

*Honold*  
SEIT 1905



INDIVIDUELLE  
TORTEN

## INHALTSVERZEICHNIS

Exklusiv für Sie kreiert	Seite	3
So entsteht Ihre Hochzeitstorte	Seite	4
Grössen	Seite	5
Geschmacksrichtungen	Seite	6 - 7
Weitere Informationen	Seite	8
Tortenbilder	Seite	9 - 29
Preise und Konditionen	Seite	30 - 31
Kontakt	Seite	32

## EXKLUSIV FÜR SIE KREIERT

Für jeden besonderen Anlass zaubern unsere Konditorinnen und Konditoren Ihre Traumtorte. In meisterlicher Handwerkskunst gestalten wir nach bewährten Rezepturen und mit erlesenen Zutaten kunstvolle Torten.

Jede Torte wird individuell vollendet und kann mit den unterschiedlichsten Dekor-Varianten sowie den ausgefallensten Motiven personalisiert werden.

Wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche zu verwirklichen und Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bereiten.



## SO ENTSTEHT IHRE TORTE

Jedes kreative Meisterwerk und jede edle Hochzeitstorte benötigt Zeit zur Entstehung.



### Kontaktaufnahme

M: [info@honold.ch](mailto:info@honold.ch) / T: +41 44 211 52 58,

Gerne dürfen Sie uns Ihre Idee (Bild und Geschmacksrichtung) der Wunschtorte zusenden.

28 Tage vorher

### Degustationsmuster bestellen (optional)

Definieren Sie, welche Tortenkombinationen Sie gerne probieren möchten. (ab 17.00 CHF)

21 Tage vorher



### Degustationsmuster probieren (optional)

Holen Sie die Probemuster in einer unserer Filialen ab und degustieren Sie gemütlich zu Hause oder auch gleich bei uns in Küsnacht bei einem persönlichen Gespräch. Bei diesem Termin werden auch sämtliche Details bezüglich der Tortendekoration besprochen.

14 Tage vorher

### Finale Tortenbestellung

Sämtliche Angaben zur Torte müssen bis spätestens 7 Tage vor der Abholung klar und final besprochen sein. Ab jetzt sind keine Änderungen mehr möglich.

7 Tage vorher

### Ihr Anlass

Wir liefern Ihnen die Torte gerne an den Veranstaltungsort in unserem Liefergebiet und übernehmen die Korrespondenz mit dem Restaurant gerne. Für Sie heisst es: Geniessen. Es besteht auch die Möglichkeit, die Torte selber an unseren Standorten abzuholen.

Liefer- / Abholtag

### Feedback und Bezahlung

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung zur Torte. Die Zahlung erfolgt einfach und bequem per Rechnung via E-Mail.

Abschliessend



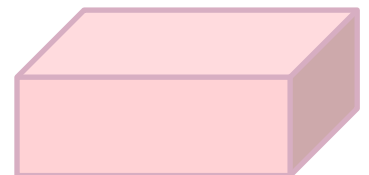
## GRÖSSEN

Sämtliche Spezialtorten fertigen unsere Konditorinnen und Konditoren in traditioneller Handwerkskunst in den untenstehenden Grössen an. Die Torten sind beliebig kombinierbar und können zu mehrstöckigen Torten zusammengesetzt werden.

GRÖSSE	5cm hoch	8cm hoch	10cm hoch
12cm rund <sup>1</sup>	4 Portionen	6 Portionen	8 Portionen
18cm rund <sup>1</sup>	8 Portionen	12 Portionen	16 Portionen
24 cm rund <sup>1</sup>	12 Portionen	18 Portionen	24 Portionen
30 cm rund <sup>1</sup>	18 Portionen	28 Portionen	36 Portionen
36 cm rund <sup>2</sup>	24 Portionen	38 Portionen	48 Portionen
40cm rund <sup>2</sup>	28 Portionen	42 Portionen	52 Portionen
45cm rund <sup>2</sup>	36 Portionen	50 Portionen	60 Portionen
25 x40 cm eckig <sup>1</sup>	20 Portionen	32 Portionen	40 Portionen
30 x40 cm eckig <sup>1</sup>	25 Portionen	40 Portionen	50 Portionen
30 x45 cm eckig <sup>1</sup>	30 Portionen	48 Portionen	60 Portionen

### Attrappen

Gerne lassen wir Ihre Torte optisch grösser wirken und erhöhen sie mit einer Attrappe.



