



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE



Ihre Traum-Hochzeitstorte

Liebes Hochzeitspaar

Wünschen Sie sich einen krönenden Abschluss für Ihr Hochzeits-Menu?

Gerne steht Ihnen unser Patisserie-Team mit seiner Erfahrung und Kreativität zur Verfügung, um Ihre Ideen und Wünsche umzusetzen.

Ob eine prachtvolle Hochzeitstorte, kleine Köstlichkeiten von der Candy Bar oder einen süßen Gruss auf dem Heimweg für Ihre Gäste.

Unser Angebot kann ganz individuell nach Ihren Wünschen angepasst werden.

Wir freuen uns auch den süßen Teil Ihres Festes mit Liebe zum Detail realisieren zu dürfen.

Unsere Hochzeitstorten

Arten

Eingedeckte Torte

Die klassische Hochzeitstorte wird mit einer glatten Zuckermasse weiss oder farbig eingekleidet.

Eingestrichene Torte

Die Oberfläche der Torte kann mit einer Schlagcreme uneben oder glatt, weiss oder mit Farbe nach Wahl dekoriert werden.

Naked Cake

Das Bisquit und die Füllung sind sichtbar.

Cupcake Torte

Eine Torte mit ganz vielen dekorierten Cupcakes.

Füllung

Mehrstöckige Torten werden mit einer Swiss Meringue Buttercreme zubereitet.
Einstöckige Torten können auch mit einer Mousse oder Creme zubereitet werden.

Geschmacksrichtungen

Vanille	Cheesecake
Ovomaltine	Schokolade
Amaretto-Orange	Aprikose-Marzipan
Champagner-Himbeere	Joghurt-Limette
Kokos-Limette	Mango-Passionsfrucht
Zwetschgen-Zimt	Blaubeere
Erdbeere	Himbeere
Zitrone	

Bisquit

Vanillebisquit	Zitronenbisquit
Schokoladenbisquit	Red Velvet-Bisquit
Karotten-Mandelbisquit	









Preise

Hochzeitstorten CHF

Torte pro Person ab 16.50
Auf Ihren Wunsch von uns kreiert

Attrappen pro Etage ab 100.00
Eine Torte kann mit Attrappen
vergrössert werden

Schnittgeld pro Person 6.00
für selbstmitgebrachte Torten

Dekoration

Modellierte Blumen ab 100.00
Echte Blumen ab 50.00
Brautpaar (Marzipan) 30.00 - 70.00
Topper Schriftzüge 25.00 - 100.00

Give Aways PRO PERSON CHF

Hauspralinen (3/6 Stk) 10.50 / 18.50
Pâtisseries Choice
oder gemäss Ihrem Wunsch

Bruchschokolade 13.50
120 g

Hausgemachte Marmelade 7.50
150 g, Aroma nach Ihren Wünschen

Hausgemachter Sirup 7.50
150 cl, Aroma nach Ihren Wünschen

Lavendel Honig 18.00

Macarons 3erlei 12.50
oder 1 Stück mit Initialen

Candy Bar

Sie möchten ein Dessertbuffet, welches sich durch Leichtigkeit und Originalität auszeichnet? Kleinigkeiten, welche Ihre Hochzeitstorte perfekt ergänzen und jeden Gast noch zu einer süssen Verführung verlockt? Mit unserer Candy Bar haben wir das passende Angebot.



Unsere Empfehlung

Dreierlei Mini-Cupcakes
Aprikose, Blaubeere, Sauerkirsche
Drei verschiedene Macarons
Glasierte Schokoladen-Erdbeeren
Auswahl an Fruchtgummis
Bruchschokolade
Marshmallows

CHF 28.50 pro Person

Fruchtspiesse
Zwei verschiedene Cakepops
Kaffee-Schokolade, Himbeer-Mascarpone
Hochzeitsmandeln

Komplett CHF 34.50 pro Person

Alle Preise CHF inkl. Mwst.





Fotos

1 / 5 / 10 / 14

Sandra Marusic Photography
www.sandramarusic.ch

6-7 / 8-9

Caught the light, Chloé Browne
www.caughtthelight.com

2 / 12-13

Caroline Dyer-Smith Photography
www.carolinedyersmith.com



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

PART OF THE RESEARCH AND INNOVATION CENTER (RIC) LAKE LUCERNE

HOSPITALITY VISIONS LAKE LUCERNE AG | SEESTRASSE 18 | CH-6354 VITZNAU

T +41 (0)41 399 60 60 | WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH | INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH