

Wedding



Your perfect day – your perfect cake

Voller Herzenslust und mit besonderer Hingabe designen und erschaffen wir deinen süßen Hochzeitstraum – damit deine Feier ein unvergessliches Erlebnis wird – für dich und deine Liebsten.

Deiner und unserer Fantasie sind dabei so gut wie keine Grenzen gesetzt.

Eine gute Torte ist Balsam für die Seele

Wedding mit Tortenmehr

Euer Hochzeitstag – ein Tag voller Emotionen, Leidenschaft und späteren Erinnerungen, die niemals vergehen. Wir begleiten euch dabei mit unseren leckeren und kreativen Süßigkeiten.

Auf den folgenden Seiten haben wir für euch den Ablauf mit den wichtigsten Informationen sowie den häufigsten Fragen und Antworten zusammengefasst, die uns im Laufe der Zeit immer wieder gestellt wurden.

Zahlreiche Inspirationen und Tortenideen findest du darüber hinaus auch auf unserer Website unter www.tortenmehr.at.

Wir sind auch auf Facebook, sowie auf Instagram mit Unmengen an süßen Beispielen vertreten.

 www.facebook.com/Tortenmehr
 www.instagram.com/tortenmehr/



Zuhause ist, wo deine Schokolade liegt

1) Sweet Tasting

Am besten startet ihr mit unserem Törtchen-Tasting! So könnt ihr gleich gemeinsam entscheiden, ob wir euren schönsten Tag perfekt versüßen dürfen und welche unserer Köstlichkeiten euren Geschmack treffen.

Und so läuft's ab:

Zuerst erhaltet ihr von uns ein Formular mit all unseren Torten-Geschmacksrichtungen. Ihr wählt eure Favoriten und könnt diese dann von Donnerstag bis Samstag auf Vorbestellung (mit circa ein bis zwei Wochen Vorlaufzeit) an eurem Wunsch-Wochenende bei uns abholen.

Anschließend genießt ihr in Ruhe eure Törtchen in gemütlicher Atmosphäre zu Hause und trefft eure Auswahl.

Der Preis für das Törtchen-Tasting richtet sich nach der Menge eurer gewählten Geschmacksrichtungen. Erhalten wir einen fixen Auftrag für eure Hochzeit, wird euch die Hälfte der Tasting-Kosten bei der Restzahlung abgezogen (ab einem Tortenwert von € 300,- exklusive Lieferung, Sweet-Table Konzept, Aufbau/Dekoration etc.).





*Unendliche Möglichkeiten.
Einzigartig kombiniert.*

2) Termin reservieren

Unser Tasting hat euch begeistert und ihr habt Interesse an einer Hochzeitstorte oder einem gesamten Sweet-Table Konzept von Tortenmehr? Dann meldet euch bitte so bald wie möglich bei uns, um den Termin zu reservieren. Als kleiner Familienbetrieb sind wir gerade in der Hochzeits-Hochsaison rasch ausgelastet.

Teilt uns bitte auch ehestmöglich mit, wie viele Gäste ihr in etwa für eure Feier eingeplant habt – das ist wichtig für unsere Planung.

Euch fehlt noch komplett der Plan?

Wenn ihr noch gar keine Idee habt, wie alles werden wird, aber dennoch einen Termin freihalten möchtet ist das absolut kein Problem. Für eine Anzahlung von € 100,- reservieren wir euren Wunschtermin. Die einzige Information, die wir benötigen, ist die ungefähre Gästeanzahl.

Qualität ohne Kompromisse – mit Liebe zum Detail.