### Verpackung und Lieferung

Sämtliche Torten werden in einer passenden Karton-Verpackung<sup>1</sup> oder einer kühl haltenden Styroporbox<sup>2</sup> geliefert. Bei besonders hohen oder grossen Tortencreationen empfehlen wir zudem die Lieferung durch unsere Chauffeure.

## GESCHMACKSRICHTUNGEN

Für sämtliche Spezial-Torten stehen Ihnen nachfolgenden Optionen nach Ihren Wünschen zur Verfügung. Entscheiden Sie sich für eine traditionelle Honold Torte oder kombinieren Sie eine Creme und ein Biskuit ganz nach Ihrem Geschmack.

### Honold Torten

- Fleur Framboise
- Mousse Grand Cru
- Schwedentorte
- Vanillecremetorte
- Charlotte Honold
- Schwarzwälder (Optional mit Kirsch & Kirschen)
- Truffes Cake

## ODER

### Individuelle Geschmackscreationen

#### 1. Auswahl des Biskuits

- Traditionelles, helles Biskuit
- Schokoladenbiskuit
- Pain de Gênes (Honold Mandelbiskuit ohne Mehl)

#### 2. Auswahl Buttercreme oder Cream Cheese Crème

##### Samtige Buttercreme nach Wahl

- |                                   |                                     |   |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Himbeere | <input type="checkbox"/> Schokolade | <input type="checkbox"/> Passionsfrucht |
| <input type="checkbox"/> Zitrone  | <input type="checkbox"/> Vanille    | <input type="checkbox"/> Blaubeere      |
| <input type="checkbox"/> Erdbeere | <input type="checkbox"/> Mocca      |   |

##### „Classic Cream Cheese“ nach Wahl

- |                                   |                                     |   |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Himbeere | <input type="checkbox"/> Schokolade | <input type="checkbox"/> Passionsfrucht |
| <input type="checkbox"/> Zitrone  | <input type="checkbox"/> Vanille    | <input type="checkbox"/> Blaubeere      |
| <input type="checkbox"/> Erdbeere | <input type="checkbox"/> Mocca      |   |

## GESCHMACKSRICHTUNGEN CUPCAKES

Für klassische Muffins oder die beliebten Cupcakes mit den süßen Toppings stehen folgende Kuchen zur Auswahl, welche beliebig kombiniert werden können.

### 1. Auswahl des Kuchens

- Zitronenkuchen
- Pain de Gêne
- Schokoladenkuchen

### 2. Auswahl des Toppings

- Schokoladen-Ganache
- Samtige Buttercreme nach Wahl
  - Himbeere
  - Zitrone
  - Erdbeere
  - Schokolade
  - Vanille
  - Mocca
  - Passionsfrucht
  - Blaubeere
- "Classic Cream Cheese" nach Wahl
  - Himbeere
  - Zitrone
  - Erdbeere
  - Schokolade
  - Vanille
  - Mocca
  - Passionsfrucht
  - Blaubeere

## WEITERE INFORMATIONEN

### Ideen

Haben Sie ein Bild und den Geschmack Ihrer Traumtorte gefunden? Gerne können Sie uns dieses per Mail an [info@honold.ch](mailto:info@honold.ch) senden und wir erstellen Ihnen das passende Angebot dazu.

### Tortenaufsatz

Individuelle Dekor-Elemente lassen sich oft hervorragend in die Tortendekoration integrieren. Bringen Sie uns Ihren Tortenaufsatz (zum Beispiel das Brautpaar) oder andere Elemente 5 bis 7 Tage vor der Abholung/ Lieferung vorbei.

