



Traumhafte Hochzeitstorten

HEINI
LUZERN

Glücksgefühle genießen



Süsse Verführungen für Ihre Traumhochzeit

Liebes Brautpaar

Verzaubern Sie Ihre Hochzeitsgäste mit einer feinen und hübschen Hochzeitstorte aus unserer Meisterkonditorei. Wir freuen uns, dass Sie in Erwägung ziehen, ihr Fest mit einer Hochzeitstorte von HEINI zu krönen. Unsere wunderbaren Torten sind nicht nur hübsch anzusehen, sie überzeugen auch als geschmacklicher Genuss.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie gerne mit einer erlesenen Auswahl an exklusiven Hochzeitstorten inspirieren. Wie bei allen unseren Köstlichkeiten verwenden wir erstklassige Zutaten in höchster Qualität.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch in unserem Hauptgeschäft am Falkenplatz in Luzern. Hier können Sie in aller Ruhe unsere grosse Tortenauswahl besichtigen und vielleicht schon mal das eine oder andere Stück kosten.

Damit wir uns für Sie genügend Zeit nehmen können, bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung. Unter folgendem Link können Sie uns Ihre Terminauswahl mitteilen.

www.heini.ch/onlineshop/torten-kuchen/hochzeitstorten/

Bei Fragen erreichen Sie uns täglich unter der
Telefonnummer 041 412 20 20

Wir freuen uns mitzuhelfen, Ihr Hochzeitsfest zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Ihr Heini-Team
www.heini.ch

HEINI
LUZERN

Glücksgefühle geniessen



Hochzeitstorte im Englischen Stil

lässt jedes Herz höher schlagen

HEINI
LUZERN

Glücksgefühle genießen

La Bella Moana

Die liebevoll dekorierte «La Bella Moana» verzaubert Sie und Ihre Hochzeitsgäste. Die vielen grossen und kleinen Zuckerrosen ranken sich elegant um Ihre Hochzeitstorte. Die zartgrünen Marzipanblätter setzen einen frischen Akzent. Eine romantische Verführung.



HEINI
LUZERN

Glücksgefühle geniessen

La Bella Principessa

«La Bella Principessa» kommt ganz in Weiss mit funkelnden Glitzerdiamanten und weissen Zuckerrosen daher. Ein glanzvoller Auftritt.



HEINI
LUZERN

Glücksgefühle geniessen

La Bella Rosella

Mit viel Liebe zum Detail ist «La Bella Rosella» ausgearbeitet in zartem Rosa und Weiss. Die Harmonie aus Glück und Zufriedenheit.



HEINI
LUZERN

Glücksgefühle geniessen

La Bella Fiorella

Die Sprache der Blumen ist Tausende von Jahren alt und verkörpert Schönheit, Liebe, Treue und Dankbarkeit. Lassen Sie Ihre Hochzeitstorte mit ihren echten Lieblingsblumen schmücken. Als Glücks-Symbol können Sie die Blumenkränze nach dem Anschneiden der Hochzeitstorte an das am längsten verheiratete Ehepaar übergeben.



HEINI
LUZERN

Glücksgefühle genießen

Informationen

zur Hochzeitstorte im Englischen Stil

Tortengrössen und Personenmenge

Bei einer Englischen Torte sind die Tortengrössen und deren Anzahl Personen fix gegeben.

Die Tortenhöhe misst ca. 8 cm.

16Ø	ca. 6 Personen
22Ø	ca. 12 Personen
26Ø	ca. 16 Personen
32Ø	ca. 26 Personen

Torten- Stockwerke

ca. 60 Personen	4-stöckige Englische Torte
ca. 35 Personen	3-stöckige Englische Torte
ca. 17 Personen	2-stöckige Englische Torte

Hinweis

Englische Torten sind auch für grosse Hochzeitsgesellschaften von mehr als 70 Personen möglich, bedürfen aber spezieller Abklärungen.

Torten-Attrappen

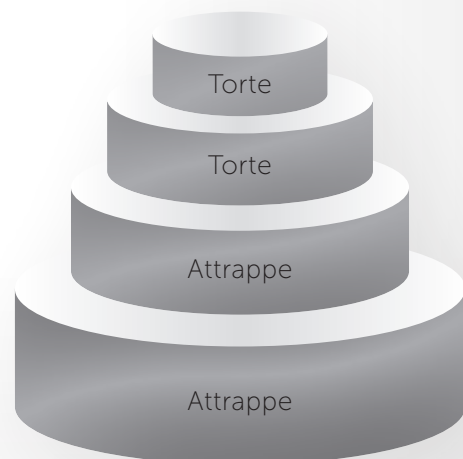
Sie feiern im kleinen Rahmen mit Verwandten und engsten Freunden und wünschen sich zusätzlich mehrere Stockwerke? Unsere Konditorinnen überziehen und dekorieren für Sie auch Tortenattrappen. Die nicht zum Verzehr geeigneten Tortenattrappen werden gekonnt unter oder über Ihre eigentliche Hochzeitstorte eingebaut.

