



LUDWIG HARTER  
Konditorei & Kaffeehaus



*Hochzeitstorten*



LUDWIG HARTER  
Konditorei & Kaffeehaus

Baierplatz 4  
82131 Stockdorf  
089 / 857 34 61  
[www.ludwig-harter.de](http://www.ludwig-harter.de)





## Ein süßer Traum für den schönsten Tag im Leben...

Willkommen bei Ludwig Harter, Ihrer traditionsreichen Konditorei, die seit über 120 Jahren für höchste Backkunst im Würmtal bekannt ist.

Wir wissen, dass jede Hochzeit einzigartig ist – genau wie unsere Hochzeitstorten. Mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Können gestalten wir Ihre Traumtorte ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Ob klassisch elegant, romantisch verspielt oder modern und kreativ – bei uns wird jede Torte zu einem Meisterwerk, das nicht nur optisch begeistert, sondern auch kulinarisch verzaubert.

**Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Idee in eine unvergessliche Hochzeitstorte verwandeln!**



# Geschmacksvarianten

Der Geschmack Ihrer Hochzeitstorte steht für uns an oberster Stelle. In unserer Backstube fertigen wir mit Hingabe nach traditionellen Familienrezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Dabei legen wir größten Wert auf erstklassige Zutaten und bevorzugen regionale Produkte, um Ihnen ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten.

Wählen Sie aus folgenden Varianten aus:

## Prinzregenten Torte

Der Klassiker unter den Bayrischen Torten. Sieben Schichten (eine, für jeden Regierungsbezirk Bayerns) aus feinsten französischer Schokoladen-Buttercreme und luftig leichten Biskuitböden ergeben eine einfache, jedoch sehr wohlschmeckende Sinfonie. Alkoholfrei.

## Sacher Torte

Der zweite Klassiker in unserem Sortiment. Die legendäre Torte aus Wien vereint saftige Schokoladen-Biskuitböden mit einem hauch Rumtränke und in unsere Variante, leicht fruchtiger Preiselbeer-Konfitüre. Mit Alkohol.

## Nuss-Spezial Torte

Saftiger Haselnussbiskuit, französischer Haselnussbuttercreme abgerundet mit einer dünnen Schicht Knuspernougat, Preiselbeerkonfitüre und leichter Rumtränke. Mit Alkohol.

## Harter Spezialtorte

Kräftige Weinschaumkreme verfeinert mit Marzipan und Cognac, zusammengesetzt mit hauchdünnen saftigen Biskuitböden. Mit Alkohol.

## Spanische Vanille Torte

Mandelbiskuit mit kleinen Schoko-Splittern, luftig leichte Madagaskar-Vanillesahnecreme abgerundet mit leichter Grand-Manier Tränke und Preiselbeeren. Mit Alkohol.

## Vanille-Frucht Torte

Luftig leichte französische Buttercreme, abgeschmeckt mit frischen Früchten Ihrer Wahl. Zusammengesetzt mit leichten Biskuitböden und fruchtiger Tränke. Ohne Alkohol.



# English Cakes

Stockwerkhöhe 6cm

16cm Ø

7-8 Personen 60,00 €

16cm Ø

20cm Ø

15 -18 Personen 160,00 €

16cm Ø

20cm Ø

24cm Ø

27-32 Personen 300,00 €

16cm Ø

20cm Ø

24cm Ø

28cm Ø

43 - 50 Personen 450,00 €

16cm Ø

20cm Ø

24cm Ø

28cm Ø

32cm Ø

63 - 72 Personen 680,00 €

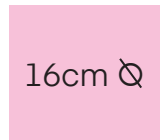
# Naked Cakes

Stockwerkhöhe 12cm

# Klassische Hochzeitstorte

6cm Tortenhöhe

Der Aufbau dieser Torte bietet maximale Stabilität und Flexibilität. Die Stockwerke können mit feinen Creme- oder Fruchttorten bestückt werden.