3) Persönliches Meeting

Wir sind am Tag eurer Hochzeit verfügbar und das Datum ist reserviert? Dann vereinbaren wir doch gleich einen Termin für ein persönliches Gespräch. Gemeinsam besprechen wir alle weiteren Details. Eure gewünschte Stilrichtung, ob eine oder mehrere Torten, eine große Haupttorte mit Side Cakes, verschiedene kleinere Törtchen, einen kompletten Sweet Table oder doch ein klassisch süßes Buffet – die Möglichkeiten sind fast grenzenlos. Wenn ihr bereits Inspirationen gesammelt hat, könnt ihr gerne eigene Bilder mitbringen. Unser Tipp: Pinterest

Ihr habt bereits ganz klare Vorstellungen und benötigt kein persönliches Gespräch? Dann schickt uns einfach alle Infos und Bilder per E-Mail. Wir erstellen euch anschließend ein Angebot.



☆☆☆
Natürlich bieten wir zu unseren
Torten, Sweet Tables & Co. auch gerne
verschiedenste Gastgeschenke an.

☆☆☆



Außergewöhnliche Kreationen – kaum in Torte zu fassen.

4) Flower Power

Eure Torte soll mit echten Blumen dekoriert werden? Mit unserer Floristin des Vertrauens ist auch das möglich! Schickt uns einfach eine genaue Beschreibung oder ein Bild eurer Probe-Deko.

Natürlich könnt ihr eure Blumen auch bei eurer persönlichen Floristin gleich mitbestellen. Dann ist es jedoch unbedingt notwendig, dass wir diese bis spätestens einen Tag vor der

Feier erhalten. So können wir entspannter arbeiten und eventuell auch noch für Ersatzblümchen sorgen, sollte zu wenig Dekomaterial vorhanden, oder manche Blumen bereits verwelkt sein.

Mit Dekorieren vor Ort haben wir keine guten Erfahrungen gemacht. Und es ist uns sehr wichtig, dass an eurem großen Tag alles Süße perfekt in Szene gesetzt ist.





Individuelle Arbeit – mit fairen Preisen

5) Anzahlung und Ablaufplanung

Nach unserem Gespräch erhält ihr ein schriftliches Angebot. Sagt euch dieses zu, dann fehlt nur noch eure Unterschrift. Es folgt eine Anzahlungsrechnung, die $\frac{1}{3}$ des Auftragswertes beträgt. Den Restbetrag könnt ihr bis spätestens eine Woche vor eurer Feier begleichen.

In der Woche vor eurer Hochzeit besprechen wir noch einmal den genauen Ablauf durch, damit auch wirklich alles an eurem besonderen Tag perfekt klappt.



Wo Liebe den Tisch deckt, schmeckt Süßes am besten.

6) Euer großer Tag

Wir liefern grundsätzlich bis 19:00 Uhr*. Wir bitten um Verständnis, dass Lieferungen nach 19:00 Uhr nur gegen Aufpreis**, und wenn vor Ort keine Kühlung vorhanden ist, möglich sind.

Habt ihr einen Sweet-Table bestellt, kümmern wir uns gerne um die gesamte Dekoration des Tisches. Geschirr, Etagere und Aufbau vor Ort sind dabei inkludiert. **Wichtig:** Da die süßen Leckereien, sowie die Torte gekühlt werden müssen, empfehlen wir den Aufbau immer erst kurz vor dem Anschneiden (maximal 30 Minuten bis 1 Stunde, je nach Standort und Wetter). So kommt euer Sweet-Table perfekt zur Geltung. Erfahrungsgemäß kommt es nach dem Abendessen meist zu Verzögerungen von 1-2 Stunden. So lange können wir leider nicht vor Ort bleiben. Daher bieten wir einen Aufbau unsererseits nur bis späten Nachmittag an.

Natürlich könnt ihr die süßen Werke in der Zwischenzeit wieder einkühlen und den Sweet-Table zu einem späteren Zeitpunkt (kurz vor dem Anschnitt) erneut aufbauen. In der Regel übernimmt das gerne das Catering oder eure Familie/Freunde kümmern sich darum.

