

Fleischli
Einfach...
ein Bisschen mehr

Hochzeitstorten



Hochzeitstorten

Der Tag der Hochzeit ist einer der schönsten Momente im Leben zweier Menschen. Umgeben von Familie und Freunden den Schritt in die gemeinsame Zukunft mit einem schönen Festes zu feiern ist ein Ereignis, welches allen Beteiligten lange in Erinnerung bleiben soll.

Der süsse Höhepunkt des Festaktes bildet natürlich DIE Hochzeitstorte, individuell und phantasievoll kreiert durch unsere Meister-Konditoren.

Ob romantisch, trendig oder klassisch – die Hochzeitstorte soll ihrem Fest die Krone aufsetzen. Optisch glänzt diese durch schlichte Blumenbouquets, verziert mit filigranen Dekorationen in harmonischen Farben und Formen. Geschmacklich überzeugen diese durch die ausgewogene Zusammensetzung unserer Zutaten sowie - wenn immer möglich – dem Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten.

Sehr gerne nehmen wir Ihre Ideen, Wünsche und Anregungen auf und kreieren gemeinsam mit Ihnen Ihre ganz individuelle Hochzeitstorte, um sämtliche Motive, Bedürfnisse und Anforderungen aufeinander abzustimmen.

Bestellinformationen

Torten Füllung

Rahmtorten

Hochzeitstorten Fairytale, Fabulous, Hearts, Rosary, Princess, Timeless, Mystique, Rockabilly, Eternity, Spirit

- | | |
|---------------------------|--|
| - Schwedentorte | Helles Bisquit mit Vanillecrème und Rahm |
| - Schoggischweden | Helles Bisquit mit Schoggirahm und Rahm |
| - Schoggi-Vanilleschweden | Helles Bisquit mit Vanillecrème und Schoggirahm |
| - Champagnerschweden | Helles Bisquit mit Vanillecrème und Champagnerrahm |
| - Schweden Saisonal | Helles Bisquit mit Vanillecrème und Früchterrahm
(Ananas, Erdbeer, Himbeer) |
| - Schwarzwäldertorte | Schokoladenbisquit mit Kirsch getränkt, Rahm, Sauerkirschen |
| - Saisonale Torte | Auf Anfrage |

Buttercrèmetorte

Hochzeitstorten Blossom, Artistry

- | | |
|--------------------------|---|
| - Vanille-Buttercrème | Helles Biscuit |
| - Champagner-Buttercrème | Helles Biscuit |
| - Himbeer-Buttercrème | Helles Biscuit, Farbe im Innern rosa, aussen gelb-crème |
| - Schoggi-Buttercrème | Schokoladenbisquit, Farbe im Innern braun, aussen gelb-crème |
| - Haselnuss-Buttercrème | Helles Biscuit (Farbe im Innern hellbraun, aussen gelb-crème) |

Vacherintorte

Hochzeitstorte Fleur

Glace mit Meringuesboden und geschlagenem Rahm

- Vanille-Erdbeere
- Chocolat-Erdbeere
- Chocolat-Vanille
- Mocca-Vanille
- Stracciatella-Vanille

Degustation

Fällt Ihnen die Entscheidung der Tortenfüllung nicht leicht? Bestellen Sie eine Kostprobe der unterschiedlichen Aromen, unser Verkaufspersonal hilft Ihnen gerne dabei.

Grösse

Die mehrstöckigen Torten sind je nach Typ für bis zu 100 Personen erhältlich. Bei einer Hochzeitstorte ab 100 Personen empfehlen wir eine mehrstöckige Torte sowie die weiteren Torten einzeln zu bestellen. Damit das Handling für den Service einfacher ist, übernehmen unsere Confiseure im Vorfeld gerne das Schneiden der einzelnen Torten.

Torten in 10 Stk. geschnitten - Preis/Tortenstücke

ohne Decor CHF 8.00 (Tortenhöhe 10cm)

mit Decor CHF 9.00 (Tortenhöhe 10cm)

CHF 6.00 (Tortenhöhe 6cm)

CHF 7.00 (Tortenhöhe 6cm)

Torten in 12 Stk. geschnitten - Preis/Tortenstücke

ohne Decor CHF 7.00 (Tortenhöhe 10cm)

mit Decor CHF 8.00 (Tortenhöhe 10cm)

CHF 5.00 (Tortenhöhe 6cm)

CHF 6.00 (Tortenhöhe 6cm)

Tortenaufsätze & Tortentopper

Für die persönliche Widmung auf der obersten Torte haben wir diverse Tortenaufsätze. Die Topper haben eine Bestellfrist von mindestens einer Woche (exklusiv Wochenende).

