



Tortenkonfigurator



-Die perfekte Torte für deinen
schönsten Tag-

Unser Tortenkonfigurator hilft dir dabei deine
Hochzeitswünsche zu erfüllen.



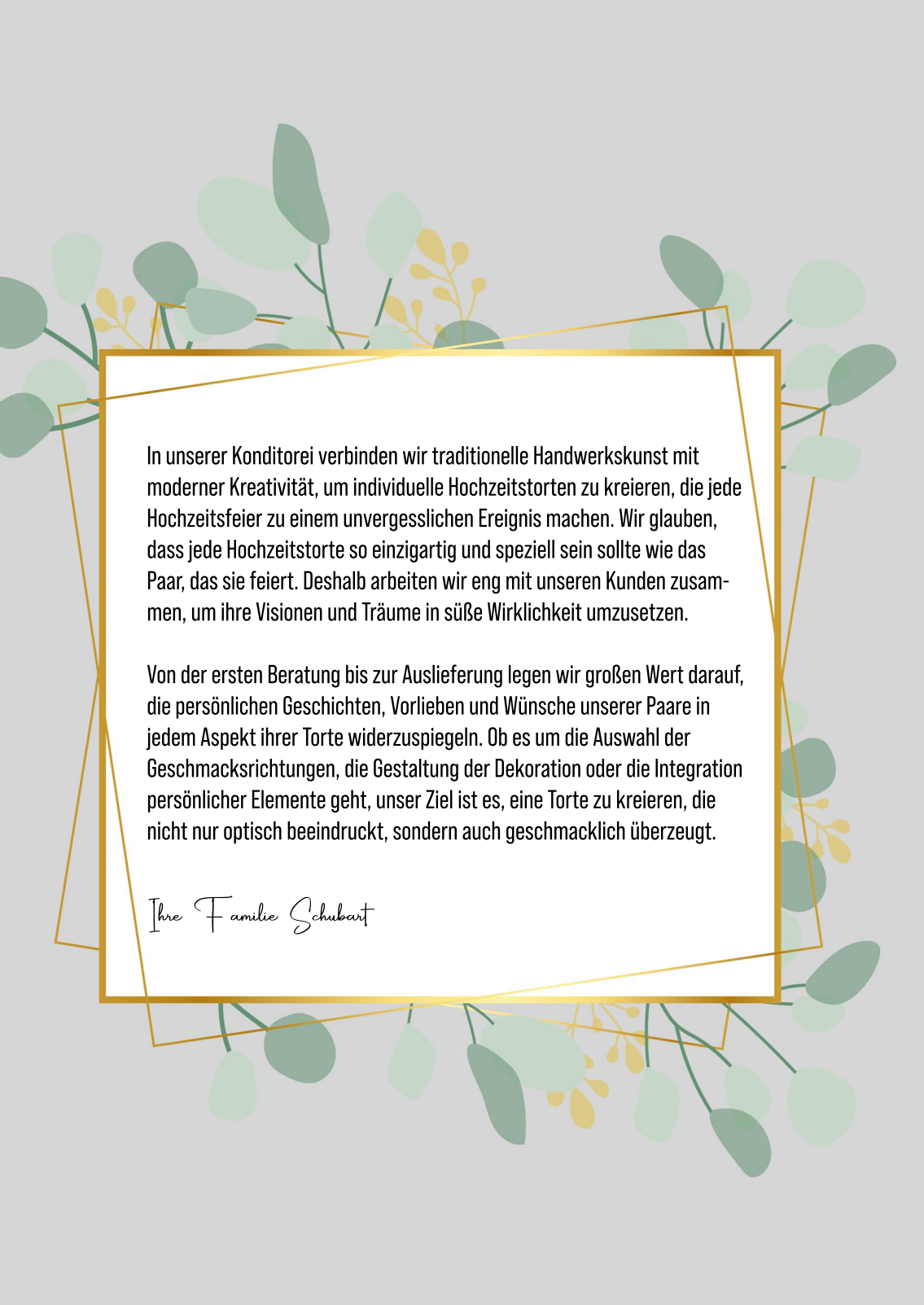


CARL SCHUBART KG

Telefon: 09561 / 860680

E-mail: info@cafe-schubart.de

96450 - Coburg - Mohrenstraße 11



In unserer Konditorei verbinden wir traditionelle Handwerkskunst mit moderner Kreativität, um individuelle Hochzeitstorten zu kreieren, die jede Hochzeitsfeier zu einem unvergesslichen Ereignis machen. Wir glauben, dass jede Hochzeitstorte so einzigartig und speziell sein sollte wie das Paar, das sie feiert. Deshalb arbeiten wir eng mit unseren Kunden zusammen, um ihre Visionen und Träume in süße Wirklichkeit umzusetzen.

Von der ersten Beratung bis zur Auslieferung legen wir großen Wert darauf, die persönlichen Geschichten, Vorlieben und Wünsche unserer Paare in jedem Aspekt ihrer Torte widerzuspiegeln. Ob es um die Auswahl der Geschmacksrichtungen, die Gestaltung der Dekoration oder die Integration persönlicher Elemente geht, unser Ziel ist es, eine Torte zu kreieren, die nicht nur optisch beeindruckt, sondern auch geschmacklich überzeugt.

Ihre Familie Schubart



Der Weg zu eurer Traumtorte

1. Die Stilrichtung
