



Laura's
MÜHLVIERTLER
PATISSERIE

Hochzeitstorten

Eine Hochzeitstorte ist mehr als nur ein Dessert

Sie ist ein besonderer Moment eures
Hochzeitstages –
der Augenblick, in dem ihr gemeinsam
anschneidet und eure Gäste mit euch
feiern.

Mit viel Liebe zum Detail entstehen in
unserer Patisserie Hochzeitstorten,
die nicht nur wunderschön aussehen,
sondern auch geschmacklich in
Erinnerung bleiben.

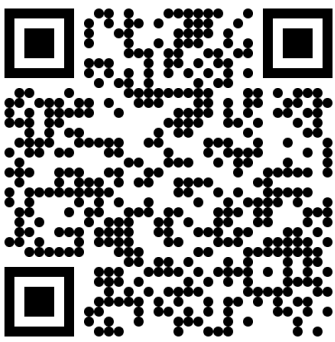
Jede Torte erzählt ihre eigene kleine
Geschichte –
abgestimmt auf euren Tag, eure
Feier und eure Gäste.





Laura's
MÜHLVIERTLER
PATISSERIE





Süße Momente bleiben für immer in Erinnerung.

In meiner Patisserie im Mühlviertel
verbinden wir traditionelles Handwerk
mit kreativen Ideen.

Von der Hochzeitstorte über feine Desserts
bis hin zu Eis oder süßen Begleitern für
eure Feier entsteht bei uns
alles aus einer Hand
– mit hochwertigen Zutaten und
viel Leidenschaft.

*“Die schönsten Momente einer Hochzeit sind die, die man
gemeinsam genießt.”*



Laura Erler | Bäcker- & Konditormeisterin • Schokoladensommelière

Lauras Mühlviertler Patisserie | 4

Der Weg zu eurer Hochzeitstorte

Von der ersten Idee bis zum Hochzeitstag begleiten wir euch Schritt für Schritt.

Damit ihr von Anfang an wisst, wie der Weg zu eurer Hochzeitstorte bei uns aussieht, haben wir auf den folgenden Seiten den Ablauf zusammengefasst und die wichtigsten Fragen beantwortet, die uns Brautpaare immer wieder stellen.

Viele weitere Inspirationen, Tortenideen und Einblicke in unsere Patisserie findet ihr auf unserer Homepage www.lauras.at und auf unseren Social-Media-Kanälen.



lauras_muehlviertlerpatisserie



Lauras Mühlviertler Patisserie



01 Tasting - eure Geschmacksreise

Am Anfang steht bei vielen Brautpaaren ein besonderer Moment: **das Tasting**.

Dabei habt ihr die Möglichkeit, verschiedene Geschmacksrichtungen zu probieren und herauszufinden, welche Kombinationen perfekt zu euch und eurem Hochzeitstag passen.

So funktioniert's

Ihr erhaltet von uns eine Übersicht unserer Geschmacksrichtungen und wählt eure Favoriten aus. Wir bereiten ein Set aus Törtchen und Tortenstücken zum mitnehmen vor. So könnt ihr ganz entspannt die verschiedenen Kombinationen zuhause probieren.

Die Abholung ist nach Vorbestellung (1-2 Wochen) von Freitag bis Sonntag möglich.

Kosten

Der Preis richtet sich nach der Anzahl der gewählten Geschmacksrichtungen. Entscheidet ihr euch anschließend für eure Hochzeitstorte bei uns, wird ein Teil der Tastingkosten bei der finalen Rechnung gut geschrieben.

02 Termin sichern

Hat euch unser Tasting überzeugt und ihr möchtet eure Hochzeitstorte oder einen Sweet Table von uns gestalten lassen? Dann meldet euch am besten möglichst früh bei uns.

Gerade in der Hochzeitssaison sind viele Termine rasch vergeben.

Mit eurer Anfrage reservieren wir euren Hochzeitstag in unserem Kalender.

Damit wir besser planen können, hilft uns eine ungefähre Gästeanzahl bereits am Anfang.

Noch keine genaue Vorstellung?

Kein Problem – viele Brautpaare reservieren ihren Termin schon, bevor alle Details feststehen. Wichtig für uns sind zunächst nur:

- das Datum eurer Hochzeit
- die ungefähre Gästeanzahl

Die genaue Planung eurer Torte können wir anschließend ganz in Ruhe gemeinsam machen.



