



Hochzeitstorten



Bäckerei & Konditorei



Liebes Brautpaar,

unsere Hochzeitstorten werden immer individuell, aus besten
Zutaten und mit viel Liebe zum Detail, ganz nach Ihren
Wünschen hergestellt. Die abgebildeten Torten sollen lediglich
Inspiration und Anregung für Sie sein.

Ihr Konditormeister

Ludwig Riedmair

Bereits in der dritten Generation wird die Bäckerei & Konditorei Riedmair von unserer Familie geführt. Mit unseren „ehrlichen Produkten“ stehen wir kompromisslos für beste Qualität. Konsequent und akribisch achten wir darauf, dass nur mit hochwertigsten Zutaten gebacken wird, ohne Farb-, Konservierungs- oder sonstigen Zusatzstoffen.

Wissen, wo es herkommt:

Alles aus der Region. Das Mehl für unsere Spezialitäten stammt aus kleinen Mühlen in Dachau und dem Donau-Ries, die Milch von den Bauern aus dem Berchtesgadener Land. In den Gebäcken und Konditoreierzeugnissen sind nur reine Butter und edelste Kuvertüren zu finden. Traditionelle handwerkliche Backkunst, modernste Technik und sorgfältige Verarbeitung machen unsere Backwaren zu wertvollen Lebensmitteln.

Alte Rezepturen und die längeren Ruhezeiten der Teige bürgen für feines Aroma und erste Güte. Wir sichern Qualität, die Grundlage des guten Geschmacks, aus Respekt gegenüber unserer Umwelt und unseren Kunden, die sich genussvoll auf Riedmair verlassen können.



QR
riedmair



Bei dieser wunderschönen Torte wurden einige Elemente zu einem sehr harmonischen Ergebnis vereint: Echte kandierte Rosen mit den Initialen des Brautpaares welche wir hier von der Einladung kopiert haben und Schokoladenblätter als Randgarnierung. Für große Hochzeiten können zwei Treppenständer wie hier nebeneinander verwendet werden.



Unsere Messing Ständer hat 8 Etagen, die nicht verändert werden können.



Der Treppenständer ist sehr flexibel für unterschiedlichste Gesellschaftsgrößen zusammenbaubar. Torten auf Ständern können problemlos nacheinander angeschnitten werden, während die restliche Torte immer noch schön aussieht.



Zwei Creme-Hezen
ineinander geschoben und
mit echten kandierten Rosen und
einem Schriftband verziert.



Herzförmige Torten

Wer auf das Pompöse einer Hochzeitstorte verzichten möchte, entscheidet sich oft lieber für ein Herz. Die Fruchtherzen sind mit einem welligen Schokoladenrand ummantelt! Sie können die Torte für jede Gesellschaftsgröße von 5 – 105 Personen bestellen.





Kombination Frucht & Creme





Cremetorte mit frischen Himbeeren & ein paar Blaubeeren belegt. Wir empfehlen hierfür Rum Trüffel, Sachertorte oder Herrentorte. Die Torten sind wahlweise mit einem dunklen oder weißen Schokoladenband ummantelt. Außer frischen Himbeeren sind auch Erdbeeren oder gemischtes Obst möglich.

Das rote Band auf der Torte passt hervorragend zu den Farben der Beeren - dieses sowie ein cremefarbenes haben wir auch immer vorrätig. Gerne können Sie uns auch jedes andere Band, passend zu Ihren Einladungen bringen.

Fine besondere Komposition

Für diese Torte haben wir einzelne
Rosenblätter candiert und lassen
diese über die Torte fallen.
Ihre schönsten Fotos runden das
romantische Bild dieser Torte ab.



Weniger ist oft mehr...

Ursprünglich aus England stammen diese direkt
aufeinander gesetzten Torten ohne Ständer.
Von den Proportionen sieht es hier sehr schön
aus, die einzelnen Torten etwas höher zu machen.



Pfirsichblüten



Extravagante Torten mit aufwendiger „Schuppendeko“



Auch Hortensienblüten lassen sich gut candieren – sind aber nicht zu jeder Jahreszeit verfügbar. Das Taubenpaar ist aus Zucker gegossen.



Mit Baumkuchen ummantelt bekommt diese Torte eine interessante Holzoptik. Hier mit einer Bayerischen Blumendeko. Auch gut vorzustellen mit einer ganz in weiß gehaltenen Deko mit Edelweiß und Lebkuchenherzen als Hochzeitstorte.



