



# *Hochzeitstorten*

Spezialtorten und Sonderanfertigungen

## Brautpaare und Toppings



Brautpaar aus Kuvertüre



Brautpaar aus Karamel



Brautpaar aus Schokolade -hohl-



Brautpaar aus Marzipan



4-er Rosenbukett aus Marzipan



Stehende Zahl mit Schokogeige und kleines Schoko Textschild

## Eine 2 Etagen Torte



### Eine 2-Stöckige Aufsatztorte.

Für die untere Ebene wurde unsere Caracastorte (mehrere orangencreme-gefüllte Nußböden) gewählt. Der obere Teil ist eine Weincremetorte (zarte helle Böden mit einer Creme aus Riesling). Die Torte kommt über einen längeren Zeitraum ohne

Kühlung aus. Sie ist also besonders für aufwendige Mitternachtsbuffets geeignet, auf denen die Torte eine gewisse Zeit auf den Verzehr warten muß.

**Eine 2-stöckige Aufsatztorte ist lieferbar für 15 bis 90 Personen.**

## Eine 3 Etagen Torte



### Eine 3-stöckige Aufsattort.

Unsere Lübecker Nußtorte, jene Torte, die durch ihren leckeren Überzug aus Marzipan auffällt. Besonders geeignet für die Hochzeitsempfänge in den Vormittagsstunden. Leichte Sahne mit Haselnußstückchen und Marzipan. Hier ist das Brautpaar aus

Kuvertüre hergestellt (Bild oben links). Einige der vielen möglichen Ausgarnungs-Varianten, mit Brautpaar oder Marzipan Textschild (kleine Bilder). **Eine 3-stöckige Aufsattort ist lieferbar für 25 bis 350 Personen.**

## Eine 4 Etagen Torte



### Eine 4-stöckige Aufsatztorte.

Bei dieser Torte können viele Geschmacksrichtungen berücksichtigt werden. Besonders leichte Zitronensahne wechselt mit herb säuerlicher Weincremetorte. Durch unterschiedliche Bestriche ergeben sich leichte Schattierungen im „Weiß“.

Ausgeglichen wird dieses durch ergänzenden Petits Fours oder Pralinen am Rand. Auf unserem Beispiel oben, ist das Brautpaar aus Schokolade (hohl) hergestellt.

**Eine 4-stöckige Aufsatztorte ist lieferbar für 35 bis 450 Personen.**

## Eine 5 Etagen Torte



### Eine 5-stöckige Aufsatztorte.

Für die in Handarbeit geformten Rosen verwenden wir die Marzipan-Rohmasse des Lübecker Traditionshauses Lubeca. Dort werden ausschließlich die besonders aromatischen Mandeln kleiner, ausgewählter Plantagen in Spanien verarbeitet.

**Eine 5-stöckige Aufsatztorte ist lieferbar für 50 bis 475 Personen.**

Auf einer Rund-Etagere lieferbar für 35 bis maximal 65 Personen.

## Eine 6 Etagen Torte

### Unser Tortensortiment

- Baumkuchen Torte
- Baumkuchen Torte**
- Caracas Torte
- Erdbeer Torte
- Französischer Walnuß Torte
- Friesen Torte
- Fürst Pückler Eistorte
- Grand Marnier Eistorte
- Haselnuß Milchcreme Torte**
- Himbeer Sahnetorte
- Hüttenkäse Torte**
- Jamaica Sahnetorte
- Johannisbeer Sahnetorte
- Käse Sahnetorte
- Kirschtorte
- Lübecker Nußtorte
- Maharani Torte
- Mascarpone Sahnetorte
- Preiselbeer Sahnetorte
- Sacher Torte
- Schneemus Eistorte
- Schöppenstädter Torte
- Schwarzwälder Kirsch
- Senatoren Torte
- Tira mi su Torte
- Weincreme Torte
- Zitronen Sahnetorte

**\*Torten mit Fruchtzucker**



### Eine **6-stöckige Aufsatztorte.**

Wenn Sie sich für eine 6 Etagentorte entscheiden, haben Sie die Qual der Wahl. In unserem umfangreichen Tortensortiment finden Sie bestimmte Torten für jeden Geschmack und mit Sicherheit auch Ihren Favoriten.

**Eine 6-stöckige Aufsatztorte ist lieferbar für 60 bis 500 Personen.**  
Auf einer Rund-Etagere lieferbar für 35 bis maximal 65 Personen.

