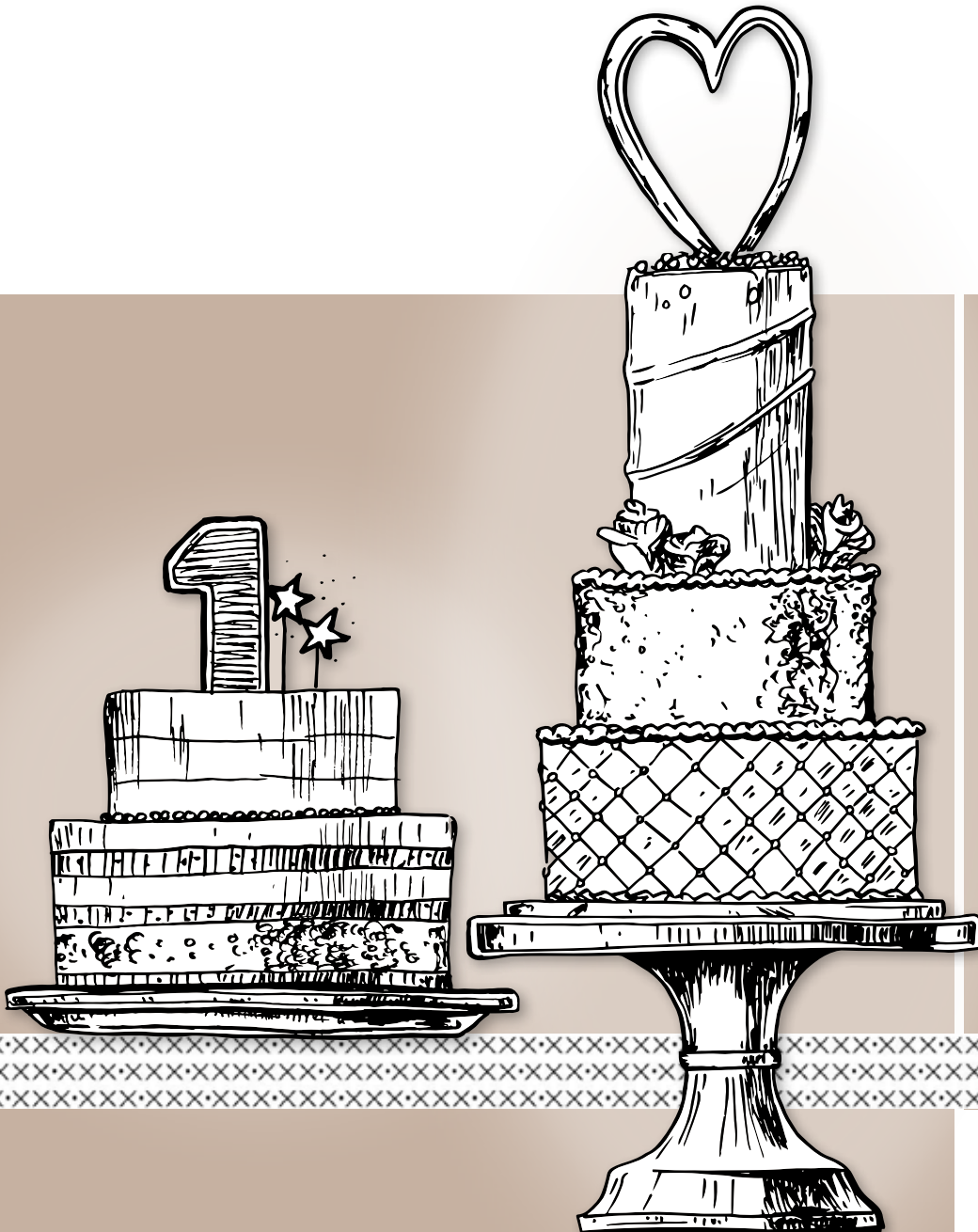




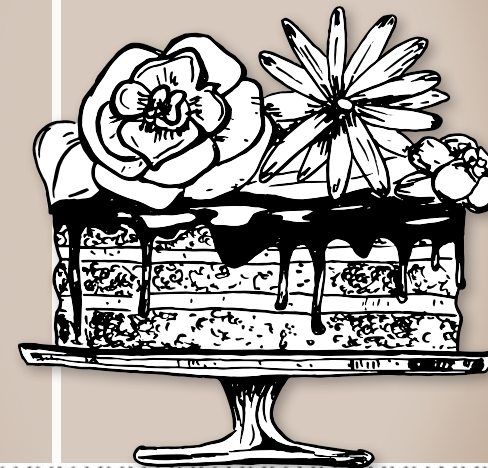
Made by Wessinger



Traum

SO INDIVIDUELL WIE IHR ANLASS

TOR
TEN



Inhalt

SEITE 3-4

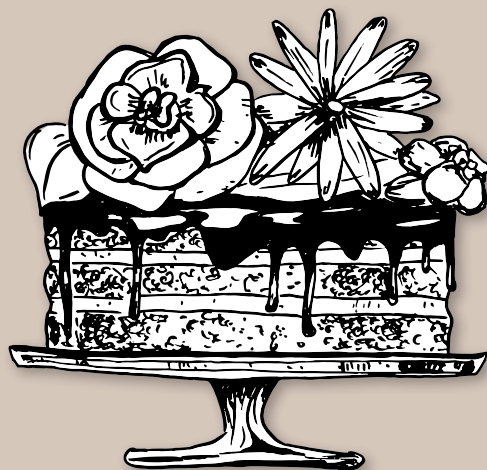
ALLGEMEINE INFORMATIONEN

SEITE 5-8

UNSERE TORTEN

SEITE 9-18

TORTEN-INSPIRATIONEN



Ein paar Infos vorab ...



PLANUNGS- UND VORLAUFZEITEN

Gerade während der Hochzeitssaison treffen sehr viele Bestellungen auf einmal ein. Aber auch zu anderen Anlässen ist es besonders wichtig, gut planen zu können. Damit Ihre Torte pünktlich bei Ihnen ankommt, bitten wir Sie um eine Vorlaufzeit (ab Bestellung) von vier Wochen.

PROBIEREN SIE EIN STÜCK