Tortenfarbe

Sie haben Ihre Lieblingstorte gefunden, die Tortenfarbe stimmt aber nicht zu Ihrem Konzept? Kein Problem, unsere Confiseure werden den Zuckerfondant für Sie einfärben. Für den Mehraufwand verrechnen wir für die erste Torte CHF 15.00 sowie für jede weitere CHF 5.00.

Blumenfarbe

Die Farben der Zuckerfondant- und echten Blumen ist frei wählbar. Die Blumenarten können saisonale Abweichungen aufweisen.

Bestellfrist

Die Torte muss mindestens eine Woche im Voraus bestellt werden, exklusive Wochenende.

Lagerung

Die Rahm- und Buttercrèmetorte bei 5 - 8°C im Kühlschrank, Vacherintorten bei -18°C im Tiefkühler lagern.

Lieferung

Gerne übernehmen wir auch den Lieferservice für Sie. Über die verschiedenen Zonentarife gibt Ihnen unser Verkaufspersonal bereitwillig Auskunft.

Unsere Kontaktdaten

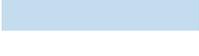
Bäckerei-Conditorei Fleischli AG, Bahnhofstrasse 1, 8172 Niederglatt

Telefon: +41 44 850 14 53

E-Mail: fleischli@fleischli.swiss

Gültig ab 24.02.2022 / Preisänderungen jederzeit vorbehalten

Farben der Tortenbänder

	O1 Organzaband weiss		S1 Satinband weiss
	O2 Organzaband crème		S2 Satinband crème
	O3 Organzaband grau		S3 Satinband grau
			S4 Satinband gold
	O5 Organzaband gelb		S5 Satinband gelb
	O6 Organzaband orange		S6 Satinband orange
	O7 Organzaband rot		S7 Satinband rot
	O8 Organzaband bordeaux		S8 Satinband bordeaux
	O9 Organzaband pink		S9 Satinband pink
	O10 Organzaband rosa		S10 Satinband rosa
	O11 Organzaband lila		S11 Satinband lila
	O12 Organzaband violett		S12 Satinband violett
	O13 Organzaband dunkelblau		S13 Satinband dunkelblau
	O14 Organzaband türkis		S14 Satinband blau
	O15 Organzaband hellblau		S15 Satinband hellblau
	O16 Organzaband grün		S16 Satinband grün
	O17 Organzaband hellgrün		S17 Satinband hellgrün
	O18 Organzaband schwarz		S18 Satinband schwarz

Fairytale

CHF/Pers. 17.00

Art.Nr. 7234

Grössen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 25 Personen

25 - 30 Personen

30 - 40 Personen

3-stöckig

40 - 50 Personen

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen



Fabulous

CHF/Pers. 14.00

Art.Nr. 7237

Grössen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 25 Personen

25 - 30 Personen

30 - 40 Personen

3-stöckig

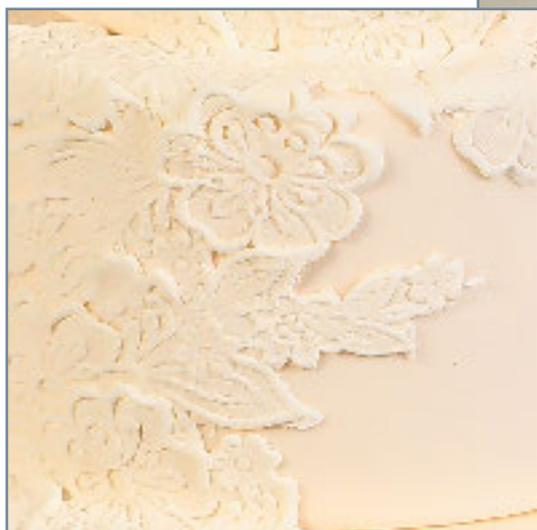
40 - 50 Personen

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen



Hearts (exkl. Tortentopper)