* Lieferkosten: € 0,85,- pro km hin und retour, mindestens jedoch € 25,-

**Aufpreis: von 19:00-20:30 Uhr: € 50,- / ab 20:30 Uhr: € 100,-)

☆☆☆
Wir verleihen auch Tortenständer,
Etagere usw. (gegen Kautions)

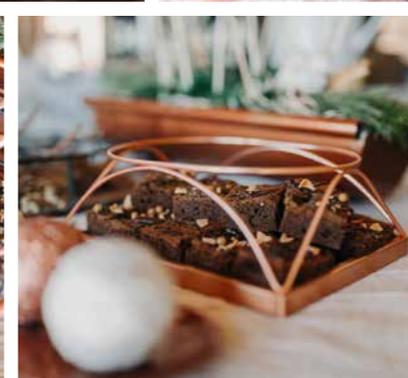
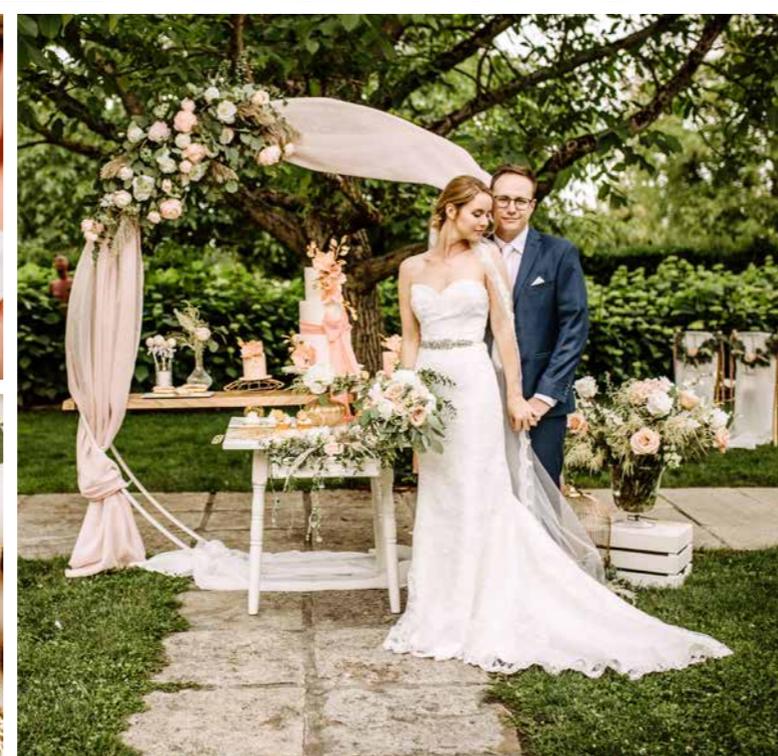
☆☆☆



*Zuckersüße
Impressionen ...*

*Mit Liebe und Perfektion kümmern wir uns
darum, dass deine Hochzeitstorte genauso perfekt
aussieht, wie du an deinem besonderen Tag.*







Noch mehr Inspirationen und Tortenideen findest du online – auf unserer Website, auf Facebook und auf Instagram. Scanne einfach die QR-Codes.



www.tortenmehr.at



www.facebook.com/Tortenmehr



www.instagram.com/tortenmehr/



*Liebe ist wie eine gute Torte – wenn alle Zutaten
passen, kriegt man niemals genug davon.*



Familienbetrieb mit Leidenschaft

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb mitten in Linz, spezialisiert auf Hochzeitstorten und Süßigkeiten für jeden Anlass. Ob Motivtorte für Geburtstage, Firmenfeiern oder besondere Anlässe, zauberhafte Hochzeitstorten oder aufwendige Sweet-Tables – bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Tortenmehr

Familie Feneberger
Bischofstraße 9, 4020 Linz

+43 (0)664 / 37 22 997
stefanie@tortenmehr.at
www.tortenmehr.at



Öffnungszeiten Shop

Dienstag/Mittwoch: 09:00 bis 17:00 Uhr
Donnerstag: 09:00 bis 18:00 Uhr
Freitag: 10:00 bis 18:00 Uhr
Samstag: 10:00 bis 17:00 Uhr

**Abholung von Vorbestellungen auch
außerhalb der Öffnungszeiten möglich**