2. Die Größe
3. Das Tortendesign
4. Der Geschmack
5. Zusammenfassung
6. Fragen und Antworten

NAKED CAKE



Stilrichtung

NAKED CAKE

Eure Torte kann mit leichtem Einstrich oder auch ganz ohne Einstrich kreiert werden. Diese Varianten stellen sicher das eure Torte ganznatürlich wirkt.

Passend hierzu: Frische Beeren, Gemischte Früchte und Blumenbouquet.



Gesamthöhe
8 / 13

Gesamthöhe
17 / 27

Gesamthöhe
25 / 40

Gesamthöhe
33 / 54

Tortenstücke
20 / 30

Tortenstücke
28 / 42

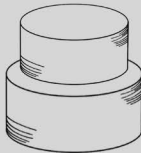
Tortenstücke
44 / 64

Tortenstücke
68 / 98



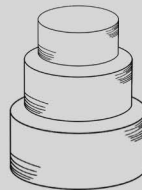
1 Stockwerk

Ø 30 CM



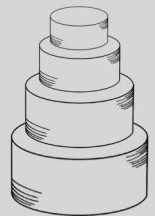
2 Stockwerke

Ø 18 CM
Ø 30 CM



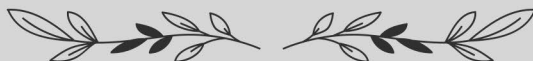
3 Stockwerke

Ø 18 CM
Ø 24 CM
Ø 30 CM



4 Stockwerke

Ø 18 CM
Ø 24 CM
Ø 30 CM
Ø 38 CM



BOHO CAKE



Stilrichtung

BOHO CAKE

Eine Boho Hochzeitstore verkörpert die Essenz des Bohème-Stils: frei, unkonventiell und mit einem Hauch von Romantik. Typischerweise zeichnet sich diese Art von Torte durch ihre Natürlichkeit und Einfachheit aus, oftmals verziert mit Elementen wie getrockneten Blumen, wilden Beeren und zarten Zweigen, die ihr ein rustikales, aber elegantes Aussehen verleihen.