CHF/Pers. 14.00

Art.Nr. 7235

Grössen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 25 Personen

25 - 30 Personen

30 - 40 Personen

3-stöckig

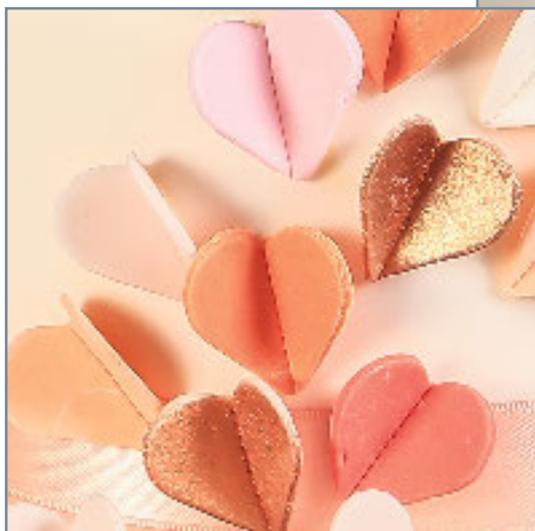
40 - 50 Personen

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen



Rosary

CHF/Pers. 14.00

Art.Nr. 7236

Grössen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 25 Personen

25 - 30 Personen

30 - 40 Personen

3-stöckig

40 - 50 Personen

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen



Princess

CHF/Pers. 12.00

Art.Nr. 7241

Grössen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 25 Personen

25 - 30 Personen

30 - 40 Personen

3-stöckig

40 - 50 Personen

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen



Timeless

CHF/Pers. 14.00

Art.Nr. 7242

Grössen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 25 Personen

25 - 30 Personen

30 - 40 Personen

3-stöckig

40 - 50 Personen

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen



Mystique

CHF/Pers. 18.00

Art.Nr. 7239

Grössen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 25 Personen

25 - 30 Personen

30 - 40 Personen

3-stöckig

40 - 50 Personen

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen



Rockabilly

CHF/Pers. 14.00

Art.Nr. 7240

Grössen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 25 Personen

25 - 30 Personen

30 - 40 Personen

3-stöckig

40 - 50 Personen

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen



Eternity

CHF/Pers. 17.00

Art.Nr. 7238

Grössen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 25 Personen

25 - 30 Personen

30 - 40 Personen

3-stöckig

40 - 50 Personen

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen



Spirit

CHF/Pers. 17.00

Art.Nr. 7243

Grössen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 25 Personen

25 - 30 Personen

30 - 40 Personen

3-stöckig

40 - 50 Personen

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen



Blossom (kann Spuren von Rosmarin enthalten)

CHF/Pers. 12.00

Art.Nr. 7244

Grössen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 30 Personen

35 - 40 Personen

3-stöckig

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

70 - 80 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen

90 - 100 Personen



Artistry

CHF/Pers. 14.00

Art.Nr. 7245

Größen

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

2-stöckig

20 - 30 Personen

35 - 40 Personen

3-stöckig

50 - 60 Personen

60 - 70 Personen

70 - 80 Personen

4-stöckig

80 - 90 Personen

90 - 100 Personen



Fleur

CHF/Pers. 13.00

Art.Nr. 7209

Grössen

Tortenhöhe ca. 6 cm/Stock

3-stöckig

20, 25 oder 30 Personen

4-stöckig

35 oder 40 Personen

5-stöckig

45, 50, 55 oder 60 Personen

6-stöckig

65 Personen

7-stöckig

70 Personen



Coeur

Farbe

Die Farbe der Marzipanrosen und des Decorbandes sind wählbar

Tortenhöhe ca. 6cm

Grössen		CHF	Art.Nr.
25cm Ø	10 Pers.	107.00	7220
30cm Ø	15 Pers.	141.00	7221
35cm Ø	18 Pers.	162.00	7222
38cm Ø	25 Pers.	209.00	7223
42cm Ø	30 Pers.	243.00	7224
45cm Ø	35 Pers.	277.00	7225



Jumbo-Desserttorte

Begeistern Sie Ihre Gäste an Ihrer Hochzeit mit unserer einmaligen Jumbo-Desserttorte, bestehend aus einer Torten-Attrappe bestückt mit vielen kleinen Dessertvariationen.

