

Ramona's Patisserie

HOCHZEITSTORTEN

Ramona's Patisserie, Säntisstrasse 5, 8810 Horgen
Email: orders@ramonaspatisserie.ch | Mobile: 077 480 17 62

www.ramonaspatisserie.ch



www.ramonaspatisserie.ch

Ramona's Patisserie



Personalisiert
Jede Hochzeit ist einzigartig –
genau wie eure Torte. Gemeinsam
gestalten wir eine Hochzeitstorte,
die eure Geschichte erzählt und
perfekt zu euch passt.

Handgemacht
Jede Blume, jede Schicht und jedes
Detail fertige ich mit Liebe und höchster
Präzision von Hand.



Natürlich
Ich arbeite mit hochwertigen
Zutaten wie Schweizer Butter und
Eiern aus der Region und verzichte
auf unnötige Zusätze.
So entsteht eine Torte, die nicht
nur wunderschön aussieht,
sondern auch natürlich gut
schmeckt.

Wedding Cake Trends

Vintage Cakes

Ob klassisch in Weiss oder in euren Wunschfarben, verziert mit eleganten Schleifen, frischen Beeren oder echten Blumen.



Fondantfrei: Meine Vintage-Torten kommen ganz ohne Fondant aus – für einen leichten, modernen Look und unverfälschten Geschmack.

Personalisiert: Ich passe jedes Design individuell an euer Hochzeitskonzept an.











Berry Cakes
Gross, flach und wunderbar cremig! Geliefert komplett fertig – oder mit Beeren zum Selberbelegen vor Ort!

Long sheet Wedding Cake
Der neuste Trend für unvergessliche Momente – flache, lange Torten, nach Wunsch elegant mit frischen Beeren oder echten Blumen dekoriert.



Feinste, französische Madeleines
kunstvoll zu einem beeindruckenden Turm arrangiert.





Leicht und Elegant
Zartes Schleierkraut und weisse Blüten liegen voll im Trend und schenken eurer Hochzeitstorte eine unvergleichliche Leichtigkeit.
Ob als schwebende Wolke oder elegante Spirale – dieses florale Design begeistert durch zeitlose Eleganz.





Tiramisu-Specials:
Das italienische Dessert-Highlight neu gedacht – wahlweise als klassischer Tiramisu Torte oder als Tower.









Floral Wedding Cakes



Zarte Blütenkunst von Hand gemacht und einzigartig wie eure Liebe.



Reine Buttercrème-Torte
Diese Torte reicht für 65 Gäste.



Zeitlos und elegant.
Diese Torte reicht für 50 Gäste.

Passend zu deinem Blumenstrauss. Diese Torte reicht für 90 Gäste.




N&B









Torten Menü

Luftige, nicht zu süsse Buttercrème ist mein Spezialgebiet. Ob zarte Buttercrème oder feine weisse Schokoladenganache mit Fondant – zusammen wählen wir das passende Finish, perfekt abgestimmt auf euch.



Vanille-Himbeere:
Luftiges Biskuit mit Vanille-Buttercrème und Himbeerkompott. Dieser Geschmack ist der zeitlose Klassiker.



Zitrone-Waldbeere:
Erfrischende Lemoncurd mit einem herrlichen Waldbeerenkompott genau das Richtige für eine warme Sommernacht.



Vanille-Aprikose-Passionsfrucht:
Luftiges Biskuit mit Vanille-Buttercrème. Perfekt abgeschmeckt mit Aprikose und spritziger Passionsfrucht.

Laktosefrei, vegan oder glutenarm erhältlich.

Torten Menü



Schokolade:
Ein Traum für Schokoladenliebhaber – intensiv, samtig und voll im Geschmack.



Schokolade-Kaffee:
Saftiges Schokoladenbiskuit trifft auf Kaffee.



Schokolade-Haselnuss:
Kombination aus reicher Schokolade und aromatisch gerösteten Haselnüssen.



Tiramisu:
Der italienische Dessert-Traum als elegante Hochzeitsvariante – alkoholfrei & koffeinfrei.

Laktosefrei, vegan oder glutenarm erhältlich.

Cake Tasting

Für Hochzeitstorten biete ich eine Verkostung meiner Geschmacksrichtungen an.
Wir haben dann auch Zeit, um uns gegenseitig kennenzulernen und uns über eure Wünsche auszutauschen.
Fotos und Ideen sind immer willkommen.





Persönlicher Tortenservice



Mit meinem exklusiven Service: die Torte wird zum gewünschten Zeitpunkt geliefert und das Anschneiden der Torte ist ein ganz besonderer Moment, der dem Brautpaar gehört.



Nach dem Anschneiden können das Brautpaar und die Gäste die köstliche Torte geniessen, während ich mich um das Schneiden der Torte kümmere.



Tischdekoration

Süsse Leckereien sind das perfekte Gastgeschenk für Euren besonderen Tag! Alle Cookies werden individuell angefertigt, um zum Stil und zur Farbpalette der Hochzeitsdekoration zu passen.
Die Artikel sind personalisiert, sodass einzigartige, persönliche Geschenke für Ihre Gäste entstehen.



Gerne kreiere ich individuelle Boxen für die Brautjungfern für den Abend vor der Hochzeit oder persönliche Boxen,um Ihre Trauzeugen und Brautjungfern zu fragen.



Fragen und Antworten

Wie weit im Voraus sollten wir unsere Hochzeitstorte bestellen?
Ich empfehle euch, möglichst frühzeitig die Hochzeitstorten-Anfrage zu starten.
Beliebte Hochzeitsdaten (vor allem Samstage zwischen Mai und September) sind oft schon 6 bis 10 Monate im Voraus ausgebucht.
Spontane Anfragen nehme ich je nach Kapazität gern entgegen – fragt einfach unverbindlich an!

Bietest du Degustationen an?
Ja, ich biete Degustationen für Hochzeitstorten an.
In dieser Zeit lerne ich euch kennen und können uns über eure Wünsche auszutauschen und eure Torte so personalisieren, dass sie zu euch und eurem grossen Tag passt.
Bei einer anschliessenden Tortenbestellung ab CHF 950.– wird die Gebühr selbstverständlich vom Gesamtpreis abgezogen.

Bietest du Torten und Desserts für Allergiker an?
Ja, ich biete meine Torten auch gluten- und laktosefrei oder vegan an.
Alle Produkte sind zudem pasteurisiert.
Bitte beachtet jedoch, dass in meiner Produktion auch Nüsse, Gluten und Milchprodukte verarbeitet werden.

Lieferst du die Torte an die Hochzeitslocation?
Ja, Hochzeitstorten werden von mir ausgeliefert.
Ab 3 Stockwerken werden die Hochzeitstorten immer persönlich von mir an die Location ausgeliefert um einen sicheren Transport zu garantieren.
Die Lieferkosten berechnen sich nach der Entfernung.
Kleinere Torten könnt ihr nach Absprache gerne bei mir abholen oder auf Wunsch liefern lassen.



WEDDING CAKE COLLECTION

HANDGEMACHT
PERSONALISIERT
MIT NATÜRLICHEN ZUTATEN

Ramona's Patisserie, Säntisstrasse 5, 8810 Horgen
Email: orders@ramonaspatisserie.ch | Mobile: 077 480 17 62

www.ramonaspatisserie.ch

TikTok

@ramonas_patisserie