Gesamthöhe
8 / 13

Gesamthöhe
17 / 27

Gesamthöhe
25 / 40

Gesamthöhe
33 / 54

Tortenstücke
20 / 30

Tortenstücke
28 / 42

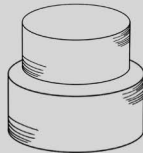
Tortenstücke
44 / 64

Tortenstücke
68 / 98



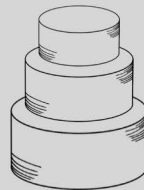
1 Stockwerk

Ø 30 CM



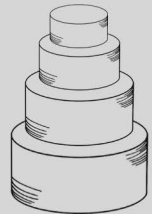
2 Stockwerke

Ø 18 CM
Ø 30 CM



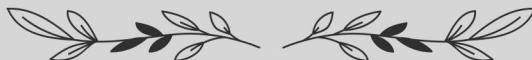
3 Stockwerke

Ø 18 CM
Ø 24 CM
Ø 30 CM



4 Stockwerke

Ø 18 CM
Ø 24 CM
Ø 30 CM
Ø 38 CM



CLASSIC ETAGERE



Stilrichtung

CLASSIC ETAGERE

Eine Etageretorte ist ein wahres Kunstwerk der Konditorei, das Eleganz und Pracht in den Mittelpunkt deiner Hochzeitsfeier stellt. Bestehend aus mehreren freistehenden "Etagen", die auf separaten Ständern oder Säulen ruhen, vermittelt diese Torte eine beeindruckende optische Höhe, die sofort ins Auge fällt. Ein wesentlicher Vorteil der Etageretorte ist, dass jede Torte einzeln angeschnitten werden kann. Ebenfalls bietet diese Tortenvariante mehr Fläche zum verzieren.

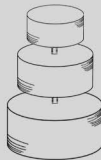


Gesamthöhe 16	Gesamthöhe 25	Gesamthöhe 32	Gesamthöhe 40
Tortenstücke 24	Tortenstücke 36	Tortenstücke 56	Tortenstücke 80



2 Stockwerke

Ø 18 CM
Ø 26 CM



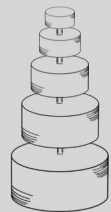
3 Stockwerke

Ø 18 CM
Ø 22 CM
Ø 26 CM



4 Stockwerke

Ø 18 CM
Ø 22 CM
Ø 26 CM
Ø 30 CM



5 Stockwerke

Ø 18 CM
Ø 22 CM
Ø 26 CM
Ø 30 CM
Ø 40 CM



ICE CAKE



Stilrichtung

ICE CAKE

Eine Eistorte ist eine köstliche Alternative zu herkömmlichen Dessert und ein Highlight für jeden Anlass, besonders in den wärmeren Monaten. Sie besteht aus Schichten von cremigem Eis, die je nach Wunsch mit verschiedenen Geschmacksrichtungen kombiniert werden können. Zwischen den Eisschichten finden sich oft Einlagen aus Biskuit, Schokoladenstückchen, Früchten oder Nüssen, die für eine angenehme Vielfalt sorgen.



Gesamthöhe
13

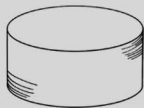
Gesamthöhe
27

Gesamthöhe
40

Tortenstücke
30

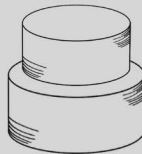
Tortenstücke
42

Tortenstücke
64



1 Stockwerk

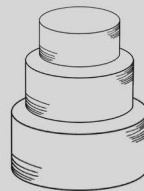
Ø 30 CM



2 Stockwerke

Ø 18 CM

Ø 30 CM

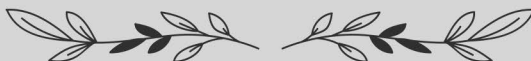


3 Stockwerke

Ø 18 CM

Ø 24 CM

Ø 30 CM



EINGEDECKT



Stilrichtung

EINGEDECKT

Eine mit Fondant eingedeckte Torte ist das Sinnbild für Präzision und künstlerische Ausdruckskraft in der Welt der Konditorei. Fondant, eine elastische Zuckermasse, ermöglicht es, Torten mit einer glatten, makellosen Oberfläche zu überziehen welche von edlen Ornamenten, Blattgold oder Blumen, begleitet wird.