## Eine Obst Herztorte



### Eine **Obst Herztorte**.

Für Ihre Erdbeer- oder Obst-Herztorte verwenden wir ausschließlich frische Zutaten, die Früchte (nach Saison) holen wir jeden Tag vom Hamburger Großmarkt.

**Eine Erdbeer- oder Obst Herztorte ist lieferbar für 12 bis 130 Personen** (übereinander gestelltes Doppelherz).



## Sonderanfertigungen



### Eine **Sondertorte**.

Ob nun eine klassische Hochzeitstorte, eine moderne Kindertorte, eine - dem corporate Identity angepaßten - Jubiläumstorte oder einfach nur die tolle Idee für eine ausgefallene Überraschung...

Wir machen beinahe alles möglich.

Preise auf Anfrage bei der Andersen Hotline  
**040-68 94 64 32** oder im Internet unter  
[beratung@tortenexpress.de](mailto:beratung@tortenexpress.de)

<b>Pers.</b>	<b>Stück</b>	<b>Zusammenstellungsvorschläge</b>	<b>*Preis/Eur</b>
15	18	2 Etagen - Torte 16 + 19 cm	63,00
15	20	2 Etagen - Torte 16 + 21 cm	70,00
20	24	2 Etagen - Torte 19 + 23 cm	84,00
20	28	2 Etagen - Torte 19 + 26 cm	98,00
25	30	2 Etagen - Torte 21 + 26 cm	105,00
25	30	3 Etagen - Torte 16 + 19 + 21 cm	105,00
25	32	2 Etagen - Torte 23 + 26 cm	112,00
25	32	3 Etagen - Torte 16 + 19 + 23 cm	112,00
30	36	3 Etagen - Torte 19 + 21 + 23 cm	126,00
35	44	2 Etagen - Torte 23 + 32 cm	154,00
35	42	3 Etagen - Torte 19 + 23 + 26 cm	147,00
35	44	4 Etagen - Torte 16 + 19 + 21 + 23 cm,	154,00
35	44	4 Etagen - Torte, auch als Rund - Etagere	154,00
35	48	2 Etagen - Torte 26 + 32 cm	168,00
45	54	3 Etagen - Torte 19 + 23 + 32 cm	189,00
45	54	4 Etagen - Torte 19 + 21 + 23 + 26 cm	189,00
45	58	2 Etagen - Torte 26 + 37 cm	203,00
50	60	3 Etagen - Torte 21 + 26 + 32 cm	210,00
50	62	5 Etagen - Torte 16 + 19 + 21 + 23 + 26 cm	217,00
50	62	5 Etagen - Torte, auch als Rund - Etagere	217,00
55	68	4 Etagen - Torte 16 + 21 + 26 + 32 cm	238,00
55	70	2 Etagen - Torte 32 + 37 cm	245,00
60	70	3 Etagen - Torte 21 + 26 + 37 cm	245,00
60	74	4 Etagen - Torte 21 + 23 + 26 + 32 cm	259,00
60	72	6 Etagen - Torte 16 + 19 + 19 + 21 + 23 + 26 cm	252,00
60	72	6 Etagen - Torte, auch als Rund - Etagere	252,00
65	82	4 Etagen - Torte 19 + 23 + 26 + 37 cm	287,00
70	84	5 Etagen - Torte 19 + 21 + 23 + 26 + 32 cm	294,00
70	88	3 Etagen - Torte 26 + 32 + 37 cm	308,00
70	90	2 Etagen - Torte 32 + 42 cm	315,00
75	90	6 Etagen - Torte 16 + 19 + 21 + 23 + 26 + 32 cm	322,00
80	102	4 Etagen - Torte 19 + 23 + 26 + 42 cm	357,00
85	108	3 Etagen - Torte 26 + 32 + 42 cm	378,00
90	110	2 Etagen - Torte 32 + 50 cm	385,00
90	114	5 Etagen - Torte 21 + 23 + 26 + 32 + 37 cm	399,00
90	120	2 Etagen - Torte 37 + 50 cm	420,00
100	120	4 Etagen - Torte 21 + 26 + 32 + 42 cm	420,00
100	132	5 Etagen - Torte 19 + 23 + 26 + 32 + 42 cm	462,00
130	162	5 Etagen - Torte 23 + 26 + 32 + 37 + 42 cm	567,00
130	170	3 Etagen - Torte 32 + 42 + 50 cm	595,00
140	174	6 Etagen - Torte 21 + 23 + 26 + 32 + 37 + 42 cm	609,00
170	220	3 Etagen - Torte 42 + 50 + 60 cm	840,00
170	210	4 Etagen - Torte 32 + 37 + 42 + 50 cm	735,00
180	228	5 Etagen - Torte 26 + 32 + 37 + 42 + 50 cm	798,00
225	270	4 Etagen - Torte 32 + 42 + 50 + 60 cm	945,00
240	288	5 Etagen - Torte 26 + 32 + 42 + 50 + 60 cm	1.008,00
265	320	3 Etagen - Torte 50 + 60 + 70 cm	1.120,00
315	380	4 Etagen - Torte 42 + 50 + 60 + 70 cm	1.330,00
340	410	5 Etagen - Torte 32 + 42 + 50 + 60 + 70 cm	1.435,00
350	420	3 Etagen - Torte 60 + 70 + 80 cm	1.470,00
360	424	6 Etagen - Torte 23 + 32 + 42 + 50 + 60 + 70 cm	1.484,00
450	500	4 Etagen - Torte 50 + 60 + 70 + 80 cm	1.750,00
475	560	5 Etagen - Torte 42 + 50 + 60 + 70 + 80 cm	1.960,00
500	590	6 Etagen - Torte 32 + 42 + 50 + 60 + 70 + 80 cm	2.065,00