03 Planung eurer Hochzeitstorte

Sobald euer Termin feststeht, besprechen wir persönlich alle weiteren Details.

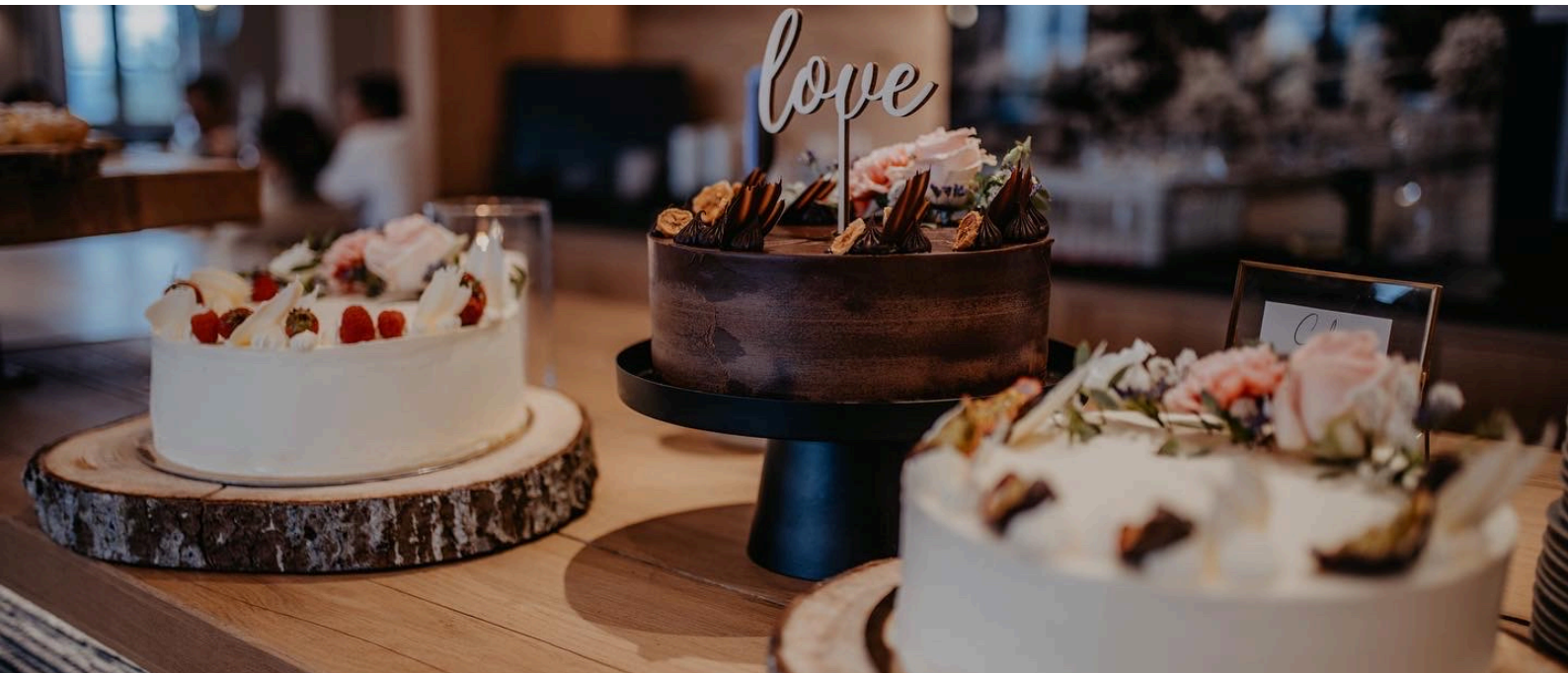
Dabei geht es zum Beispiel um:

- Stil und Design der Torte
- Anzahl der Etagen
- mögliche Ergänzungen wie Sweet Table oder kleine Desserts

Wenn ihr bereits Inspiration gesammelt habt, könnt ihr gerne Bilder oder Ideen mitbringen. Plattformen wie Pinterest helfen vielen Brautpaaren dabei, ihren Stil zu finden.

Habt ihr bereits eine klare Vorstellung?

Dann könnt ihr uns eure Wünsche auch einfach per E-Mail schicken – wir erstellen euch gerne ein individuelles Angebot.



04 | Blumen & Dekoration

Soll eure Hochzeitstorte mit echten Blumen dekoriert werden, ist das natürlich möglich.