Gesamthöhe
8 / 13

Gesamthöhe
17 / 27

Gesamthöhe
25 / 40

Gesamthöhe
33 / 54

Tortenstücke
20 / 30

Tortenstücke
28 / 42

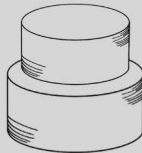
Tortenstücke
44 / 64

Tortenstücke
68 / 98



1 Stockwerk

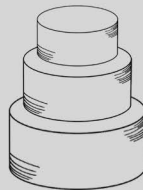
Ø 30 CM



2 Stockwerke

Ø 18 CM

Ø 30 CM

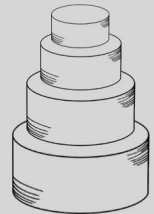


3 Stockwerke

Ø 18 CM

Ø 24 CM

Ø 30 CM



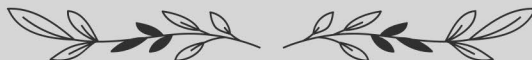
4 Stockwerke

Ø 18 CM

Ø 24 CM

Ø 30 CM

Ø 38 CM



HERZ



Stilrichtung

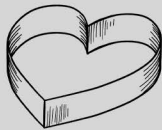
HERZ

Eine Herz-Obsttorte ähnelt einem symbolträchtigem Kunstwerk, das Gefühle von Liebe und Zuneigung zum Ausdruck bringt. Sie ist die perfekte Wahl für romantische Anlässe. Die Form des Herzens, universell anerkannt als Symbol der Liebe, verleiht dieser Torte eine besondere Bedeutung. Unsere Herztorten gibt es mit Himbeeren, Erdbeeren oder gemischtem Obst der Saison.

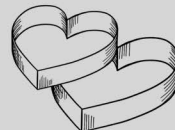


Gesamthöhe
8

Gesamthöhe
8



Einzelherz



Doppelherz

Durchmesser	Tortenstücke
Ø 17 CM	8 - 10
Ø 26 CM	14 - 16
Ø 40 CM	22 - 26
Ø 56 CM	32 - 36
Ø 71 CM	42 - 52

Durchmesser	Tortenstücke
Ø 40 CM	22 - 28
Ø 49 CM	28 - 32



CUPCAKE



Stilrichtung

CUPCAKE

Unsere Cupcakes sind kleine Kuchen, die Freude in jeden Anlass bringen. Sie haben sich weltweit zu einem beliebten Leckerbissen entwickelt. Diese leckeren Miniaturen werden in individuellen Portionen serviert mit frischen Blumen, Früchten oder beliebigen Dekoren ausgarniert. Ihre handliche Größe macht sie ideal für Partys und Veranstaltungen jeglicher Art.



optional:
zusätzl. Stockwerk mit Torte
Gesamthöhe 29 CM
Torte 13 CM
Ø 18 CM

Gesamthöhe
ca. 15 cm

Gesamthöhe
ca. 31 cm

Gesamthöhe
ca. 48 cm

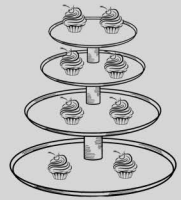
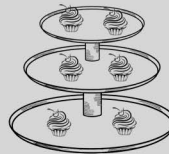
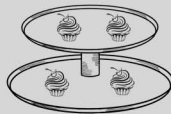
Gesamthöhe
ca. 60 cm

Tortenstücke
ca. 25 Stk.

Tortenstücke
ca. 40 Stk.

Tortenstücke
ca. 50 Stk.

Tortenstücke
ca. 56 Stk.