\*Sortiment- und Preisänderungen vorbehalten. Preise inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab 01.01.2003

HK-03.1

<b>Tortengrößen</b>	<b>Pers.</b>	<b>Stück</b>	<b>*Preis</b>
<b>2 - Etagen</b>			
16 - 19 cm	15	18	63,00
16 - 21 cm	15	20	70,00
19 - 23 cm	20	24	84,00
19 - 26 cm	20	28	98,00
21 - 26 cm	25	30	105,00
23 - 26 cm	25	32	112,00
23 - 32 cm	35	44	154,00
26 - 32 cm	35	48	168,00
26 - 37 cm	45	58	203,00
32 - 37 cm	55	70	245,00
32 - 42 cm	70	90	315,00
32 - 50 cm	90	110	385,00
37 - 50 cm	90	120	420,00
<b>3 - Etagen</b>			
16 - 19 - 21 cm	25	30	105,00
16 - 19 - 23 cm	25	32	112,00
19 - 21 - 23 cm	30	36	126,00
19 - 23 - 26 cm	35	42	147,00
19 - 23 - 32 cm	45	54	189,00
21 - 26 - 32 cm	50	60	210,00
21 - 26 - 37 cm	60	70	245,00
26 - 32 - 37 cm	70	88	308,00
26 - 32 - 42 cm	85	108	378,00
32 - 42 - 50 cm	130	170	595,00
42 - 50 - 60 cm	170	220	840,00
50 - 60 - 70 cm	265	320	1.120,00
60 - 70 - 80 cm	350	420	1.470,00
<b>4 - Etagen</b>			
16 - 19 - 21 - 23 cm	35	44	154,00
19 - 21 - 23 - 26 cm	45	54	189,00
16 - 21 - 26 - 32 cm	55	68	238,00
21 - 23 - 26 - 32 cm	60	74	259,00
19 - 23 - 26 - 37 cm	65	82	287,00
19 - 23 - 26 - 42 cm	80	102	357,00
21 - 26 - 32 - 42 cm	100	120	420,00
32 - 37 - 42 - 50 cm	170	210	735,00
32 - 42 - 50 - 60 cm	225	270	945,00
42 - 50 - 60 - 70 cm	315	380	1.330,00
50 - 60 - 70 - 80 cm	450	500	1.750,00
<b>5 - Etagen</b>			
16 - 19 - 21 - 23 - 26 cm	50	62	217,00
19 - 21 - 23 - 26 - 32 cm	70	84	294,00
21 - 23 - 26 - 32 - 37 cm	90	114	399,00
19 - 23 - 26 - 32 - 42 cm	100	132	462,00
23 - 26 - 32 - 37 - 42 cm	130	162	567,00
26 - 32 - 37 - 42 - 50 cm	180	228	798,00
26 - 32 - 42 - 50 - 60 cm	240	288	1.008,00
32 - 42 - 50 - 60 - 70 cm	340	410	1.435,00
42 - 50 - 60 - 70 - 80 cm	475	560	1.960,00
<b>6 - Etagen</b>			
16 - 19 - 19 - 21 - 23 - 26 cm	60	72	252,00
16 - 19 - 21 - 23 - 26 - 32 cm	75	90	322,00
21 - 23 - 26 - 32 - 37 - 42 cm	140	174	609,00
23 - 32 - 42 - 50 - 60 - 70 cm	360	424	1.484,00
32 - 42 - 50 - 60 - 70 - 80 cm	500	590	2.065,00