### Degustationsmuster

Entdecken Sie unsere exklusiven Degustationsmuster für Ihre Torte. Probieren Sie verschiedene köstliche Geschmacksrichtungen und finden Sie die perfekte Torte passend zu Ihrem Anlass. Vereinbaren Sie jetzt einen Termin und lassen Sie sich von unseren Kreationen begeistern!

Die gewünschten Kreationen können Sie via Telefon bestellen und nach sieben Tagen in Ihrer Filiale abholen oder direkt beim vorher vereinbarten Beratungsgespräch in Küsnacht vor Ort degustieren.

### Lieferung

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Torte in der Stadt Zürich und am rechten Zürichsee-Ufer direkt an den Ort der Veranstaltung.

Zeitraum von zwei Stunden:	CHF 20.00
Hauslieferdienst auf einen exakten Zeitpunkt:	CHF 50.00
Weitere Ortschaften	auf Anfrage

### Floristen

Blumen Küsnacht  
Untere Heslibachstrasse 11  
8700 Küsnacht  
Tel. 044 910 54 10

Blumen Fitze  
Augustinerstrasse 20  
8001 Zürich  
Tel. 044 221 21 61



BEISPIELBILDER



## MARGERITE



Auf individuelle Vorlieben abgestimmt, lassen sich die Margeriten in gewünschten Farbtönen gestalten und mit einem harmonisch abgestimmten Samtband veredeln.

Grösse	Berechnung		
64 Personen	64 Personen x 15.00 CHF	CHF	960.00
28 Personen / 18 Personen / 12 Personen / 6 Personen	+ 2 Samtband	CHF	24.40
4 Stöckig			
Ø 30cm, 24cm, 18cm, 12cm, Höhe 8cm	TOTAL	CHF	984.40

## HORTENSIE



Unsere geschätzten Blütenkreationen werden sorgfältig von Hand aus Zucker geformt und sind in Ihrer bevorzugten Farbe verfügbar.

Grösse	Berechnung		
58 Personen	58 Personen x 15.00 CHF	CHF	870.00
28 Personen / 18 Personen / 12 Personen	+ 3 Samtband	CHF	36.60
3 Stöckig			
Ø 30cm / Höhe 8cm, Ø 24cm / Höhe 8cm, Ø 16cm / Höhe 10cm	TOTAL	CHF	906.60

## BLUMEN UND SILBERPERLEN



Einfach modellierte Blümchen, Silberperlen und bunte Samtbänder werden passend zu Ihrem Farbkonzept am Fest gestaltet.

Grösse	Berechnung		
62 Personen	62 Personen x 15.00 CHF	CHF	930.00
36 Personen / 20 Personen / 6 Personen	+ 3 Samtband	CHF	36.60
3 Stöckig			
Ø 30cm, 20cm, 10cm, Höhe 10cm	TOTAL	CHF	966.60

## ROSEN



Die zeitlose Eleganz dieser Hochzeitstorte präsentiert sich in strahlendem Weiß, verziert mit üppigen weißen Rosen, zarten Perlen und einem Band aus feinem weißen Samt.

Grösse		
110 Personen		
48 Personen / 18 Personen / 18 Personen / 20 Personen / 6 Personen	Berechnung	
5 Stöckig	110 Personen x 15.00 CHF	CHF 1650.00
Ø 36cm / Höhe 10cm, Ø 30cm / Höhe 5cm, Ø 24cm / Höhe 8cm, Ø 20cm / Höhe 10cm, Ø 10cm /	+ 5 Samtband	CHF 61.00
	TOTAL	CHF 1711.00

## ROSEN & BRAUTPAAR



Veredelt mit einem Hauch von Rosé und exquisiter Eiweisspritzglasur, wird diese Hochzeitstorte zum strahlenden Mittelpunkt jedes Kuchenbuffets. Auch das Brautpaar-Figureset lässt sich ganz nach persönlichem Geschmack auswählen und bestellen.