Grösse/Berechnung

Nach einem mehrgängigen Essen empfehlen wir ca. 3 – 4 Mini-Desserts. Die Dessertauswahl kann durch das Mini-Pâtisseriesortiment zusammengestellt werden. Die Anzahl der Tortenstöcke kann je nach Grösse der Gesellschaft angepasst werden, indem die oberen Etagen weggelassen werden. Wir empfehlen Ihnen als Abschluss ein Blumendekor. Je nach Wahl der Blumen verrechnen wir Fr. 60.00 bis Fr. 120.00. Anstelle der Blumen kann auch eine kleine Hochzeitstorte zum Anschneiden gewählt werden.

Aufbau

Für den Aufbau der Jumbo-Desserttorte ist der Auftraggeber verantwortlich. Dieser beansprucht ca. 30 – 60 Minuten und wird von zwei Personen ausgeübt.

Tortenhöhe ca. 10 cm/Stock

Jumbo-Desserttorte klein (6-stöckig)

Tortenattrappe aus Holz

CHF/Stk.	200.00
Art.Nr.	7231

Jumbo-Desserttorte gross (8-stöckig)

Tortenattrappe aus Holz

CHF/Stk.	200.00
Art.Nr.	7232



Mini-Patisserie



Mini-Mandelstange

CHF/Stk. 2.00
Art.Nr. 1778



Mini-Nussstange

CHF/Stk. 2.00
Art.Nr. 1779



Mini-Brownie

CHF/Stk. 1.70
Art.Nr. 5350



Lägere-Hüpfli

CHF/Stk. 1.90
Art.Nr. 4900



Mini-Vermicelles (saisonal)

CHF/Stk. 2.70
Art.Nr. 7405



Mini-Cornet

CHF/Stk. 2.30
Art.Nr. 7401



Mini-Crèmeschnitte

CHF/Stk. 2.30
Art.Nr. 7400



Mini-Erdbeertörtchen (saisonal)

CHF/Stk. 2.60
Art.Nr. 7406



Mini-Fruchtörtchen

CHF/Stk. 2.60

Art.Nr. 7402



Mini-Himbeer-Kokos Herz

CHF/Stk. 2.60

Art.Nr. 7415



Mini-Fruchtbecher

CHF/Stk. 3.00

Art.Nr. 7411



Mini-Schoggimoussebecher

CHF/Stk. 3.00

Art.Nr. 7412

Tortenaufsätze & Tortentopper

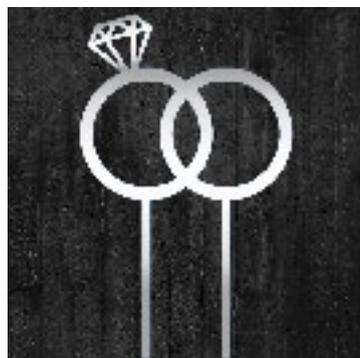
Bestellfrist mind. eine Woche im Voraus exkl. Wochenende und Feiertage