Schokoblumen romantisch mit Herzen kombiniert. Ein Tischfeuerwerk ist immer ein Highlight beim Hereinfahren der Torte.



Handgeformte Schokoladenblüten oder Fruchtkörbe werden mit Goldstaub verziert, mit Schokokugeln kombiniert geben ein schlichtes, modernes Bild.

Schokoladen Dekore



Sahne fours:
Schoko



Sahne fours:
Himbeer



Petit four,
mit bunten Aufleger



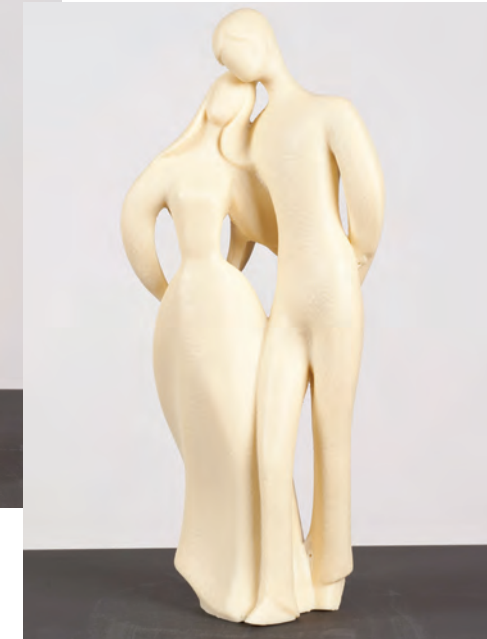
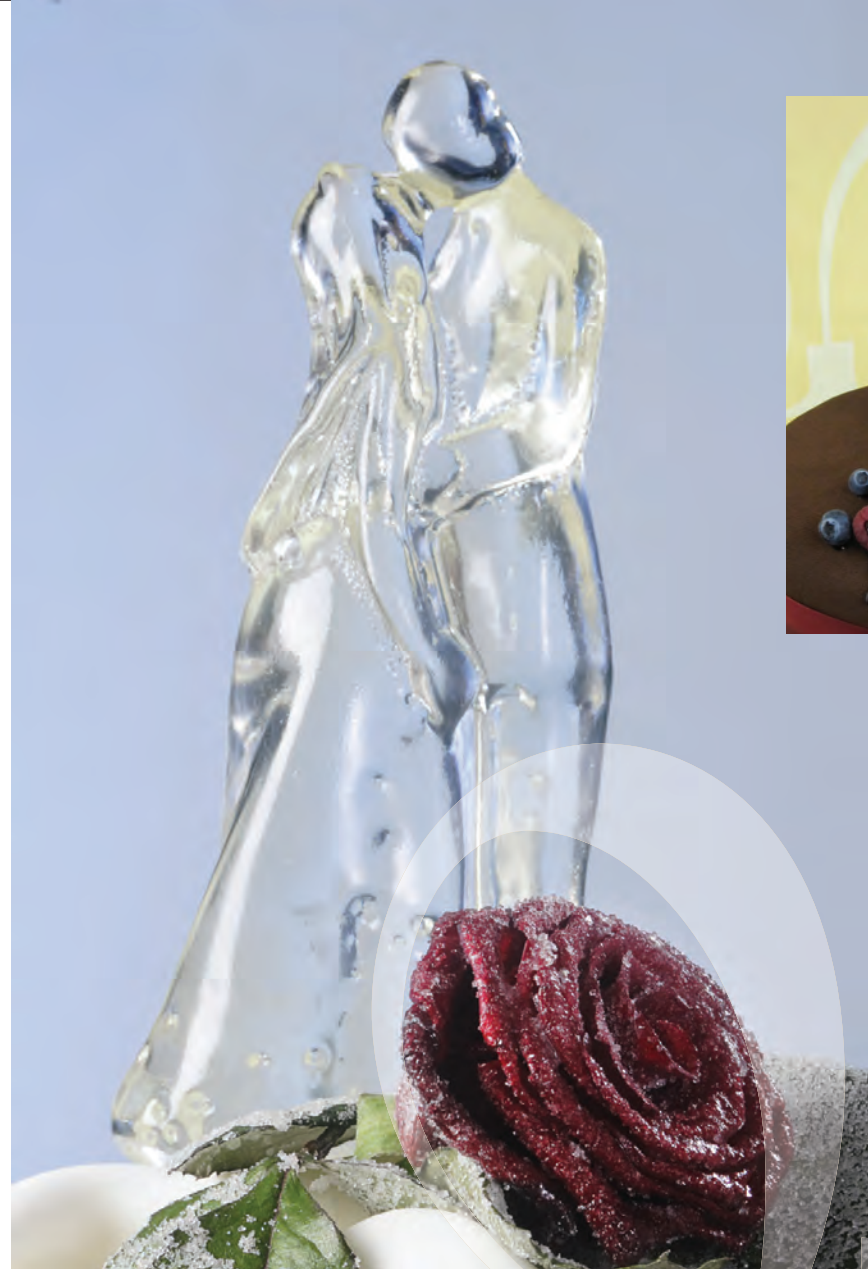
Fruchtfours:
Blaubeer