Grösse	Berechnung		
18 Personen	18 Personen x 15.00 CHF	CHF	270.00
12 Personen / 6 Personen	+ 1 Samtband	CHF	12.20
2 Stöckig			
Ø 18cm, 12cm, Höhe 8cm	TOTAL exkl. Brautpaar	CHF	<u>282.20</u>

## SPRITZGLASUR



Diese elegante Torte zeichnet sich durch ihre dezente Erscheinung aus, welche mit kunstvoll aufgetragener Eiweisspritzglasur verfeinert wird. Vollendet wird dieses Kunstwerk durch sorgfältig ausgewählte Rosen, die von unseren KonditorInnen liebevoll platziert werden.

Grösse	Berechnung	
84 Personen	84 Personen x 15.00 CHF	CHF 1260.00
36 Personen / 24 Personen / 16 Personen / 8 Personen		
4 Stöckig		
Ø 30cm, 24cm, 18cm, 12cm, Höhe 10cm	TOTAL Preis exkl. Blumen	CHF 1260.00

## HERZAUFSATZ



Diese verträumte Hochzeitstorte in rosa, geschmückt mit rosa Rosen und schlichten weissen Blüten, wird liebevoll mit zwei Herzen als Topper sowie den Namen des glücklichen Paares und dem besonderen Datum vervollständigt.

Grösse	Berechnung		
18 Personen	18 Personen x 15.00 CHF		
12 Personen / 6 Personen	+ Herz aus Couverture (Namen, Datum)	CHF	270.00
2 Stöckig	+ 2 Samtband	CHF	25.50
Ø 18cm, 12cm, Höhe 8cm	TOTAL	CHF	24.40
			319.90



## INITIALEN



Die Hochzeitstorte ist verziert mit zarten weiss-roten Rosen und feinsten Eiweisspritzglasur, akzentuiert durch ein rotes Samtband. Als Krönung zieren aufrecht stehende, aus Schokolade geformte Initialen des Brautpaares, die Torte und verleihen damit ihre persönliche und elegante Note.

Grösse	Berechnung		
58 Personen	58 Personen x 15.00 CHF	CHF	870.00
28 Personen / 18 Personen / 12 Personen	+ Initialen aus Couverture	CHF	25.50
3 Stöckig			
Ø 30cm , 24cm , 18cm, Höhe 8cm	TOTAL	CHF	<u>895.50</u>

## VINTAGE



Diese sommerliche Torte präsentiert sich in sanftem Rosaton, kunstvoll verziert mit filigranen weissen Zuckerschmetterlingen. Abgerundet wird die Torte mit einem nostalgischen hellen Spitzenband.

Grösse	Berechnung		
36 Personen	36 Personen x 15.00 CHF	CHF	540.00
18 Personen / 12 Personen / 6 Personen	+ 2 Spitzenband	CHF	24.40
3 Stöckig			
Ø 24cm, 18cm, 12cm, Höhe 8cm	TOTAL	CHF	564.40

## SCHMETTERLINGE



Die elegante Hochzeitstorte wird durch eine sommerliche Dekoration aus großen und kleinen Schmetterlingen veredelt.

Grösse	Berechnung	
38 Personen	38 Personen x 15.00 CHF	CHF 570.00
18 Personen / 12 Personen / 8 Personen		
3 Stöckig		
Ø 30cm, 24cm, 18cm, Höhe 5cm	TOTAL	CHF 570.00

## GOLDENE HOCHZEIT



Die zweistufige Hochzeitstorte besticht durch ihr feines Blattgold-Finish und wird durch den Charme echter Blütenpracht gekrönt.

Grösse	Berechnung		
24 Personen	24 Personen x 10.50 CHF	CHF	252.00
16 Personen / 8 Personen	+ Blattgold	CHF	30.00
2 Stöckig			
Ø 18cm, 12cm, Höhe 10cm	TOTAL Preis exkl. Blumen	CHF	282.00

## BLUMENPARADIES



Diese zeitgenössische Torte zeichnet sich durch ihre rustikale Oberflächenstruktur aus und wird mit einer Auswahl saisonaler Naturblumen und Olivenzweigen geschmückt.

