



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.

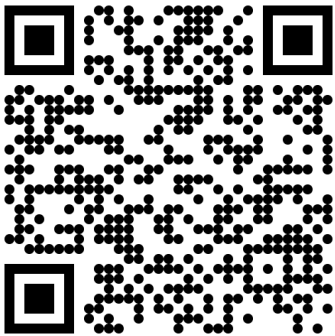
Jede Torte erzählt ihre eigene kleine
Geschichte –
abgestimmt auf euren Tag, eure
Feier und eure Gäste.





Laura's
MÜHLVIERTLER
PATISSERIE







Süße Momente bleiben für immer in Erinnerung.

In unserer 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 für gutes Handwerk.

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

Der Weg zu eurer Hochzeitstorte

Von der ersten Idee bis zum Hochzeitstag begleiten wir euch Schritt für Schritt.
Gemeinsam gestalten wir eine Hochzeitstorte, die perfekt zu eurem Fest passt.

01 Anfrage

Erzählt uns von eurem
Hochzeitstag und euren
Vorstellungen.

02 Planung

Gemeinsam besprechen wir
Design, Größe und Stil
eurer Hochzeitstorte.

03 Tasting

Bei einem Tasting könnt ihr
versch. Geschmacksrichtungen
probieren und eure Favoriten
auswählen.

04 Hochzeit

Wir liefern eure Torte direkt
zur Location oder ihr holt
sie bei uns ab.

Entspannt genießen

Bei uns müsst ihr vorab nichts bezahlen.

Die Rechnung erhaltet ihr erst etwa zwei Wochen nach eurer Hochzeit – so könnt
ihr euren großen Tag und eure Flitterwochen ganz entspannt genießen.

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 möglich.

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

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



Geschmack, der in Erinnerung bleibt

Jede Hochzeitstorte wird individuell zusammengestellt.
Von fruchtig-leicht bis schokoladig-intensiv – gemeinsam finden wir die
Kombination, die perfekt zu euch und eurem Fest passt.

Unsere beliebtesten Kombinationen:

- Schokolade & Maracuja
- Joghurt & Erdbeere
 - Nuss & Nougat
- Topfen & Heidelbeere
- Schokolade & Himbeere

*Natürlich sind viele weitere Geschmacksrichtungen möglich.
Eurer Vorstellungskraft sind kaum Grenzen gesetzt.*



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

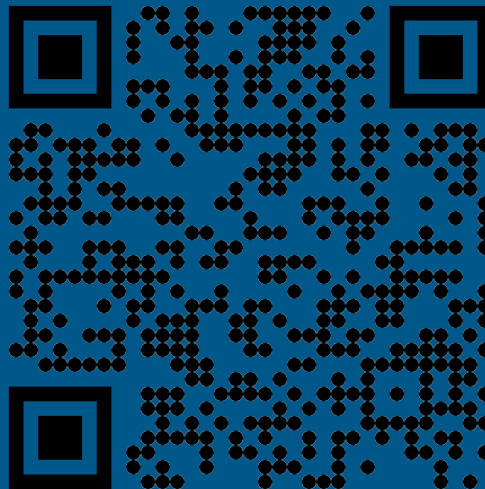
4202 Hellmonsödt

☎ 0660 | 4411522

✉ griasdi@lauras.at

🌐 www.lauras.at

*Scannt den QR-Code und
erzählt uns von eurer Hochzeit*



*Lasst uns gemeinsam etwas Süßes
für euren großen Tag erschaffen.*