Auswahl der Tortenaromen

Unsere grosse Auswahl an Tortenaromen finden Sie in der Beilage.

Bei den englischen Torten dürfen Sie pro Torte folgende Anzahl Tortenaromen auswählen:

ca. 60 Personen	max. 3 verschiedene Aromen wählbar
ca. 35 Personen	max. 2 verschiedene Aromen wählbar
ca. 17 Personen	max. 1 Aroma wählbar



A close-up, soft-focus photograph of several pink roses. The petals are layered and curled, with a gentle gradient from light pink to a slightly deeper shade. The background is a bright, out-of-focus white, creating a clean and romantic aesthetic.

Hochzeitstorte auf Turmständer und Treppengestell

ein grandioser Auftritt,
der begeistert

HEINI
LUZERN

Glücksgefühle geniessen

La Bella Tiana

Filigrane goldene Spitzen umranden die feinen Torten in leuchtendem Gold. Eine majestätische Hochzeitstorte wie aus dem Märchen.



HEINI
LUZERN

Glücksgefühle genießen

La Bella Amore mio

Verspielte und verschnörkelte Verzierungen schmücken
«La Bella Amore mio» mit roten Rosen der Liebe.



HEINI
LUZERN

Glücksgefühle genießen

La Bella Musica

Hoch hinauf wie die Tonleiter eines Musikstückes. Die Krönung für Ihre Traumhochzeit. «La Bella Musica» ist hübsch ausgearbeitet mit Ornamenten und Zuckerrosen. Zierliche Zuckerranken runden die Dekoration ab. Ein schwungvolles Zusammenspiel der Dekorelemente wie in einem Orchester.



HEINI
LUZERN

Glücksgefühle genießen

La Bella Cinderella

Unbeschwert und dezent ist «La Bella Cinderella».
Gerne schmücken wir Ihre Hochzeitstorte mit echten Blumen.



HEINI
LUZERN

Glücksgefühle genießen

Informationen

zur Hochzeitstorte auf Turmständer und Treppengestell

Tortengrössen und Anzahl Personen

Bei beiden Varianten von Tortengestellen können wir ab 20 bis zu über 100 Personen Torten kreieren (jeweils 5er-Schritt). Die Tortenhöhe misst ca. 7–8 cm.

Torten- Stockwerke

> 85 Personen	5-stöckige Hochzeitstorte (oder 2 Torten à 40–50 Personen)
50–85 Personen	4-stöckige Hochzeitstorte
25–45 Personen	3-stöckige Hochzeitstorte
20 Personen	2-stöckige Hochzeitstorte

Torten-Attrappen

Sie feiern im kleinen Rahmen mit Verwandten und engsten Freunden und wünschen sich zusätzlich mehrere Stockwerke.

Unsere Konditorinnen überziehen und dekorieren für Sie auch Tortenattrappen.

Die nicht zum Verzehr geeigneten Tortenattrappen werden gekonnt unter oder über Ihre eigentliche Hochzeitstorte eingebaut.

Auswahl der Tortenaromen

Unsere grosse Auswahl an Tortenaromen finden Sie in der Beilage.

Bei den Hochzeitstorten auf Turmständer oder Treppengestell dürfen Sie pro Torte folgende Anzahl Tortenaromen auswählen:

90 Personen und mehr	max. 4 verschiedene Aromen wählbar
50–85 Personen	max. 3 verschiedene Aromen wählbar
25–45 Personen	max. 2 verschiedene Aromen wählbar
20 Personen	1 Aroma wählbar

Tortenaufsetzer und Dekoration



HEINI
LUZERN

Glücksgefühle geniessen

Tortenaufsetzer und Dekoration



Knutschis mit Herz*

Grösse
Mit Magnet



Höhe 16 cm



Knutschis mit roten Schuhen*

Grösse
Mit Magnet



Höhe 16 cm



Knutschis mit grauem Frack*

Grösse
Mit Magnet



Höhe 16 cm



Knutschis mit weissem Frack*

Grösse
Mit Magnet



Höhe 16 cm

Abbildungen können vom Produkt abweichen.