1 Stockwerk

2 Stockwerke

3 Stockwerke

4 Stockwerke

Ø 40 CM

Ø 32 CM

Ø 26 CM

Ø 22 CM

Ø 40 CM

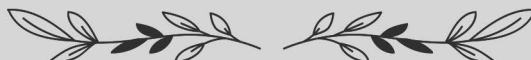
Ø 32 CM

Ø 26 CM

Ø 40 CM

Ø 32 CM

Ø 40 CM



Geschmackssorten

Wähle deine gewünschten Füllungen je Stockwerk:

Boden

1. Heller Wiener Boden
2. Dunkler Wiener Boden

Fruchtig leichte Sahnecreme

1. Zitrone
2. Passionsfrucht
3. Kokos
4. Ananas
5. Erdbeer
6. Himbeer
7. Waldbeer

Buttercreme

1. Passionsfrucht
2. Frankfurter Kranz
3. Himbeer
4. Nougat
5. Walnuss
6. Sacher
7. Tegernseer

Klassische Torten

1. Schwarzwälder-Kirsch
2. Eierlikör
3. Schoko-Sahne
4. Käse-Sahne
5. Käse-Sahne-Frucht
6. Haselnuss-Sahne
7. Schokobananen-Sahne
8. Vanillecreme-Sahne
9. Weißes Schokoladenmousse

Tortenspiegel innen

1 Spiegel
(7 cm höhe)

2 Spiegel
(13 cm höhe)

1. Nougat Knusperspiegel
2. Fruchtspiegel

Das Design

Wir möchten zusammen mit euch eure Hochzeitstorte detailliert ausarbeiten und dabei die für euch perfekte Stilrichtung finden. Gerne könnt ihr euer eigenes Bildmaterial mitbringen.

1. Die Basis

1. Naked Cake
2. Boho
3. Classic Etagere
4. Ice Cake
5. Eingedeckt
6. Herz

3. Der Topper

1. Namen / Initialen
2. Mr. & Mrs.
3. Brautpaar Figuren
4. Eigener Topper

2. Die Dekoration

1. Frische Blumen vom Floristen
2. Trockenblumen
3. Frische Früchte / Beeren
4. Dripping (Cremetorte)
5. Eiweiß-Ornamente
6. Cremetupfen oder Ornamente
7. Semi-Einstrich (leicht durchschimmernd)
8. Waved Look (Buttercreme)
9. Hochzeitstorte klassisch (Marzipanrosen)
10. Feuerwerk (Eistorte)
11. Fondant eingedeckt (Creme eingestrichen)

4. Die Tortenplatte

1. Silberplatte
2. Baumstamm
3. Tortenspitze (nur für Classic-Etagere)



HÄUFIGE FRAGEN



Fragen und Antworten

1. Was kostet die Torte ungefähr?

Unsere Konditoren kreieren in feiner Handarbeit eure Wunschtorte und dabei verwenden wir ausschließlich hochwertige Zutaten. Euer finaler Preis hängt von euren individuellen Wünschen hinsichtlich Stückzahl und Dekoration, sowie Lieferung der Torte ab. Vereinbart gerne einen Termin um den genauen Preis für eure Wunschtorte ermitteln zu können.

2. Wie läuft das mit der Bezahlung?

Für unser Tortenzubehör (Etagere, Box, Tortenplatte etc.) berechnen wir vorab einen Pfand. Je nach Zustellungswunsch fällt eine kleine Lieferpauschale an. Die Anzahlung beträgt 50% des Auftragswerts. Mit Erhalt der Anzahlung ist die Tortenbestellung bestätigt.

3. Wann sollte ich am besten einen Termin für eine Beratung vereinbaren?

Im besten Fall vereinbart Ihr euren Termin ca. 8 bis 12 Wochen vor der Hochzeit. Dies stellt sicher das wir alle eure Wünsche und Ideen für eure persönliche Torte umsetzen können.

4. Wie kommt die Torte zur Location?

In den meisten Fällen liefern wir die Torte zu eurer Location. Unserer erfahrenen Konditormeister stellen sicher das die Torte ordnungsgemäß angeliefert wird. Eine kostenfreie Abholung durch euch ist auch möglich.

5. Kann ich individuelle Wünsche äußern?

Individuelle Wünsche können gerne in einem persönlichen Gespräch geäußert werden. Wir versuchen eure Torte ganz nach euren Vorstellungen zu erschaffen. Gerne könnt ihr auch Anregungen in Form von Bildern liefern.

