

*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<br>(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](mailto: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

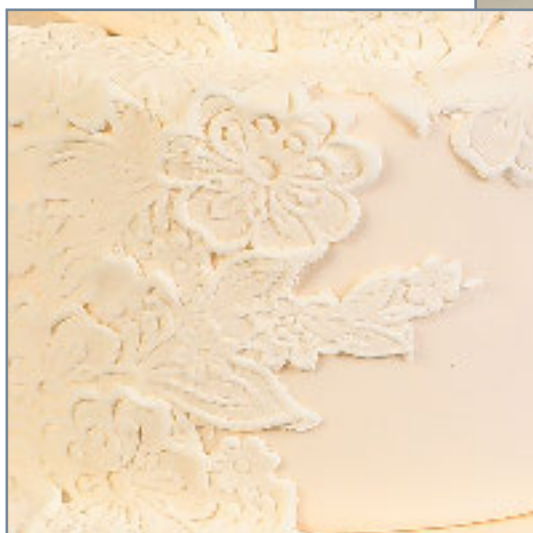
40 - 50 Personen

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

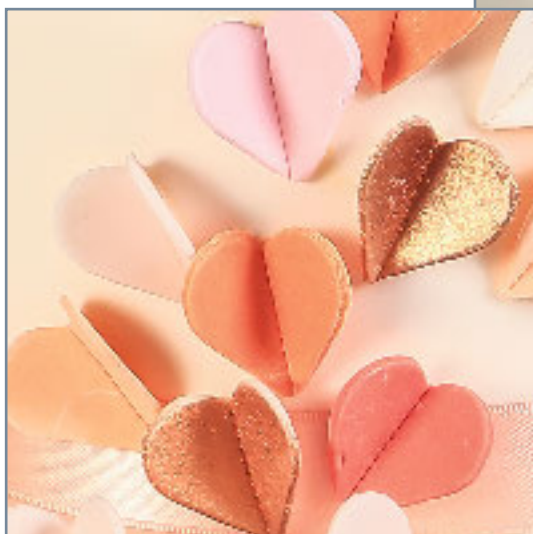
40 - 50 Personen