Doppelring mit Diamant

160 x 140 mm

CHF/Stk. 20.00

Art.Nr. 7307 CT-111-B Schwarz
7307 CT-111-S Spiegel



Brautpaar Hand in Hand

150 x 130 mm

CHF/Stk. 20.00

Art.Nr. 7309 CT-116-B Schwarz



Mr & Mrs 3

179 x 57 mm

CHF/Stk. 20.00

Art.Nr. 7305 CT-104-B Schwarz
7305 CT-104-S Spiegel



Mr & Mrs 4 Herz

103 x 105 mm

CHF/Stk. 20.00

Art.Nr. 7306 CT-105-B Schwarz
7306 CT-105-S Spiegel



Doppelherz

174 x 136 mm

CHF/Stk. 20.00

Art.Nr. 7308 CT-108-B Schwarz
7308 CT-108-S Spiegel



Happy Birthday

161 x 105 mm

CHF/Stk. 20.00

Art.Nr. 7310 CT-101-B Schwarz
7310 CT-101-S Spiegel



Lettering Zahl Spiegel

70 mm

CHF/Stk. 10.00

Art.Nr. 7311

CT-011	&
CT-011-0	0
CT-011-1	1
CT-011-2	2
CT-011-3	3
CT-011-4	4
CT-011-5	5
CT-011-6	6
CT-011-7	7
CT-011-8	8
CT-011-9	9



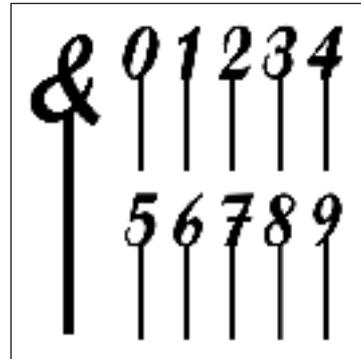
Lettering Zahl schwarz

70 mm

CHF/Stk. 10.00

Art.Nr. 7312

CT-010	&
CT-010-0	0
CT-010-1	1
CT-010-2	2
CT-010-3	3
CT-010-4	4
CT-010-5	5
CT-010-6	6
CT-010-7	7
CT-010-8	8
CT-010-9	9



Lettering Buchstabe Spiegel

70 mm

CHF/Stk. 10.00

Art.Nr. 7313

CT-011-A	A	CT-011-N	N
CT-011-B	B	CT-011-O	O
CT-011-C	C	CT-011-P	P
CT-011-D	D	CT-011-Q	Q
CT-011-E	E	CT-011-R	R
CT-011-F	F	CT-011-S	S
CT-011-G	G	CT-011-T	T
CT-011-H	H	CT-011-U	U
CT-011-I	I	CT-011-V	V
CT-011-J	J	CT-011-W	W
CT-011-K	K	CT-011-X	X
CT-011-L	L	CT-011-Y	Y
CT-011-M	M	CT-011-Z	Z