An unserer Kuchentheke in Neu-Isenburg haben wir unsere Klassik-Torten meist für Sie im Angebot. Kommen Sie gerne auf ein Stück Torte und eine heiße Tasse Kaffee vorbei und überzeugen Sie sich von unserer Qualität.

VEREINBAREN SIE IHREN BERATUNGSTERMIN

Für Ihren persönlichen Beratungstermin sind wir besonders gut vorbereitet, wenn Sie vorab das Tortenanfrage-Formular auf unserer Webseite ausfüllen:

www.wessinger.com/index.php/konditorei

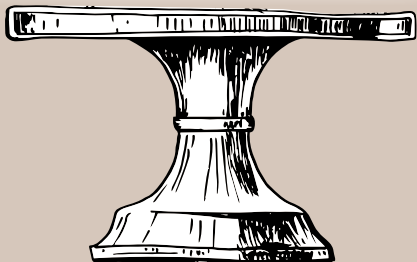
LASSEN SIE SICH IHRE TORTE STRESSFREI LIEFERN

Torten liefern wir in gekühltem Lieferauto an Ihren Wunschort. Kosten auf Anfrage.

WESSINGER-TORTEN SIND DIE
*crème de
la crème*
DER KONDITOREI-KUNST DENN ...

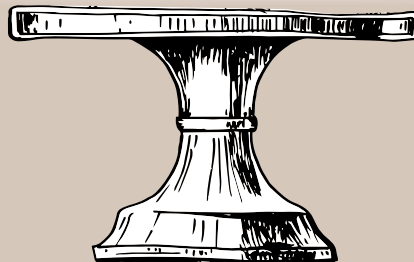
1.

Wessinger-Torten
sind eine
Geschmacks-
Explosion



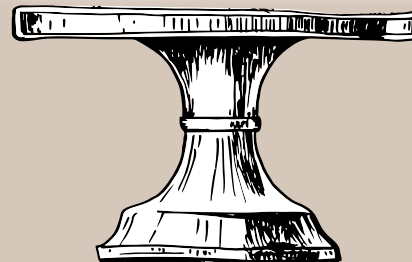
2.