Fruchtfours:
Himbeer

Petit Fours & kleine Törtchen

Wer kennt dies nicht, nach 20 Gästen sieht die wild angeschnittene Kuchenauswahl oft nicht mehr schön aus. Für große Gesellschaften empfehlen wir daher gerne kleine Obst- oder Mouse Törtchen.



*Hochzeitpaare
aus Schokolade & Zucker*



Als Konditorei Fachbetrieb können einige unserer Meister diese aufwendige Technik des Zuckerblasens noch.

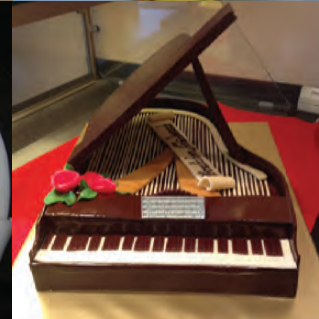
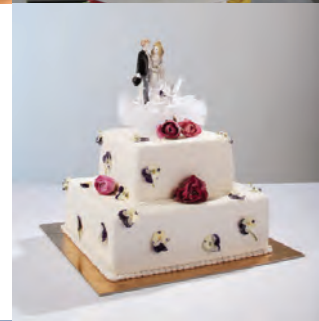
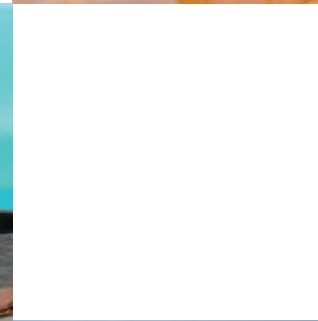
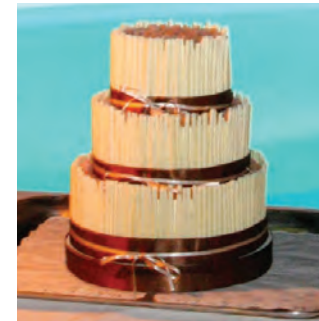
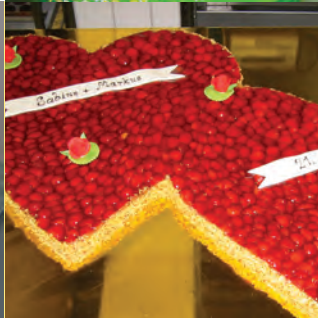
Aufwendige Zuckerdekore



Die kleinen Geschenk-törtchen kommen fertig mit Namensschild für Ihre Gäste, verpackt im stabilen Plastikgefäß. Die Farbe ist selbstverständlich frei wählbar. Wahlweise Marmor-, Zitronen- oder Nusskuchen.

Gastgeschenk & Platzkarte

Hochzeiten ...



Kindergeburtstag ...

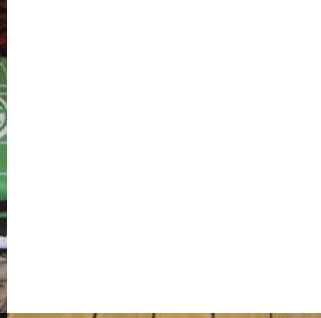


Taufe ...



Jubiläum ...

Besonderer Anlaß ...