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





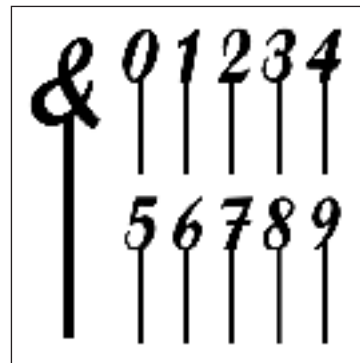
## Lettering Zahl schwarz

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

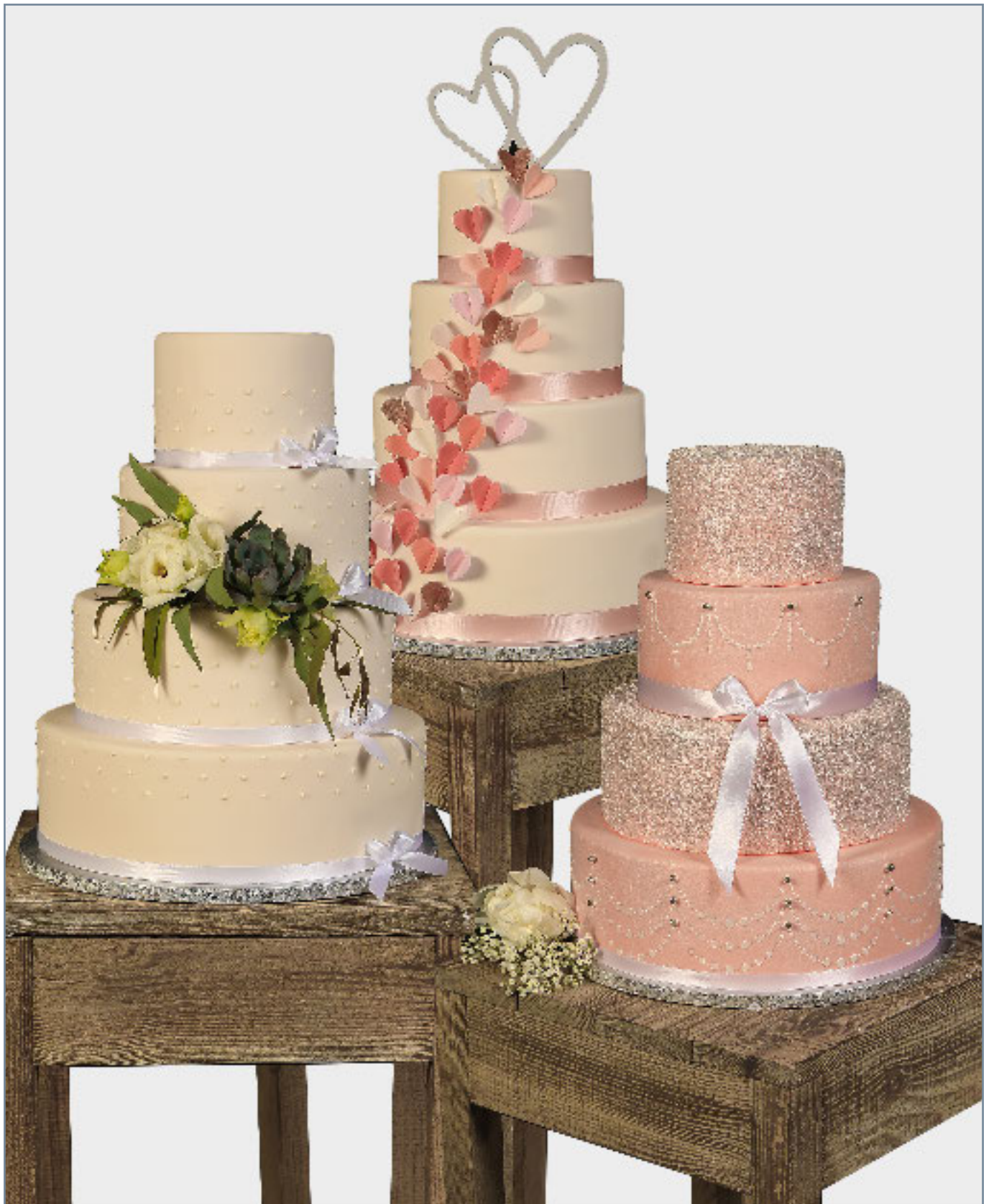
CHF/Stk. 54.00

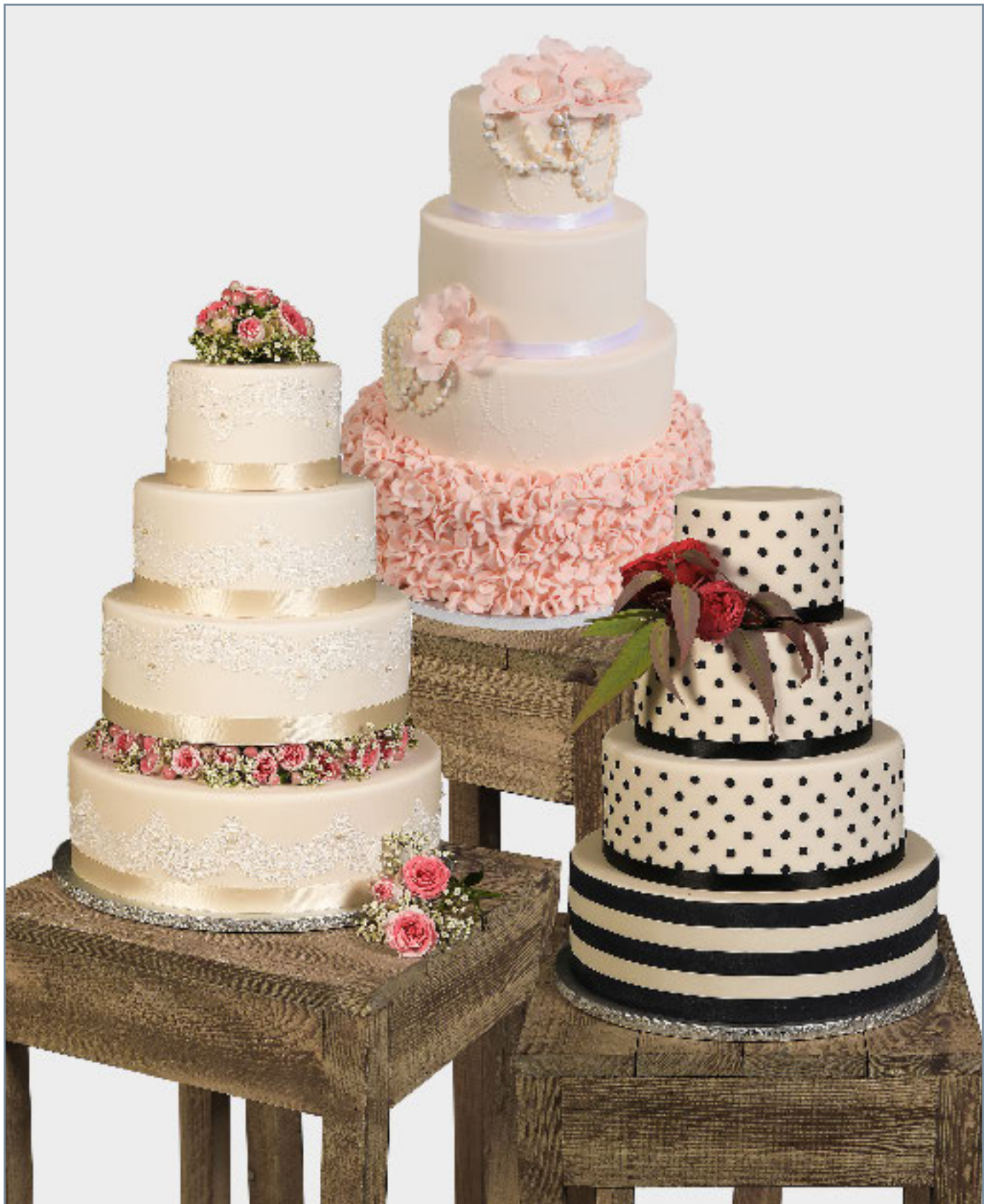
Art.Nr. 7288













## 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