<b>Tortengr.</b>	<b>Stck</b>	<b>Preis</b>
<b>Herzform</b>		
17 cm	16	28,00
22 cm	12	42,00
28 cm	24	84,00
34 cm	38	133,00
41 cm	54	189,00
65 cm	120	420,00

### **Rund-Etagere**

Wenn Sie möchten liefern wir Ihnen unsere 4-, 5- oder 6-Etagentorten auf einer sehr dekorativen Rund-Etagere.

### **Hochzeitstorten - Zubehör**

Brautpaar aus Marzipan  
 Brautpaar aus gegossener Kuvertüre  
 Brautpaar-Hohl aus Schokolade (10cm)  
 Brautpaar aus gegessenem Karamel  
 Marzipan Rose mit 2 Blättern  
 Marzipan Rosen-Buket (4 Rosen)  
 Marzipan Zahl stehend (Zahlen 1 bis 9)  
 Marzipan Zahlenpaar stehend (ab 10)  
 Marzipan Schild mit Text (ca. 15cm)  
 Marzipan Schild mit Text (ca. 10cm)  
 Pralinen zur Torte als Randdekor  
 Petits Fours zur Torte als Randdekor  
 Tortenkerzen mit Kunststoff-Stecker  
 Feuerwerk für Innenräume

### **Die Konditorei Andersen**

bietet Ihnen viele Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer Hochzeitstorte. Wir fertigen aus unserem umfangreichen Programm eine Torte nach Ihrer Wahl in entsprechender Größe. Lassen Sie sich in einem unserer Geschäfte insipieren. Spätestens eine Woche vor dem Tag Ihrer Feier setzen Sie sich dann mit uns in Verbindung. Hierzu folgen jetzt einige wichtigen Tips, welche Sie vor Ihrer Bestellung unbedingt bedenken sollten.

### **Hochzeitstorten Checkliste:**

- Personenzahl
- Aufsatz-, Etagen- oder Riesentorte
- Sorte oder Geschmacksrichtung
- Zeitpunkt des Verzehrs bzw. Lieferung
- Ausgarnierung und Topping

Wenn Sie über diese, für uns, wichtigen Punkte nachgedacht haben, wird es Zeit die Andersen Hotline anzurufen:

**040- 68 94 64 32**

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag und beraten Sie gern in Detailfragen.



**Eine Hochzeitstorte** von Andersen... ist ein Qualitätsprodukt.

Der Anspruch, den wir für die Zubereitung dieser speziellen Torte haben, ist kein geringerer, als der, den Sie auch sonst in unserem Hause gewohnt sind. Nach der gleichen Rezeptur werden feinste Sahnecremetorten in entsprechenden Größen hergestellt. Frische steht auch hier an oberster Stelle. Unsere langjährige Erfahrung bei den organisatorischen Gesichtspunkten kommt Ihnen bei der Planung ebenfalls zu Gute. Die auf den Seiten in diesem Prospekt gezeigten Beispiele sind typisch für Hochzeits- Spezial- und Sondertorten. Bei individuellen Abänderungen und Wünschen beraten wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.

Um Ihnen einen Anreiz zu geben, wie gut es ist, bei Andersen zu bestellen, haben wir Ihnen auf den letzten beiden Seiten die wichtigsten Bestellkriterien zusammengestellt, welche bei Ihrer Planung bereits sehr hilfreich sein werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

**Telefon 040 / 68 94 64 -0**  
**Telefax 040 / 68 94 64 40**

Wandsbeker Marktstraße 153  
22041 Hamburg

Einkaufspassage  
Jungfernstieg 26

Markt 16  
21509 Glinde

Dorint Hotel  
Alter Wall 38

Einkaufszentrum  
Quarree Wandsbek Markt

Stadtzentrum  
Schenefeld

[www.cafe-andersen.de](http://www.cafe-andersen.de)  
[www.tortenexpress.de](http://www.tortenexpress.de)

eMail: [post@andersen-hh.de](mailto:post@andersen-hh.de)



sie lebten noch lange und  
glücklich zusammen.....