Unsere Konditor*innen
sind Künstler*innen und
lassen Ihren Torten-
traum wahrwerden



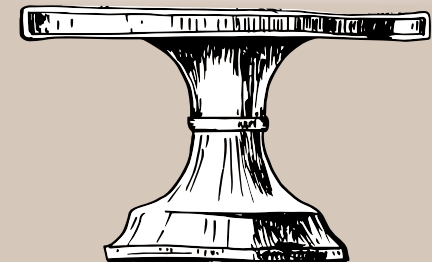
3.

Die luftig-leichten
Kompositionen
sind leicht
verträglich



4.

Die besten Zutaten
garantieren einen
himmlischen
Tortengenuss



Klassiker 1



FRÜCHTE-VANILLE-TORTE

DIE VERSPIELTE PRINZESSIN

Bunt, verspielt und fruchtig-leicht, das beschreibt unsere feine, aus unserem Sortiment meistverkaufte Torte. Die saisonal frisch ausgewählten Früchte nehmen viel Raum zwischen den zarten, mit Vanillecreme gefüllten Mandelbiskuitböden ein. Ummantelt von frischem Marzipan ist diese Komposition ein wahrhaft königlicher Genuss.

AUFBAU

3 Mandelbiskuitböden | Kern aus frischen, saisonalen Früchten gekochte Vanillecreme | aufgeschlagene Buttercreme

MANTEL

Marzipandecke

VARIANTEN

Geeignet für jede Art von Marzipan oder Fondant-Verkleidung

Klassiker 2



BARCELONA-TORTE

DIE LEIDENSCHAFTLICHE VERFÜHRERIN

Angelehnt an eine spanische Vanilletorte, ist unser Barcelona-Klassiker das Richtige für alle Schokoladenverehrer. Zarte, von Schokoladen-Splitter durchzogene Mandelbiskuitböden werden, im Wechseln mit einer spanischen Vanillecreme, auf einem knusprigen Mürbeteigboden geerdet. Umhüllt von cremiger Schokolade bildet der makellose Schokoladenspiegel das Finale, dem kein Genießer widerstehen kann. Lassen Sie sich verführen.

AUFBAU

4 von Schokoladen-Splitter durchzogene Mandelbiskuitböden
Spanische Vanillecreme | Mürbeteigboden

MANTEL

Schokoladencreme und Schokoladenspiegel (Ganache)

VARIANTEN

Geeignet für jede Art von Marzipan oder Fondant-Verkleidung

Klassiker 3



CHEF-SAHNE-TORTE

DER EXOTISCHE TÄNZER

Salsa, Bachata, Mambo – egal was auf Ihrem Fest getanzt wird, diese Traditionstorte aus dem Hause Wessinger kennt jede Art zu feiern, denn ihr Rezept wird schon seit Generationen weitergegeben. Auf ihrem knusprigen Mürbeteigboden türmen sich Etagen aus mit Rum und Ananassaft getränkten Schokobiskuitböden, aufgeschlagenem Schokoladenmousse und Ananasstücken. Ummantelt von Schokoladenspänen kommt hier jeder Chocoholic auf seine Kosten.

AUFBAU

3 Schokoladenbiskuitböden | Ananas-Rum-Tränke | Ananasstücke
Aufgeschlagenes Schokoladenmousse

MANTEL

Schokoladenspäne auf dem Schokoladenmousse-Mantel
(Kann nicht mit Fondant oder Marzipan eingedeckt werden)

VARIANTEN

Ohne Alkohol

Klassiker 4



BEEREN-MASCARPONE

(NUR SAISONAL)

DER SHOOTINGSTAR

Aus gutem Grund ist diese Torte fernsehreif*. Der leuchtende Kontrast im Anschnitt und das moderne Naked-Cake-Design, das sich durch die lockerleicht aufgeschlagene Mascarpone-Sahnecreme perfekt anbieten, machen dieses Kunstwerk zu einem Leuchtturm der Torten-Szene. Die zarten Schokoladenbiskuitböden und die großzügige Auswahl an gemischten Beeren sorgen für eine Geschmacksexplosion, die selbst das verdiente Kamerateil in den Schatten stellt.