Gerne arbeiten wir dabei mit unserer Floristin des Vertrauens zusammen. Schickt uns dafür einfach eine kurze Beschreibung oder ein Bild eurer Blumendekoration.

Natürlich könnt ihr die Blumen auch direkt über eure eigene Floristin organisieren.

In diesem Fall benötigen wir die Blumen spätestens einen Tag vor der Hochzeit, damit wir eure Torte in Ruhe dekorieren können.

So stellen wir sicher, dass am Hochzeitstag alles perfekt vorbereitet ist.



05 | Angebot & Ablauf



Nach unserem Gespräch erhaltet ihr ein schriftliches Angebot für eure Hochzeitstorte oder euren Sweet Table.

Wenn euch alles zusagt, bestätigen wir gemeinsam euren Auftrag und planen die letzten Details für euren Hochzeitstag.

Das Besondere bei uns:

Eine Anzahlung ist nicht notwendig. Ihr erhaltet die Rechnung erst etwa zwei Wochen nach eurer Hochzeit, sodass ihr euren großen Tag und eure Flitterwochen ganz entspannt genießen könnt.

06 | Euer großer Tag

Am Hochzeitstag liefern wir eure Hochzeitstorte oder euren Sweet Table direkt zu eurer Location.

Unsere regulären Lieferungen erfolgen bis 18:00 Uhr.

Spätere Lieferungen sind nach Absprache und gegen Aufpreis möglich.

Wir kümmern uns um den Aufbau der Torte und besprechen alles weitere mit dem Caterer oder der Ansprechperson vor Ort.

Da Torte und Desserts gekühlt werden müssen, empfehlen wir den Aufbau erst kurz vor dem Anschneiden – idealerweise etwa 30 bis 60 Minuten vorher, je nach Wetter und Location.

Sollte sich der Anschnitt verzögern, können die süßen Kreationen zwischendurch wieder gekühlt und kurz vor dem Servieren erneut aufgebaut werden. Häufig übernimmt das gerne das Catering-Team oder auch Familie und Freunde.

Lieferung

Lieferkosten: 1 € pro km (hin und retour)
mindestens jedoch 30 €

Lieferungen nach 18:00 Uhr sind nach Absprache möglich:

- 18:00 – 19:30 Uhr: 50 € Aufpreis
- ab 19:30 Uhr: 100 € Aufpreis

Süße Impressionen

Laura's
MÜHLVIERTLER
PATISSERIE





Süße Erfrischung für euren Hochzeitstag

Gerade an warmen Sommertagen ist hausgemachtes Eis eine wunderbare Ergänzung für eure Hochzeit.

Ob als erfrischender Genuss bei der Agape, am Nachmittag zur Abkühlung oder als süßer Mitternachtssnack

– unser Eis sorgt für besondere Genussmomente bei eurer Feier.

Mit viel Liebe und hochwertigen Zutaten entsteht in unserer Patisserie Eis, das perfekt zu eurem großen Tag passt.

Beliebteste Sorten

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeere
 - Yuzu
- schwarzer Sesam

Natürlich sind viele weitere Sorten möglich.

*Manche Momente schmecken
nach Sommer.*



Eure Hochzeitstorte beginnt mit einer Idee

Lauras Mühlviertler Patisserie

Marktplatz 6

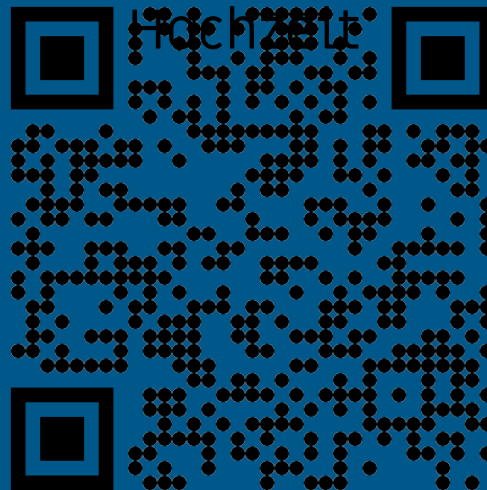
4202 Hellmonsödt

☎ 0660 | 4411522

✉ griasdi@lauras.at

🌐 www.lauras.at

Scannt den QR-Code und
erzählt uns von eurer



Lasst uns gemeinsam etwas Süßes
für euren großen Tag erschaffen.