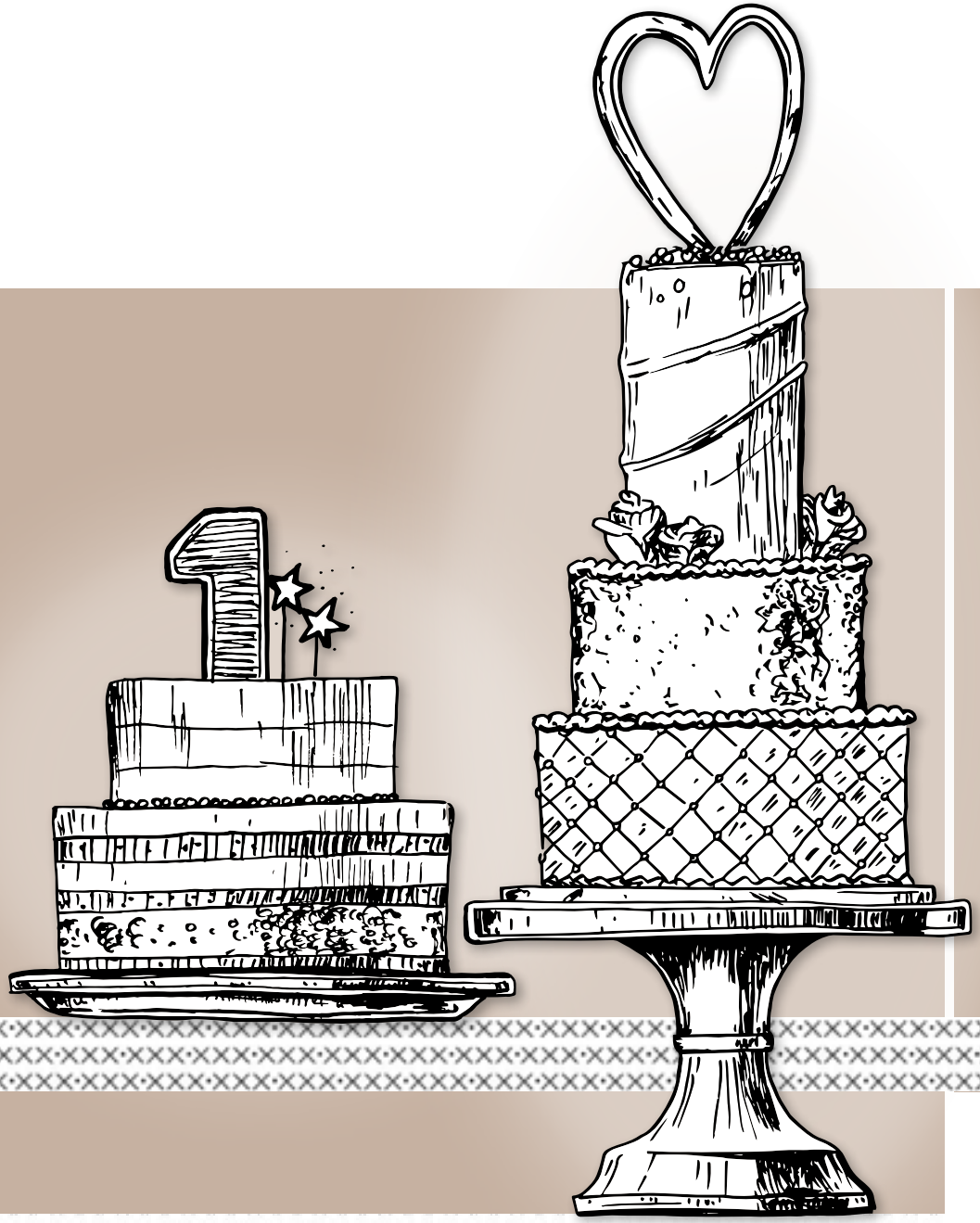
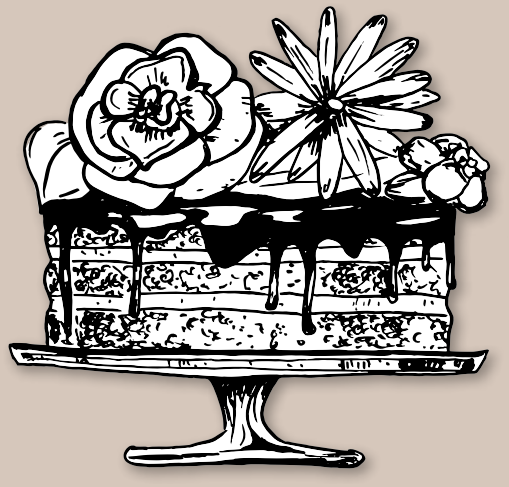
wewe
HERZHAFT . SÜSS .
Made by Wessinger