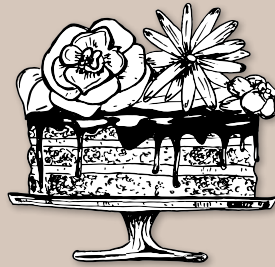
AUFBAU

3 Schokoladenbiskuitböden | Mascarpone-Sahnecreme
Gemischte Beeren

MANTEL

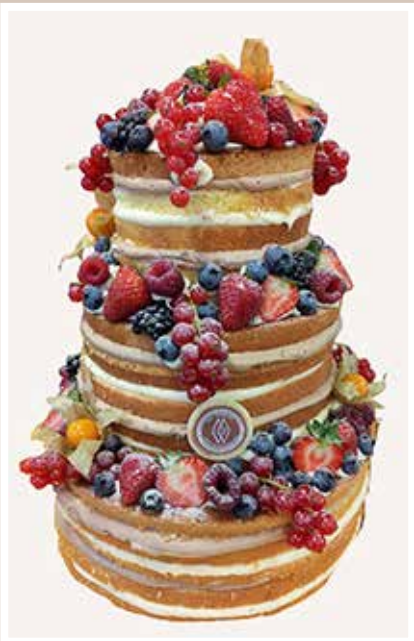
Naked-Cake | geeignet für die Dekorationsform „Drip-Cake“
und jede Art von Verzierung

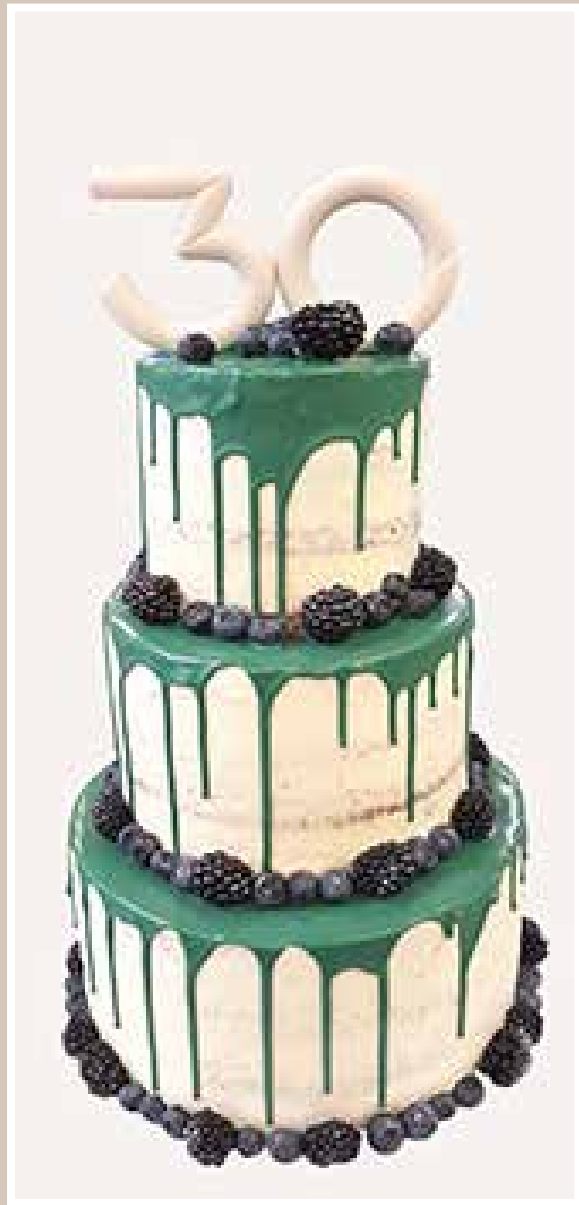
Lassen Sie sich inspirieren



Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Torten, die wir individuell für unsere Kunden gefertigt haben. Aus den Bildern ergeben sich keine Informationen über Größe, Tortenart oder Personenzahl. Die Bilder dienen ausschließlich zur Inspiration.























Made by Wessinger

Wessinger Hotel | Restaurant | Café | Alicestr. 2 | 63263 Neu-Isenburg
Wir freuen uns auf Sie: Fon 06102 - 8080 | www.wessinger.com