*nicht essbar

Tortenaufsetzer und Dekoration



Küssendes Brautpaar*

Grösse

Höhe 16 cm



Bräutigam trägt Braut*

Grösse

Höhe 17 cm



Silhouette schwarz küssend*

Grösse

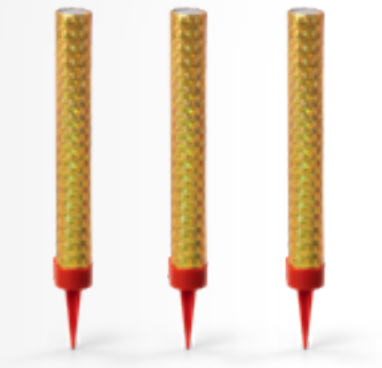
Höhe 19.5 cm x Länge 13 cm

*nicht essbar

HEINI
LUZERN

Glücksgefühle geniessen

Tortenaufsetzer und Dekoration



Wunderkerze*

Grösse

Kerzenhöhe 12 cm

Spezialfeuerwerk, sehr gut geeignet für Indoor und Lebensmittel (rauch- und russarm).

Max. Brennhöhe ca. 50 cm, Brenndauer ca. 45 Sekunden



Hochwertige Satinbänder

Zur Dekoration Ihrer Hochzeitstorte erwartet Sie eine grosse Vielfalt an Farben.

Die Satinbänder sind im Preis inbegriffen.

*nicht essbar

HEINI
LUZERN

Glücksgefühle geniessen

Die wirkungsvolle Dekoration

Aufgrund unserer jahrzehntelangen Erfahrung als Tortenspezialist legen wir Ihnen ans Herz, auf eine üppige Dekoration Ihrer Hochzeitstorte zu verzichten.

Die Hochzeitstorte bildet meist den krönenden Abschluss des Festes. Einerseits soll der Zuckerdekor die ausgewogenen Aromen der feinen Hochzeitstorte nicht verfälschen. Andererseits sollen sich die Gäste nicht genötigt sehen, vor dem Genuss der Torte den üppigen Dekor zu entfernen, was die Portion auf dem Teller stark verunstaltet. Auch verwenden wir nur wenige silberne Zuckerperlen um Akzente zu setzen, da diese so hart sind, dass man sich an ihnen schnell mal einen Zahn ausbeisst.

Auch die Form Ihrer Hochzeitstorte kann den Ausschlag geben, ob der letzte Eindruck des Hochzeitsfests negativ oder positiv in Erinnerung bleibt. Fantasiereiche Formen bergen meist den Nachteil, dass die Torte zum Portionieren meist richtiggehend auseinander genommen werden muss, so dass die Tortenstücke nicht mehr als solche erkennbar sind. Die traditionelle Form lässt das Stück Torte auf dem Teller am edelsten wirken.

Gastgeschenke

die in guter Erinnerung
bleiben

Möchte Sie Ihren Gästen ein hübsches und feines Erinnerungsgeschenk mit nach Hause geben?

Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl auserlesener Pralinen an, wie auch das passende Dekorband um die edle Verpackung.

Gerne binden wir die von Ihnen vorzeitig angelieferte Namenskartchen an Ihre Gastgeschenke.



HEINI
LUZERN

Glücksgefühle geniessen

Gastgeschenke

die in guter Erinnerung
bleiben

Ob für Hochzeit, Geburtstag, Taufe, oder Jubiläum, mit feinen Gastgeschenken aus der Meisterkonditorei Heini bleiben Sie bestimmt im Gespräch.



4er Pralinen in Klarsichtbox*

Preis inkl. Dekor



6er Truffles- oder Tröpfli-Box (auch ohne Alkohol)*

Preis inkl. Dekor



4er Pralinen-Bonbonnière nach Ihrer Wahl*

Preis inkl. Dekor



6er Pralinen-Bonbonnière nach Ihrer Wahl*

Preis inkl. Dekor

*ohne Namensschild

Gastgeschenke

die in guter Erinnerung
bleiben



Herzbox nature



Herzbox weiss



Gestreifte Box mit Herz



Mögliche Füllungen

Glücksnüsse

Geröstete und caramelisierte Haselnüsse, ummantelt mit feinsten Vollmilch- und dunkler Schokolade.

Knusper-Pause

Mit Vollmilchschokolade und weisser Schokolade überzogener Kernen- und Cranberry Mix.

HEINI
LUZERN

Glücksgefühle geniessen

Babytorte Elefäntli

Kinder lieben Elefanten. Wahrscheinlich weil sie so riesig sind und trotzdem feinfühlig und schlau. Mit ihrem Rüssel duschen sie Freunde ab und stibitzen süsse Früchte von Nachbars Baum. Übrigens geht das Gerücht um, diese Babytorte sei nicht nur ein Genuss, sondern ver helfe jedem Geniesser zu einem elefantenmässigen Gedächtnis.

Tortenüberzug

Weiss, Hellblau, Rosa oder Hellgrün

Tortendekor

Dekorelemente wie abgebildet

Vorname und/oder Geburtstag

Mit Schokolade auf Buchstabenwürfel oder direkt auf die Torte geschrieben.

Tortenband

Farbe aus unserem Sortiment wählbar.



Babytorte Bibi

Wir lieben es von Herzen, für Kinder zu backen. Diese Torte lässt bei kleinen Geburtstagsgästen die Herzen höher schlagen.