Traum TORTEN

SO INDIVIDUELL WIE IHR ANLASS

Inhalt



SEITE 3-4
ALLGEMEINE INFORMATIONEN

SEITE 5-9
UNSERE TORTEN

SEITE 10-14
PREISE

SEITE 15 - 24
TORTEN-INSPIRATIONEN

Ein paar Infos vorab ...

Konditormeisterin Sibylle Langner

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, in Neu-Isenburg zum Festpreis von 15 Euro.
Für eine Pauschale von 2,50 EUR pro km liefern wir Ihre Torte auch gerne an Ihren Wunschort.

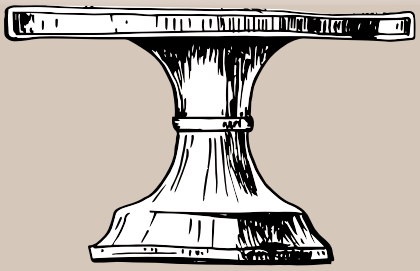
WESSINGER-TORTEN SIND DIE

crème de la crème

DER KONDITOREI-KUNST DENN ...

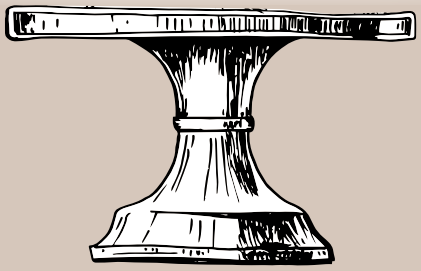
1.

Wessinger-Torten sind eine Geschmacks-Explosion



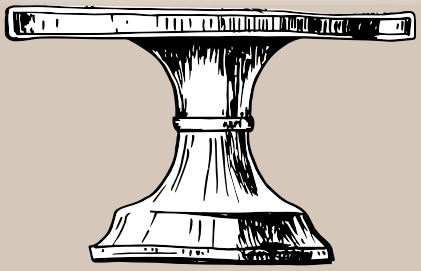
2.

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



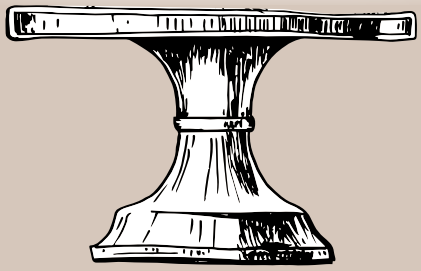
3.

Die luftig-leichten Kompositionen sind leicht verträglich



4.

Die besten Zutaten garantieren einen himmlischen Tortengenuss



Klassiker I

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-Drops durchzogene Mandelbiskuitböden werden, im Wechseln mit einer gekochter 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-Drops durchzogene Mandelbiskuitböden
gekochte 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 | Mit Wunschfrucht anstelle der Ananas

Klassiker 4

BEERENTRAUM (NUR SAISONAL)

DER SHOOTINGSTAR

Aus gutem Grund ist diese Torte fernsehreif*. Der leuchtende Kontrast im Anschnitt und das moderne Naket-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 Kameralicht 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

URSPRUNG

Lesen Sie auf der nächsten Seite die besondere Torten-Geschichte zu unserem Beerentraum.

Das große Backen - Die Profis

DER URSPRUNG UNSERER BEERENTRAUM-TORTE

* Der Beerentraum wurde von unserer Konditormeisterin Sibylle Langner und Ihrer Kollegin Regina Lanz für die Sat1-Fernsehshow „Das große Backen – Die Profis“ entwickelt, bei der sie den ersten Platz errungen haben. Wir sind stolz auf unsere Siegerinnen und auf eine Torte, die unser Programm seit 2020 als fester Bestandteil bereichert.