Grösse	Berechnung		
76 Personen	76 Personen x 10.50 CHF	CHF	798.00
36 Personen / 24 Personen / 16 Personen			
3 Stöckig			
Ø 30cm, 24cm, 18cm, Höhe 10cm	TOTAL Preis exkl. Blumen	CHF	798.00

## BLUMENTRAUM



Die Torte, reich geschmückt mit einer Vielfalt an bunten Blumen, kleinen Rosen und zartem Schleierkraut, erfreut sich als Geschenk für allerlei Festlichkeiten grosser Beliebtheit.

Grösse		
112 Personen		
38 Personen / 28 Personen / 18 Personen / 12 Personen / 8 Personen / 8 Personen		
6 Stöckig		
Ø 36cm/ Höhe 8cm, Ø 30cm/ Höhe 8cm, Ø 30cm/ Höhe 5cm, Ø 24cm/ Höhe 5cm, Ø 18cm/ Höhe		
	Berechnung	
	112 Personen x 12.00 CHF	CHF 1344.00
	+ 3 Spitzenband	CHF 36.60
	+ Decorschild	CHF 9.60
	TOTAL Preis exkl. Blumen	CHF 1390.20

## MERET & UELI



Die begehrten Naked Cakes lassen sich wunderbar nach individuellen Vorlieben mit einer Auswahl an Beeren, Blumen oder wie hier mit Rosmarin verzieren.

Grösse	Berechnung		
24 Personen	24 Personen x 10.50 CHF	CHF	252.00
16 Personen / 8 Personen	+ 3 Früctedekoration	CHF	15.00
2 Stöckig	+ Herz aus Couverture	CHF	25.50
Ø 18cm, 12cm, Höhe 10cm	TOTAL	CHF	<u>292.50</u>

## NAKED CAKE



Die schlichte Torte wird hauchdünn mit Creme eingestrichen und wird üppig mit Blumen verziert, die wahlweise von Ihrem Floristen oder unserem bereitgestellt werden.

Grösse	Berechnung		
24 Personen	24 Personen x 10.50 CHF	CHF	252.00
16 Personen / 8 Personen			
2 Stöckig			
Ø 18cm, 12cm, Höhe 10cm	TOTAL Preis exkl. Blumen	CHF	252.00



## BLAU



Die Hochzeitstorte wird harmonisch an Ihr Farbschema angepasst und in den von Ihnen gewählten Farben für ein perfekt abgestimmtes Hochzeitsensemble dekoriert.

Grösse	Berechnung		
36 Personen	36 Personen x 15.00 CHF	CHF	540.00
18 Personen / 12 Personen / 6 Personen			
3 Stöckig			
Ø 24cm, 18cm, 12cm, Höhe 8cm	TOTAL	CHF	540.00

