



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.



RM
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 Fruchthezen 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.



Schokolablumen 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



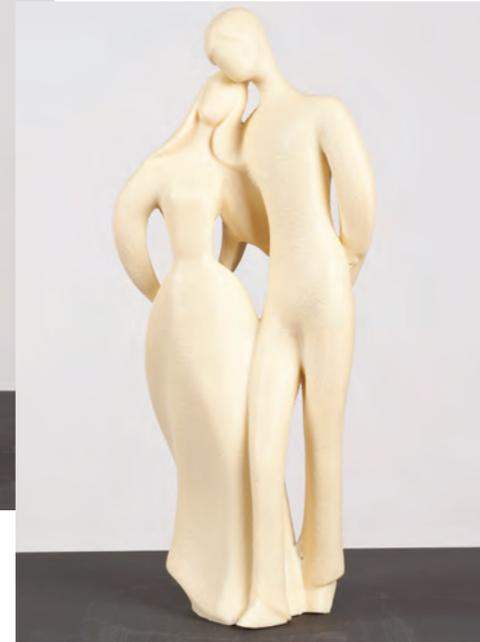
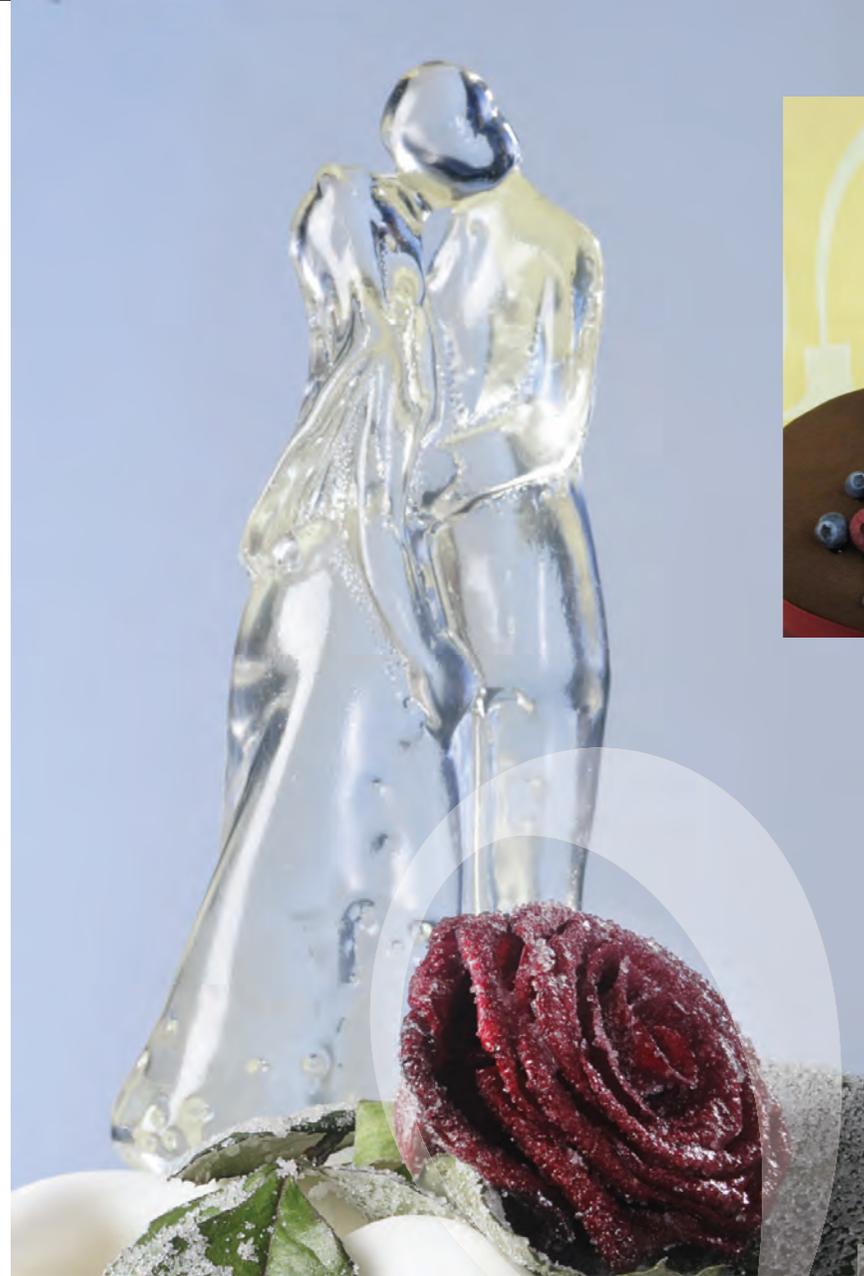
Fruchtfours:
Blaubeer



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 ...



Jubliäum ...

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 Mandeln 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.*