Foto: SAT.1 | Claudius Pflug

PREISE BASIS-TORTE FRÜCHRE-VANILLE

FRÜCHTE-VANILE RUND	DURCHMESSER CM	HÖHE CM	TORTENSTÜCKE	PREIS
FRÜCHTE-VANILLE BASIC	27 cm	5 cm	16 Stücke	70,40 €
FRÜCHTE-VANILLE BASIC	16 cm	5 cm	6 Stücke	28,75 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	27 cm	5 cm	16 Stücke	96,00 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	16 cm	5 cm	6 Stücke	36,00 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	27 cm	10 cm	32 Stücke	211,20 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	16 cm	10 cm	12 Stücke	79,20 €

FRÜCHTE-VANILE ECKIG	GRÖSSE CM	HÖHE CM	TORTENSTÜCKE	PREIS
FRÜCHTE-VANILLE BASIC	20 x 30 cm	5 cm	16 Stücke	96,00 €
FRÜCHTE-VANILLE BASIC	30 x 40 cm	5 cm	32 Stücke	192,00 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	20 x 30 cm	5 cm	16 Stücke	105,60 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	30 x 40 cm	5 cm	32 Stücke	211,20 €

PREISE BASIS-TORTE BARCELONA

BARCELONA RUND	DURCHMESSER CM	HÖHE CM	TORTENSTÜCKE	PREIS
BARCELONA BASIC	27 cm	5 cm	16 Stücke	60,80 €
BARCELONA BASIC	16 cm	5 cm	6 Stücke	27,75 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	27 cm	5 cm	16 Stücke	88,00 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	16 cm	5 cm	6 Stücke	33,00 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	27 cm	10 cm	32 Stücke	192,00 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	16 cm	10 cm	12 Stücke	72,00 €

BARCELONA ECKIG	GRÖSSE CM	HÖHE CM	TORTENSTÜCKE	PREIS
BARCELONA BASIC	20 x 30 cm	5 cm	16 Stücke	88,00 €
BARCELONA BASIC	30 x 40 cm	5 cm	32 Stücke	176,00 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	20 x 30 cm	5 cm	16 Stücke	96,00 €
BUNT EINGEDECKT MARZIPAN | FONDANT	30 x 40 cm	5 cm	32 Stücke	192,00 €

PREISE BASIS-TORTE BEERENTRAUM (NUR SAISONAL)

BARCELONA RUND	DURCHMESSER CM	HÖHE CM	TORTENSTÜCKE	PREIS
BEERENTRAUM BASIC	26 cm	7 cm	14 Stücke	66,20 €
BEERENTRAUM BASIC	16 cm	7 cm	6 Stücke	31,50 €
MIT SCHOKO-DRIP	26 cm	7 cm	14 Stücke	73,50 €
MIT SCHOKO-DRIP	16 cm	7 cm	6 Stücke	36,70 €
BUNT EINGEDECKT MIT SCHOKO-DRIP	26 cm	7 cm	14 Stücke	80,90 €
BUNT EINGEDECKT MIT SCHOKO-DRIP	16 cm	7 cm	6 Stücke	40,00 €

EINIGE DEKO-BEISPIELE

Zur preislichen Orientierung für Ihr persönliches Projekt finden Sie hier einige Dekorationen, die gerne und häufig für Torten-Projekte verwendet werden.

SCHILDER	PREIS
HAPPY BIRTHDAY | ALLES GUTE	9,00 €
HAPPY BIRTHDAY | ALLES GUTE + NAME	11,10 €
HAPPY BIRTHDAY | ALLES GUTE + NAME + ZAHL	15,30 €
HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM GEBURTSTAG	11,10 €
HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM GEBURTSTAG + NAME	13,20 €
HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM GEBURTSTAG + NAME + ZAHL	17,40 €

MACARON	PREIS
JE STÜCK	2,00 €

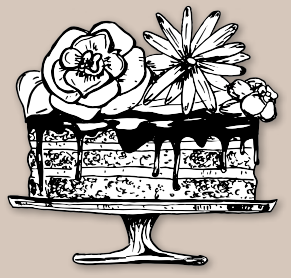
OBSTBOUQUET	PREIS
AUF 27 CM TORTE	21,00 €
AUF MINI TORTE (16 CM)	9,00 €

