

Concept Paper

Wiener Backsalon
www.wienerbacksalon.at



Hochzeitstorte Marianne & Sebastian

Personenanzahl 80 PAX

3 Torten in verschiedenen Größen auf 3 goldenen Tortenständern mit Platten im Marmor-Look

Lieferung

Samstag, 25. Mai 2024
zw. 11:00 und 12:00 Uhr

Lieferadresse

Bistro Europahaus
Linzer Str. 429A
1140 Wien

Fahrtzeit ca. 25min

Ansprechperson am Tag

Lisa Musterfrau
0660/123654789
(Trauzeugin)

Franz Mustermann
0664/123654789
(Location-Manager)

Rechnungsadresse

Marianne Musterfrau
Straße #
PLZ Ort

Stilrichtung

Semi-naked Cake mit Blumendekoration nach Liste vom Brautpaar (ausgenommen giftige Blumen)

Dekorationsmaterial

- Blumen von Ilvira's Blumen (Abholung/Lieferung am Vortag)
- Blumen in weiß, Greenery, Akzente in Blush

Besonderheiten

- keine Tortenplatten, direkt auf die Platten vom Tortenständer

Verkostungsrabatt: JA

Reservierungsgebühr: VERBUCHT

Bilder zur Torte (vorab): NEIN

Tortendetails + Allergene

Infos dienen zur Weitergabe ans Servicepersonal, für die Menükarten und/oder für einen Aufsteller im Hochzeitsdesign bei der Torte

Stocktorte, 23+18cm Durchmesser:
Sandmasse mit Erdbeer-Mascarpone-Creme und frischen Erdbeerstückerl
(A, C, G, Gelatine)

Mittlere Torte, 23cm Durchmesser:
Schokotorte 'Sacher-Art' mit leichter Schoko-Topfen-Füllung
(A, C, G, vegetarisch)

Kleine Stocktorte, 18+10cm Durchmesser
Pistazien-Zitronenboden mit Himbeermousse-Füllung
(A, C, G, H, vegetarisch)

Buttercreme außen (G)

Achtung!

- Kreuzkontaminierung möglich!
- Bitte Kühlmöglichkeiten vor Ort klären.
- Tortenstützen in der Torte vor dem Verzehr entfernen!
- Bitte Tortenständer am Ende des Abends sicherstellen (lassen) und innerhalb einer Woche an meine Adresse retournieren!
- Sauberes Verpackungsmaterial kann ebenfalls retourniert werden. (Schont Umwelt und Budget)

Inspobild(er)