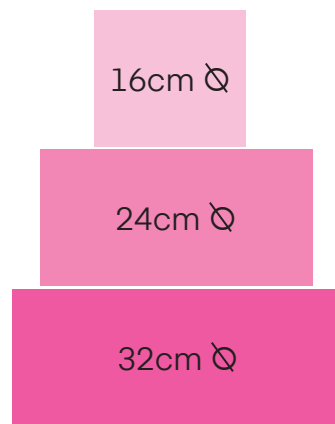
12-16 Personen 120,00 €



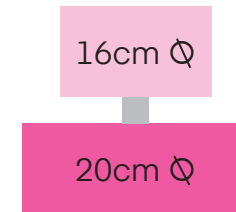
64-72 Personen 560,00 €



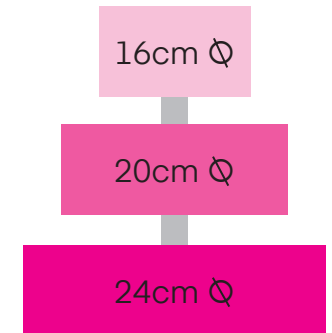
36-44 Personen 320,00 €



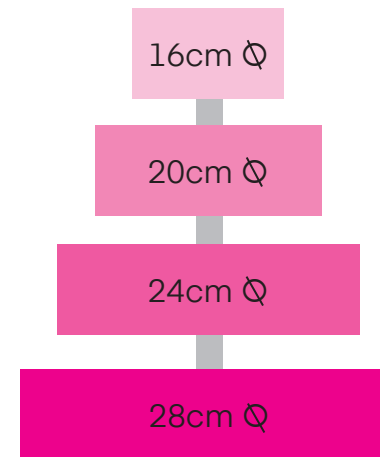
76-88 Personen 640,00 €



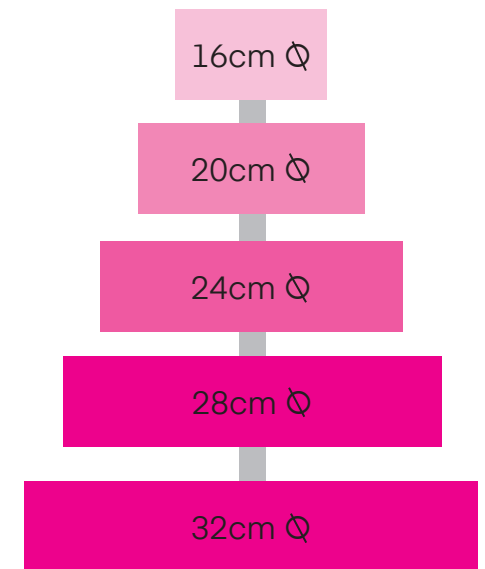
2 Etagen, 20-24 Stücke,  
26cm Höhe, 220,00 €



3 Etagen, 36-42 Stücke,  
46cm Höhe, 400,00 €



4 Etagen, 56-64 Stücke,  
58cm Höhe, 600,00 €



5 Etagen, 95-100 Stücke,  
75cm Höhe, 980,00 €

## Herztorten



30 Personen  
210,00€



60 Personen  
420,00€



90 Personen  
630,00€



## Design

Ihre Hochzeit ist ein einzigartiger Moment, der mit besonderen Details unvergesslich wird. Unsere handgemachten Hochzeitstorten sind mehr als nur ein Dessert. Sie sind kunstvolle Meisterwerke.

Mit viel Liebe zum Detail und hochwertigen Zutaten fertigen wir jede Torte individuell nach Ihren Wünschen an. Ob klassisch-elegant, modern-minimalistisch oder opulent verziert. Unsere Konditoren Gestalten Ihre Traumtorte ganz nach Ihrem Stil und Geschmack.

Am besten Sie sammeln im Vorfeld ihres Beratungsgesprächs Ideen, aus denen wir gemeinsam Ihren Individuellen Tortenentwurf erstellen.

# Fragen und Antworten

## Wie läuft das mit der Bezahlung?

Für manche Torten berechnen wir vorab ein Pfand für die Etagere oder Grundplatte. Dieses Pfandgeld bezahlen Sie am besten gleich bei Auftragserteilung.

Den Restbetrag können Sie bequem im Laden in Bar oder mit Karte bezahlen.

## Kann man die Torten auch probieren?

Ja natürlich! Fast alle zur Auswahl stehenden Geschmacksrichtungen finden Sie in unserer Tortentheke im Tagessortiment.

## Wie weit im Voraus sollte ein Termin zur Tortenberatung ausgemacht werden?

Etwa 3 bis 4 Monate vor der Feier, kontaktieren Sie uns am besten Telefonisch unter der 089/857461 und vereinbaren einen Beratungstermin.

## Wie kommt die Torte zur Location?

Kleine Torten bis 30 Personen können auch bei uns im Laden abgeholt werden. In aller Regel liefern wir die Torte zur Location. Wir haben die nötige Erfahrung und Lieferfahrzeuge, damit die Torte auch sicher an das Ziel kommt. Die Lieferung ist nicht im Preis inklusive und wird nach Fahrkilometern abgerechnet.

Lieferpreise:

0-2km	20,00 €
2-10km	35,00 €
10-15km	50,00 €
Weiter / 1,60 € pro km, km Berechnung Hin-und Rückfahrt	