MARZIPAN-BASICS	PREIS
SCHLEIFE UM 16 CM TORTE	18,90 €
SCHLEIFE UM 27 CM TORTE	31,50 €
MARZIPAN-ROSE GROSS | KLEIN	10,00 € | 4,80 €
SCHULTAFEL (ALT. SCHOKOLADE)	15,70 €

INDIVIDUELLE MARZIPAN-FIGUREN

Sagen Sie es mit einer Figur ... Wir modellieren Ihre persönliche Wunsch-Dekoration. Dabei sind den Möglichkeiten fast keine Grenzen gesetzt. Unsere individuellen Marzipan-Figuren starten bei 15 Euro. Zu welchem Preis wir Ihre Idee umsetzen können, liegt an Größe und Aufwand. Wir beraten Sie gerne. Auf den folgenden Seiten finden Sie viele Torten-Inspirationen aus unserer Konditorei. Achten Sie auf die einzigartigen Marzipanfiguren.

Lassen Sie sich inspirieren

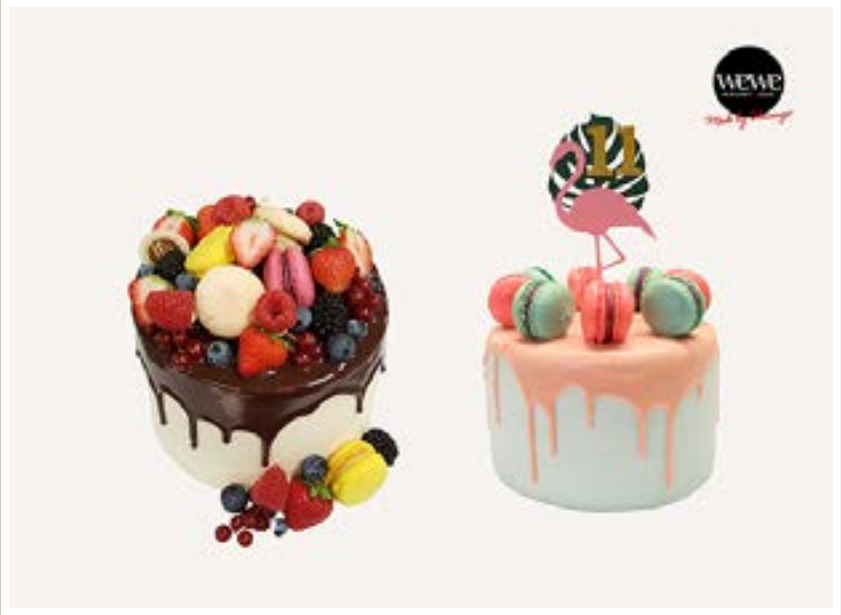


Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Torten, die wir individuell für unsere Kunden gefertigt haben. Aus den Bildern ergeben sich keine Informationen über Größe, Tortenart oder Personenzahl. Die Bilder dienen ausschließlich zur Inspiration.

Daria & Matthieu

15 Elena
wewe

22



25

Happy Birthday
Patrick 30

LENE
7
41
5
FRIEDEMANN

HERMINE
8
JAHRE

10
DENIZ

Zur
Taufe
01.08.2021
ELMAS

ZUR TAUFE
11.07.2021
MATILDA MARIE

Zur Taufe
von
Axelle Cornelia
15.08.2021

Vincenta Taufe
04. Juni 2022

Zur Taufe von
Sofia Ayaka

LUKAS
ZUR 1. HL. KOMMUNION
NILO
5.9.2020

ZUR TAUFE
JONAS
19.JUNI 2022

GOODBYE
MISS
HELLO
MRS

4

LOGO
20
Herzlichen Glückwunsch

2
MATHILDA

1
JAKOB

30

ZUR TAUFE
LEONAS

mein
1.schultag
31.08.2021
VICTORIA

40

Happy Birthday Michael

Zum Geburtstag

Sophie & Robert

5

VIVIEN
2022

Mias Taufe
24. Juli 2022

12
JOYA

Tatjana
&
Albert

1

Kathi&Bonny

40

ZUR
KONFIRMATION
KERRY
30.04.2023

wewe
HERZHAFT . SÜSS .
Made by Wessinger

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