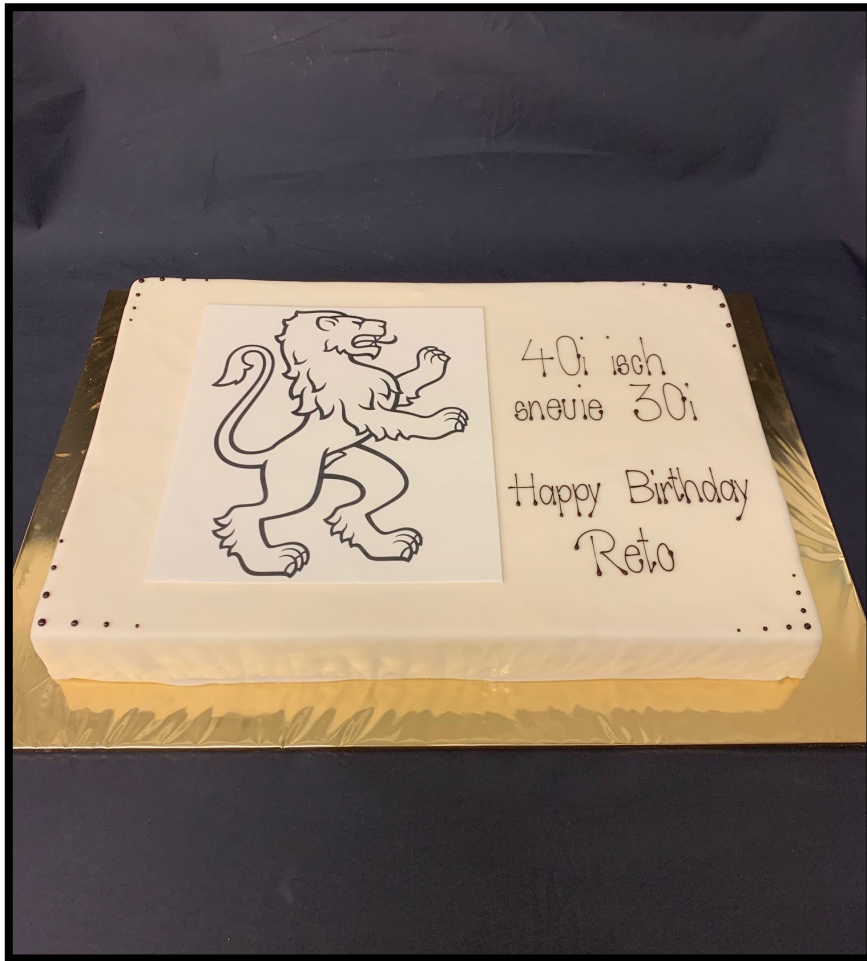
## FOTODRUCK-AUFSTELLER



Diese Torte, inspiriert von der Frühlingszeit, ist reichlich mit frischen Blumen und Blättern dekoriert und wird durch einen herausstechenden, aufrecht stehenden Fotodruck abgerundet.

Grösse	Berechnung		
18 Personen	18 Personen x 12.00 CHF	CHF	216.00
12 Personen / 6 Personen	+ Fotodruck auf Platte	CHF	25.00
2 Stöckig			
Ø 18cm, 12cm, Höhe 8cm	TOTAL Preis exkl. Blumen	CHF	241.00

## FOTODRUCK



Gerne drucken wir Ihr Foto (Maximalgrösse A4) mit Lebensmittelfarbe direkt auf Zuckerpapier und kreieren so eine individuelle und sehr persönliche Torte.

Grösse	Berechnung		
25 Personen	25 Personen x 12 CHF	CHF	300.00
	+ Fotodruck	CHF	15.00
1 Stock	+ Aufschrift	CHF	9.60
30cm x 40cm	TOTAL	CHF	324.60

## ZAHLENTORTE NAKED CAKE



Ihre bevorzugte Zifferntorte wird kunstvoll mit einer Vielfalt an Beeren, Früchten und Honold-Süßigkeiten belegt und farbenfroh mit Blumen garniert. Die Zahlentorte ist für mindestens 12 Portionen.

Grösse	Berechnung		
20 Personen	20 Personen x 15.00 CHF	CHF	300.00
	+ 8 Blumen extra gross	CHF	52.80
1 Stock	+ Aufschrift	CHF	9.60
	TOTAL	CHF	<u>362.40</u>

## BABY CUPCAKES



Die Mini Cupcakes sind ein echter Hingucker auf dem Dessertbuffet oder auch ein ideales Geschenk fürs nächste Fest. Die Mini Cupcakes können mit dem passenden Sujet vollendet werden.