Wunderkerzen Gold

180 mm

CHF/Stk. 5.00

Art.Nr. 13966

WE-10512 Stern

WE-10511 Herz

WE-10510 0

WE-10501 1

WE-10502 2

WE-10503 3

WE-10504 4

WE-10505 5

WE-10506 6

WE-10507 7

WE-10508 8

WE-10509 9



Brautpaar Wasser

100 mm

CHF/Stk. 32.00

Art.Nr. 7299



Brautpaar Koffer

100 mm

CHF/Stk. 26.00

Art.Nr. 7300



Kuschelndes Brautpaar

80 mm

CHF/Stk. 26.00

Art.Nr. 7301



Tanzendes Brautpaar

210 mm

CHF/Stk. 49.00

Art.Nr. 7294



Brautpaar Smile

950 mm

CHF/Stk. 43.00

Art.Nr. 7292



Brautpaar Frauen

210 mm

CHF/Stk. 49.00

Art.Nr. 7290



Brautpaar Männer

210 mm

CHF/Stk. 49.00

Art.Nr. 7289



Brautpaar Modern

100 mm

CHF/Stk. 52.00

Art.Nr. 7302



Küssendes Brautpaar klein

130 mm

CHF/Stk. 28.00

Art.Nr. 7293



Hochzeitsauto

135 mm

CHF/Stk. 39.00

Art.Nr. 7291



Brautpaar Töff

90 mm

CHF/Stk. 22.00

Art.Nr. 7298



Brautpaar Fantasy

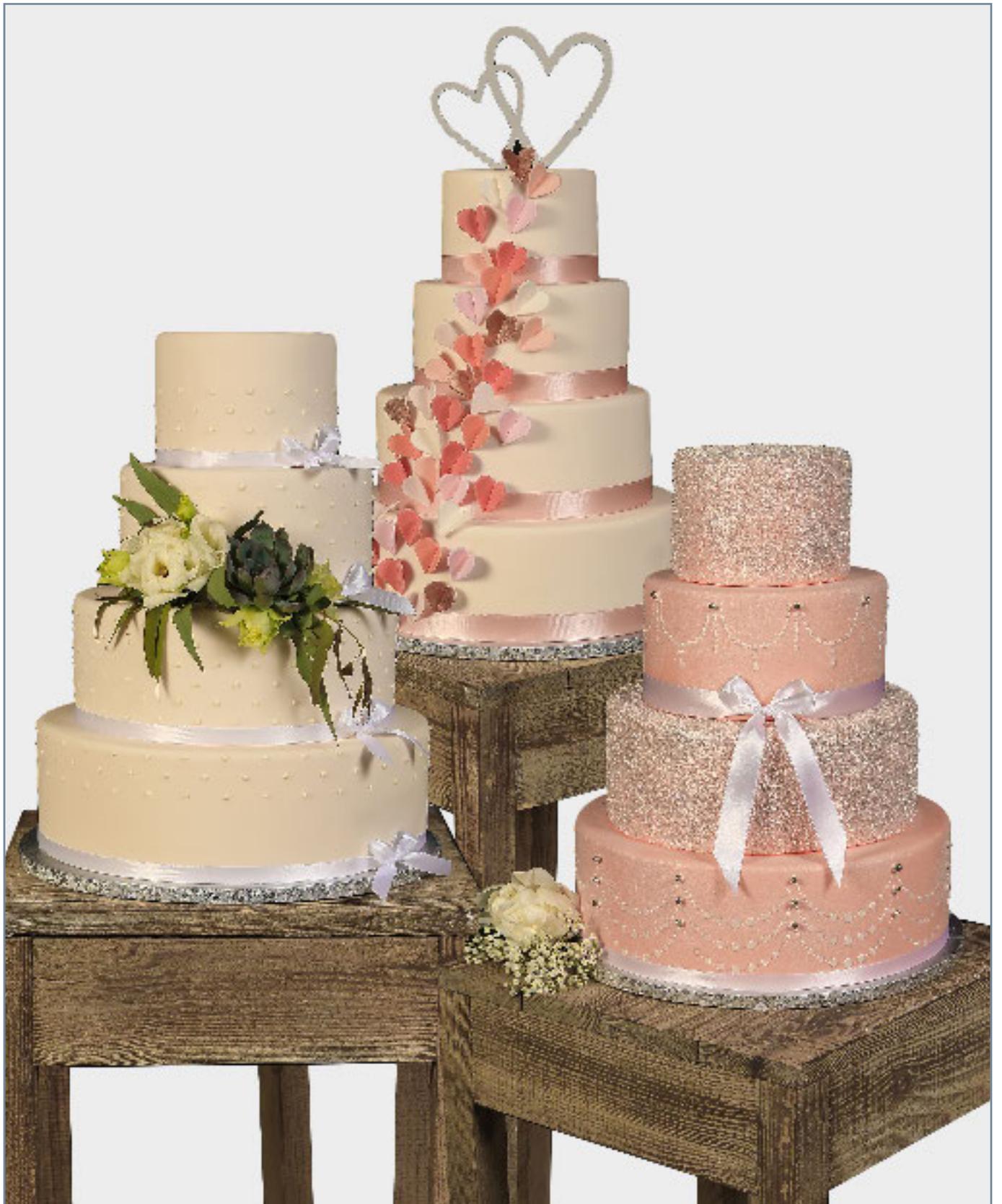
190 mm

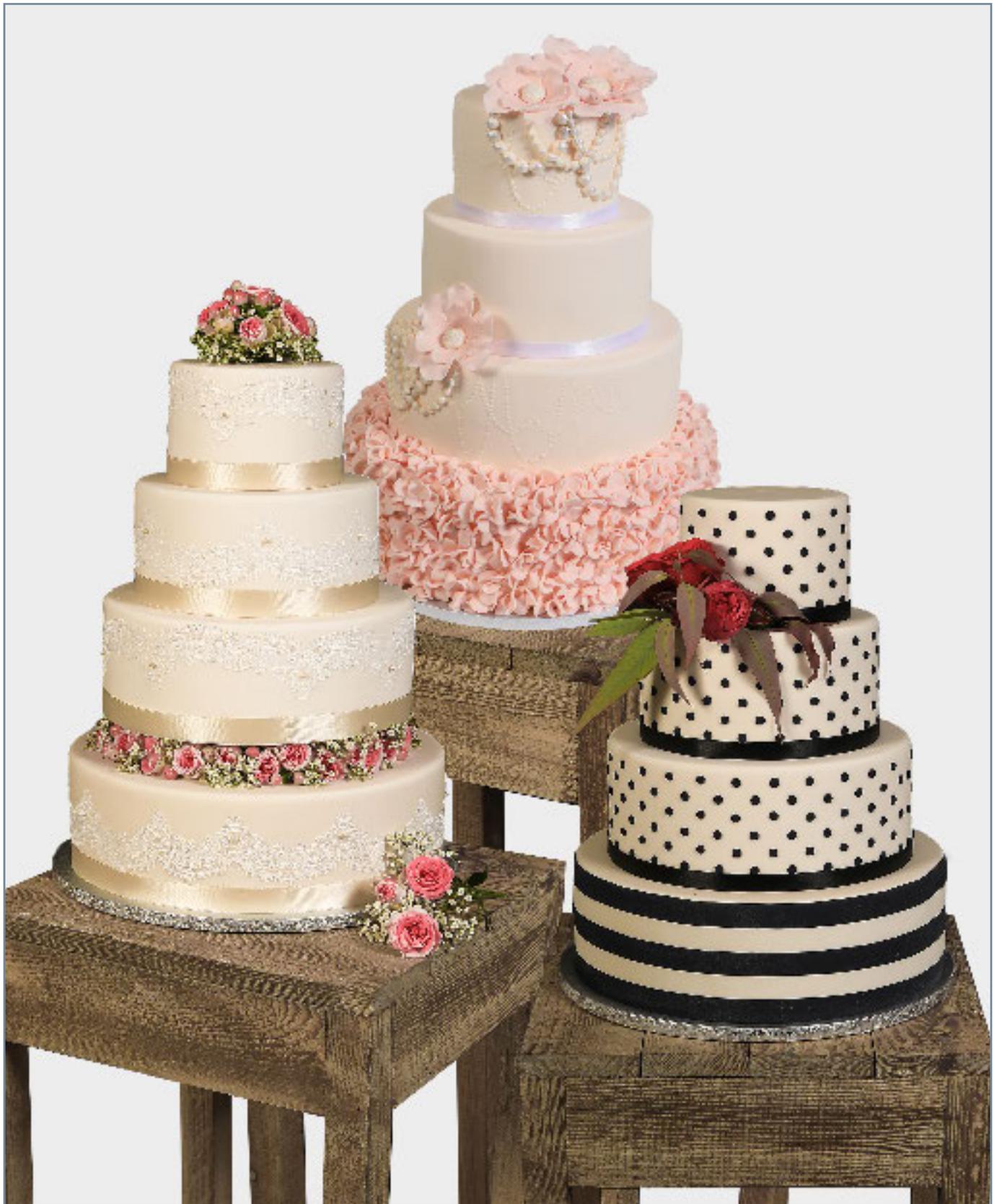
CHF/Stk. 54.00

Art.Nr. 7288