Unsere Tortenauswahl



Spanisch Vanille

*helle Böden mit Schokostückchen, dazwischen
eine frische Vanillecreme aus reiner bourbon Vanille
Belegt mit Schoko-Marzipanplatten
Außen mit gehobelten, gerösteten Mandeln abgesetzt*



Herrentorte

*7 dünne, helle, einzeln gebackene Böden
mit einer Wein-Marzipan-Creme dazwischen
leichte Rum-Tränke, Stückgarnierung: Amarettini
Außen mit gehobelten, gerösteten Mandeln abgesetzt*

Zitronencremetorte

*aus frisch gepresstem Zitronensaft, wird diese Creme
gekocht und hauchdünn auf 7 einzelnen Schichten verteilt
Unsere erfrischende Sommervariante für die Herrentorte.*



Sachertorte

*leichte Schokoböden mit Mandelstückchen,
gefüllt mit Preiselbeerkonfitüre,
leichte Rum-Tränke
Stückgarnierung: geschriebenes „S“*



Nusstorte

*Haselnussboden (mit wenig Mehl und hoher Nussanteil), mit
Walnussbuttercreme und Preiselbeerkonfitüre gefüllt, leichte
Rum-Tränke, Stückgarnierung: Marzipandeckel
und Schoko-WalnussAußen mit gehobelte, gerösteten Man-
deln abgesetzt*



Prinzregententorte

*7 helle, einzeln gebackene Böden,
mit Sokoko-Butter-Creme gefüllt,
leichte Rum-Tränke, mit Schokolade überzogen*



Rum-Trüffel-Torte

*kräftige Schokoböden mit einer Rum-Ganache-Füllung,
mit Rum getränkt, mit Ganache überzogen
Stückgarnierung: Cremetupfer mit Schokostreuseln*



Baumkuchen-Torte

*Viele Baumkuchenstücke, die leicht mit einem
Orangenlikör getränkt sind.
Ummantelt von einer Buttercreme die passend
dazu mit Cointreau abgeschmeckt ist.*

München:

Freisinger Landstraße 22, Telefon (089) 32 56 22
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 6.30 bis 18.30 Uhr
Samstag: 6.30 bis 13.30 Uhr Sonntag: 7.00 bis 12.00 Uhr

Claude-Lorraine-Str.11, Telefon (089) 45 91 18 05
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 6.30 bis 19.00 Uhr
Samstag: 6.30 bis 13.30 Uhr Sonntag: 7.00 bis 13.00 Uhr

Oberföhringer Straße 172, Telefon (089) 95 19 91
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 6.30 bis 19.00 Uhr
Samstag: 6.30 bis 17.00 Uhr Sonntag: 7.00 bis 17.00 Uhr

Klenzestraße 23, Telefon (089) 52 03 58 6131
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 6.30 bis 18.30 Uhr
Samstag: 7.00 bis 14.30 Uhr Sonntag: 7.30 bis 12.00 Uhr

Aldringenstraße 1, Telefon: (089) 52 03 58 6151
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 6.30 bis 19.00 Uhr
Samstag: 6.30 bis 17.00 Uhr Sonntag: 7.00 bis 17.00 Uhr

Orlandostraße 1, Telefon: (089) 52 03 58 6121
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 6.30 bis 19.00 Uhr
Samstag: 7.00 bis 19.00 Uhr Sonntag: 7.30 bis 17.00 Uhr

Pelkovenstraße 63, Telefon (089) 52 03 58 6111
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 6.30 bis 19.00 Uhr
Samstag: 6.30 bis 17.00 Uhr Sonntag: 7.00 bis 17.00 Uhr

Leopoldstraße 182, Telefon (089) 52 03 58 6141
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag: 7.00 bis 18.00 Uhr
Sonntag: 7.00 bis 17.00 Uhr

Garching:

Münchner Straße 11, Telefon (089) 45 24 95 70
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 6.00 bis 18.00 Uhr
Samstag: 6.00 bis 12.30 Uhr Sonntag: 7.00 bis 12.00 Uhr

Dieselstraße 17 (Hochbrück), Telefon (089) 52 03 58 6051
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 5.30 bis 17.00 Uhr

Parking 4, Business Campus, Telefon (089) 52 03 58 6081
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 7.00 bis 18.00 Uhr
Samstag und Sonntag: 8.00 bis 17.00 Uhr

Boltzmannstraße 11, Telefon (089) 31 98 16 51
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 6.30 bis 19.00 Uhr

Ismaning:

Leuchtenbergstr. 2, Telefon (089) 52 03 58 6071
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 6.30 bis 18.30 Uhr
Samstag: 6.30 bis 17.00 Uhr Sonntag: 7.00 bis 17.00 Uhr

Markt Schwaben:

Dr. Hartlaubring 5, Telefon (08121) 88 80 048
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 6.30 bis 19.00 Uhr
Samstag: 6.30 bis 16.00 Uhr Sonntag: 7.00 bis 12.00 Uhr

www.riedmair.de



Bäckerei & Konditorei