Grösse	Berechnung		
	x		
	Cupcake mini, 3cm	CHF	6.10
20 Stück	Cupcakes midi, 6cm	CHF	11.50
(Mindestmenge pro Sorte)	TOTAL		

## PREISE

ART			PREIS
Naked Cake	Pro Person	CHF	10.50
Torte überzogen	Pro Person	CHF	12.00
Torte mit handgefertigtem Decor (Rosen, Garnitur, Blumen)	Pro Person	CHF	15.00
Tortenattrappe	Pro Person	CHF	3.80
DEKORATION			PREIS
Decor Schild klein Massa Ticino		CHF	8.60
Decor Schild gross Massa Ticino		CHF	9.60
Decor Schild klein Couverture		CHF	10.70
Decor Schild gross Couverture		CHF	15.20
Zahl liegend aus Massa Ticino (1 Nummer oder 1 Buchstabe)		CHF	5.60
Zahl liegend aus Couverture (1 Nummer oder 1 Buchstabe)		CHF	12.70
Zahl stehend aus Couverture (1 Nummer oder 1 Buchstabe)		CHF	18.50
Blume klein einfach		CHF	1.60
Blume gross einfach		CHF	2.60
Blume klein aufwändig		CHF	4.10
Blume gross aufwändig		CHF	6.60
Rose klein		CHF	5.60
Rose gross		CHF	9.10
Schmetterling		CHF	4.10
Herz klein einfach		CHF	1.60
Fotodruck (max. A4)		CHF	15.00
Früchte / Beeren pro Stock		CHF	12.20
Eiweiss-Spritzglasur		CHF	12.20
Satinband nach Auswahl		CHF	12.20
Initialen / Herz aus Couverture (10cm hoch)		CHF	25.50
Spezialanfertigungen 2D/3D nach Wunsch werden nach Aufwand	Pro Stunde	CHF	120.00
Degustationsmuster pro Sorte (ergibt circa 2 Portionen)		CHF	17.00

## KONDITIONEN

### Tortenständer

Um Ihrer Wunschorte mehr Stabilität zu verleihen setzen wir auf die Verwendung eines Tortenständers. Dieser ist versteckt und nicht sichtbar. Für den Tortenständer wird ein Depot fällig, dass vor der Rechnungsstellung entfernt wird, wenn wir den Tortenständer zurückerhalten haben. Der Tortenständer kann durch Sie an uns persönlich retourniert werden oder durch unsere Chauffeure gegen Aufpreis abgeholt werden.

### Torten– Styroporbox

Für die Tortenbox wird ein Depot verrechnet. Die Styroporbox kann durch Sie an uns persönlich retourniert werden oder durch unsere Chauffeure gegen Aufpreis abgeholt werden.

### Expresszuschlag

Für Bestellungen, die weniger als 14 Tage vor dem gewünschten Liefertermin bei uns eingehen, wird ein Expresszuschlag in Höhe von 50% erhoben, sofern die Produktion der Torte noch möglich ist.

### Stornierung / Änderungen

Die Torte kann bis zu 8 Tage vor der Abholung / Lieferung kostenlos geändert oder storniert werden. Kurzfristigere Änderungen (0-7 Tage) sind nicht möglich.

Stornierungsgebühren:

Bis 8 Tage kostenlos

2-7 Tage 50%

0-1 Tage 100%

### Zukaufartikel

Der Zuschlag für durch Honold organisierte Artikel (zum Beispiel Blumen) beträgt 30%.

### Zahlung

Die Bezahlung erfolgt bequem und einfach per Rechnung, welche ein paar Tage nach Ihrem Anlass per Mail versendet wird.

## KONTAKT

Vereinbaren Sie noch heute Ihren persönlichen oder telefonischen Beratungstermin für Ihre Wunschtorte.

Confiserie Honold AG  
Obere Heslibachstrasse 9  
8700 Küsnacht

T 044 211 52 58  
info@honold.ch

## KUNDENRÜCKMELDUNGEN

Wir freuen uns sehr auf Ihre persönlichen Erfahrungen und Erlebnisse mit unseren Köstlichkeiten und Dienstleistungen.





*Honold*

SEIT 1905



HERZLICHEN DANK  
FÜR IHR VERTRAUEN.