Unsere Filialen

8107 Buchs

Zürcherstrasse 14
+41 44 885 03 44

8180 Bülach

Alte Winterthurerstrasse 1
+41 43 444 03 55

8180 Bülach

Sonnenhof 1
Verkauf +41 44 886 31 35
Café +41 44 886 31 36

8157 Dielsdorf

Wehntalerstrasse 40
Verkauf +41 44 853 03 40
Café +41 44 853 03 42

8600 Dübendorf

Wilstrasse 15
+41 44 820 70 80

8302 Kloten

Schaffhauserstrasse 114
Verkauf +41 43 255 64 80
Café +41 43 255 64 82

8173 Neerach

Zentrum Riedpark
Zürcherstrasse 17
+41 44 858 03 13

8172 Niederglatt

Bahnhofstrasse 1
+41 44 850 14 41

8154 Oberglatt

Bahnhofstrasse 1
+41 44 851 07 20

8153 Rümlang

Hofwissenstrasse 46
+41 44 817 03 02

8304 Wallisellen

Bahnhofplatz 2
+41 44 830 29 30

8185 Winkel

Seebnerstrasse 14
Verkauf +41 44 862 35 55

8050 Zürich-Oerlikon

Schaffhauserstrasse 351
Verkauf +41 44 850 00 25

8050 Zürich-Schwamendingen

Überlandstrasse 401
Verkauf +41 44 700 03 13

Bäckerei-Conditorei
Fleischli AG
Bahnhofstrasse 1
8172 Niederglatt
T +41 44 850 14 53
fleischli@fleischli.swiss
www.fleischli.swiss