

## Welche Torte oder Dessert wünschen Sie sich für Ihr Hochzeitsfest?

Ein persönliches Gespräch ist unerlässlich, damit wir die vielen Details wie z.B. Standort, Kühlungen, Lieferung und detaillierte Wünsche mit Ihnen besprechen können.

Melden Sie sich für einen Termin mit Thomas Schenk an. 062 962 10 79.

Wir freuen uns auf Sie!

## Haben sie ganz persönliche Wünsche und Vorstellungen für Ihr Hochzeitsfest?

Wir helfen Ihnen gerne weiter

Bäckerei-Confiserie-Glacierie  
Lienhart  
Nachfolger Thomas Schenk  
Brunnenplatz 12, 4950 Huttwil  
baeckerei-lienhart.ch  
baeckerei-lienhart@bluewin.ch  
062 962 10 79



## Hochzeitsdessert

Der süsse Abschluss für Ihren schönsten Tag



Unser Angebot für Sie

- ❖ **Die Romantic Torte**  
Einfach schön
- ❖ **Die Klassiker**  
auf Turm und Treppenständer
- ❖ **Die Coole**  
feinste Vacherintorten auf Turm und Treppenständer
- ❖ **Das Dessertbuffet**  
Die süsse Auswahl feinsten Spezialitäten
- ❖ **Der Lienhart- Glacewagen**  
gefüllt mit Ihrer Lieblingsglace
- ❖ **Tischdekorationen**  
individuell für Sie

## Tischdekorationen

Unser Verkaufsteam freut sich mit Ihnen schöne Namensschilder zu entwickeln, die perfekt auf Ihren Tisch passen.



## Der Lienhart-Glacewagen

Gefüllt mit Ihren Lieblingsglacen!  
Stellen Sie sich Ihr eigenes Sortiment zusammen aus  
über 20 Sorten feinsten Swiss-Ice Glace  
zum Beispiel:

- ❖ Vanille
- ❖ Erdbeer
- ❖ Apfel
- ❖ Schokolade
- ❖ Früchte Sorbet
- ❖ Stracciatella
- ❖ Mocca
- ❖ und viele weitere...



Wir füllen den Tiefkühl-Wagen mit Ihrer Glace,  
Sie holen ihn bei uns ab, bei Rücknahme wird die  
Glace gezählt und sie bezahlen nur die konsumierte  
Glace.



## Die Romantic-Torte



## Das Dessertbuffet

Alle unsere Mousses, Torten und Stückli können Sie in der Mini-Ausgabe bestellen.

Mindestmenge:

15 Stück pro Sorte bei den Stücksachen  
10 Stück pro Sorte bei der Mini-Pâtisserie



Mini-Sablé in  
6 verschiedenen Aromen



Mini Stückli



Mousse und  
Vermicelles oder  
Erdbeertörtli in kleinen  
Portionen (saisonale Aromen)



Praline-Auswahl zum krönenden  
Abschluss.

12- 16 Pers.		20-25 Pers.	
30 - 35 Pers.		40 - 45 Pers.	
50-55 Pers.		60-65 Pers.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wir empfehlen maximal 2 Aromen pro Torte</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Anzahl Personen versteht sich ohne Dessertbuffet</li> </ul>	

## Die Vacherin Torte

Die coolste aller Hochzeitstorten

Rahm, Meringues, Glace

- ❖ Vanille
- ❖ Erdbeer
- ❖ Apfel
- ❖ Schokolade
- ❖ Früchte Sorbet
- ❖ Straciatella
- ❖ Mocca
- ❖ und viele weitere...



## Die Romantic-Torte

- ❖ Pro Torte sind zwei Aromen möglich
- ❖ Weisser Überzug
- ❖ Filigraner Decor aus Zuckerguss
- ❖ Satin-Band (Farbe wählbar aus unserem Sortiment)
- ❖ Zucker-Kordel

Auswahl der Aromen

Früchtequark	mit echtem Fruchtmarm
Princesstorte	mit Vanille-Diplomatcreme
Mocca	mit Mocca-Diplomatcreme
Schokolade	mit Schokolade-Mousse
Kirschrahm	mit Schweizer Kirsch
Grand Marnier	mit Schokoladencreme
Schwarzwälder	mit Schokorahm und Kirschen

Berechnungsgrundlage für die Romantic-Torte:

Grundpreis: Fr. 10 pro Person  
(Genaue Offerten im Beratungsgespräch)



# Die Klassiker

Wahlweise auf Treppen oder Turmständer

Auswahl der Aromen:

Früchtequark	mit echtem Fruchtmark
Princesstorte	mit Vanille-Diplomatcreme
Mocca	mit Mocca-Diplomatcreme
Schokolade	mit Schokolade-Moussecreme
Kirschrahm	mit Schweizer Kirsch
Grand Marnier	mit Schokoladencreme
Schwarzwälder	mit Schokorahm und Kirschen

Berechnung für eine klassische Hochzeitstorte:

- ❖ Alle Torten haben das gleiche Aroma
- ❖ Mit Schlagrahm (Vacherin) oder weisser Dekormasse eingefasst, wobei die Farbe frei wählbar ist
- ❖ Schön ausgarniert mit Rosen (Farbe frei wählbar)
- ❖ Filigraner Dekor auf Torte
- ❖ Treppen- oder Turm-Tortenständer
- ❖ Grundpreis: 8.—pro Person  
(Genauere Offerten im Beratungsgespräch)