Mit «Bibi», der Küken-Torte, versüssen wir den Geburtstag und machen ihn zu einem unvergesslichen Tag.

Tortenüberzug

Weiss, Hellblau, Rosa oder Hellgrün

Tortendekor

Dekorelemente wie abgebildet

Vorname und/oder Geburtstag

Mit Schokolade auf Buchstabenwürfel oder direkt auf die Torte geschrieben.

Tortenband

Farbe aus unserem Sortiment wählbar.



Informationen

zu Babytorten

Tortengrössen und Personenmenge

Bei einer Englischen Torte sind die Tortengrössen und deren Anzahl Personen fix gegeben.
Die Tortenhöhe misst ca. 8 cm.

16Ø	ca. 6 Personen
22Ø	ca. 12 Personen
26Ø	ca. 16 Personen
32Ø	ca. 26 Personen

Torten- Stockwerke

ca. 60 Personen	4-stöckige Englische Torte
ca. 35 Personen	3-stöckige Englische Torte
ca. 17 Personen	2-stöckige Englische Torte

Torten-Attrappen

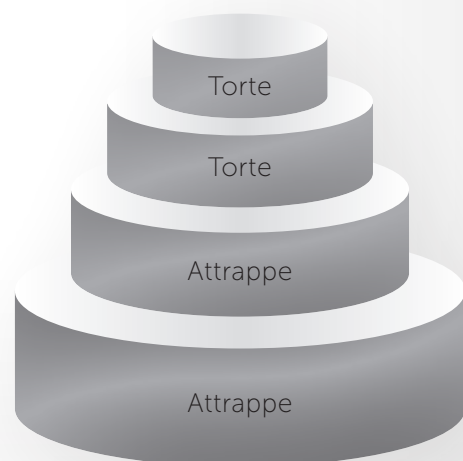
Sie feiern im kleinen Rahmen mit Verwandten und engsten Freunden und wünschen sich zusätzlich mehrere Stockwerke? Unsere Konditorinnen überziehen und dekorieren für Sie auch Tortenattrappen. Die nicht zum Verzehr geeigneten Tortenattrappen werden gekonnt unter oder über Ihre eigentliche Babytorte eingebaut.

Auswahl der Tortenaromen

Unsere grosse Auswahl an Tortenaromen finden Sie in der Beilage.

Bei den englischen Torten dürfen Sie pro Torte folgende Anzahl Tortenaromen auswählen:

ca. 60 Personen	max. 3 verschiedene Aromen wählbar
ca. 35 Personen	max. 2 verschiedene Aromen wählbar
ca. 17 Personen	max. 1 Aroma wählbar



Wissenswertes

Höchste Qualität zu fairem Preis

Es ist uns ein Anliegen, dass Sie eine Hochzeitstorte bekommen die nur aus den besten Zutaten hergestellt und mit Sorgfalt dekoriert und transportiert wird. Unsere Preise sind fair kalkuliert. Miteinberechnet ist eine sehr kompetente Beratung in der Hauptfiliale am Falkenplatz, sowie eine Tortendegustation von verschiedenen Torten, je nach Bestellvolumen.

Natürlichkeit

Der Natürlichkeit zuliebe verarbeiten wir für alle unsere Erzeugnisse ausschliesslich die allerbesten Zutaten und verwenden garantiert keine gentechnisch veränderten Produkte.

Bestellfrist

Für die sorgfältige Herstellung und termingerechte Auslieferung Ihrer Hochzeitstorte sind wir auf eine frühzeitige Bestellung angewiesen. Ideal ist eine Kontaktaufnahme mit uns drei Monate vor Ihrem Fest. In diesem Fall bleibt uns genügend Zeit für die Planung, Degustation, Offerte und Bestellung. Die definitive Bestellung Ihrer Hochzeitstorte sollte mindestens drei Wochen im Voraus bei uns eingehen.

Retournahme Tortengestell

Falls nicht anders vereinbart bitten wir Sie, das Gestell und Zubehör wieder an uns zu retournieren.

Vorauszahlung

Nachdem Sie uns die Offerte schriftlich bestätigt haben senden wir Ihnen einen Einzahlungsschein für die Vorauszahlung. Diese beträgt die Hälfte des Gesamtbetrages und ist drei Wochen vor Ihrem Hochzeitstag zu bezahlen. Nach Ihrer Hochzeit erhalten Sie eine Rechnung für den Restbetrag, zur Begleichung innert 30 Tagen.

Feedback

Wir lieben Feedbacks und Storys! Erzählen Sie uns von Ihrem Hochzeitserlebnis. Wir freuen uns immer über Fotos der Hochzeitstorte für unsere riesige Sammlung begeisterter Kundinnen und Kunden.

Schreiben Sie uns unter: info@heini.ch

