

Häufige Fragen und Antworten: Hochzeitstorten

➔ Wann muss ich meine Torte bestellen?

Am Besten ist immer – je früher desto besser.

Allerdings brauchen wir eine Vorlaufzeit von etwa 10-14 Tagen.

Spontane Bestellungen können je nach Dekoration und Größe auch kurzfristig noch umgesetzt werden.

Für Beratungstermine steht Ihnen Herr Mosesso am Wochenende vormittags oder nach Vereinbarung gerne zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie diesen telefonisch unter 0821/811223 oder persönlich bei uns im Geschäft.

Sie können natürlich auch spontan vorbeikommen und sich in unserem Hochzeitsordner von über 100 Torten der letzten Jahre inspirieren lassen.

➔ Kann ich beim Beratungstermin auch Torten probieren?

Es stehen Ihnen beim Beratungstermin mind. 10 – 12 Torten in unsere Theke zur Auswahl bereit. Die Verkostung ist nicht im Hochzeitstortenpreis enthalten.

➔ Kostet mich der Beratungstermin etwas?

Selbstverständlich nicht!

Alle unsere Termine sind kostenlos und verstehen sich für unseren Fachbetrieb als Service.

➔ Kann jede Etage meiner Hochzeitstorte unterschiedlich gefüllt werden?

Jede Etage wird individuell für Sie hergestellt. Grundsätzlich sind alle Füllungen möglich, (außer Sahne, Joghurt) auch mit oder ohne Alkohol. Empfehlenswert sind fruchtige Cremetorten.

Unsere Top 10 der beliebtesten Tortenfüllungen:

- Prinzregenten
- Mangocreme
- Himbeercreme
- Himbeer-Vanille
- Erdbeer-Vanille
- Schoko-Heidelbeere
- Haselnuss
- Schoko-Erdbeere
- Zitrone
- Walnuss
- Pistazie

➔ Tortenaufsätze oder Figuren

Können wir gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen modellieren.

Gerne können Sie diese aber auch selber besorgen und mitbringen.

➔ Bis wann kann ich noch Änderungen vornehmen?

Änderungen wie Geschmack, Anzahl der Gäste oder Deko können bis 7 Tage vor der Hochzeit bei uns vorgenommen werden.

➔ Liefern Sie auch?

Selbstverständlich. Je nach Fahrzeit kommt jedoch ein Fahrtkostenzuschlag dazu.

Wir bringen Ihre Torte bis ins Kühlhaus Ihrer Location und stellen sicher, dass sie dort sicher und bei richtiger Temperatur gelagert wird. Durch die regelmäßige Lieferung in verschiedenste Locations, kennen wir uns vor Ort bereits bestens aus und können eine reibungslose Lieferung garantieren. Zudem besprechen wir auch eventuelle Fragen mit dem Servicepersonal vor Ort.

➔ **Kann ich die Torte auch selber abholen?**

Sie können die Torte bereits 1 Tag vorher auch bei uns in der Konditorei abholen. Nach der Übergabe und Abnahme der Torte übernehmen wir allerdings keine Verantwortung mehr für einen reibungslosen Transport und eventuelle Schäden.

Für die Styroporbox, wie auch für die Tortenständer oder Kisten berechnen wir Pfand.

➔ **Ist die Torte für den Transport sicher verpackt?**

Wir verpacken unsere Hochzeitstorten in Kartone oder auch Styroporboxen, die auch wir für den Transport benutzen.

➔ **Wie muss die Torte gelagert werden?**

Die Torte sollte bis kurz vor dem Anschnitt kühl und trocken bei ca. 8°C gelagert werden. Sie sollte auf keinen Fall zu lange im warmen Raum stehen. Haltbarkeit der Torte, bei richtiger Lagerung, 8°C mindestens eine Woche.

Bei Eistorten sollte eine Temperatur von mind. -18°C gewährleistet sein.

➔ **Kalkulation der Portionen**

Einfache Faustregel: Jeder Gast sollte die Chance auf ein Stück Ihrer Hochzeitstorte bekommen. Wenn Sie noch weitere Kuchen haben, kann die Anzahl an Stücken minimal runtergesetzt werden.

➔ **Zahlungsbedingungen**

Nach dem Beratungstermin muss innerhalb von 14 Tagen eine Anzahlung von ca. der Hälfte des Preises als Auftragsbestätigung beglichen werden.

Der Restbetrag ist spätestens in der Hochzeitswoche in Bar oder Karte zu begleichen.