CAFÉ • KONDITOREI

SEIT 1998

VENEZIA

EISMANUFAKTUR

HOCHZEITSTORTEN

AUS UNSERER MEISTERKONDITOREI

Ihre Traumtorte –
so einzigartig wie Ihre Liebe

In unserer Meisterkonditorei entstehen Hochzeitstorten, die nicht nur optisch verzaubern, sondern auch geschmacklich begeistern. Mit viel Liebe zum Detail und handwerklicher Präzision fertigen wir jede Torte individuell nach Ihren Wünschen – ob klassisch-elegant, romantisch-verspielt oder modern und extravagant.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre persönliche Wunschtorte gestalten – ein süßer Höhepunkt für Ihren schönsten Tag.

Ihr Team vom Venezia

Formen & Größen

Wir bieten Ihnen Torten in klassisch rund, eckig oder in Herzform an.
Folgende Grundgrößen pro Etage sind möglich:

- ***Rund Ø**: 14 cm, 18 cm, 22 cm, 24 cm, 26 cm, 30 cm, 38 cm*
- ***Herz Ø**: 22 cm, 26 cm, 40 cm, 50 cm*
- ***Rechteck**: 30x20 cm, 40x30 cm, 55x35 cm*
- ***Quadrat**: 20x20 cm, 30x30 cm*

Alle Formen lassen sich zu mehrstöckigen Torten zusammenfügen.
Hier sind einige Beispiele:

1 Etage

30 x 20 cm
18 Stücke

30 x 40 cm
36 Stücke

35 x 55 cm
70 Stücke

2 Etagen

♥ 26 + 40 cm Ø
50 Stücke

♥ 26 + 50 cm Ø
60 Stücke

● 18 + 30 cm Ø
32 Stücke

● 24 + 38 cm Ø
48 Stücke

■ 20 x 20 cm + 30 x 30 cm
37 Stücke

3 Etagen

● 14 + 22 + 30 cm Ø
42 Stücke

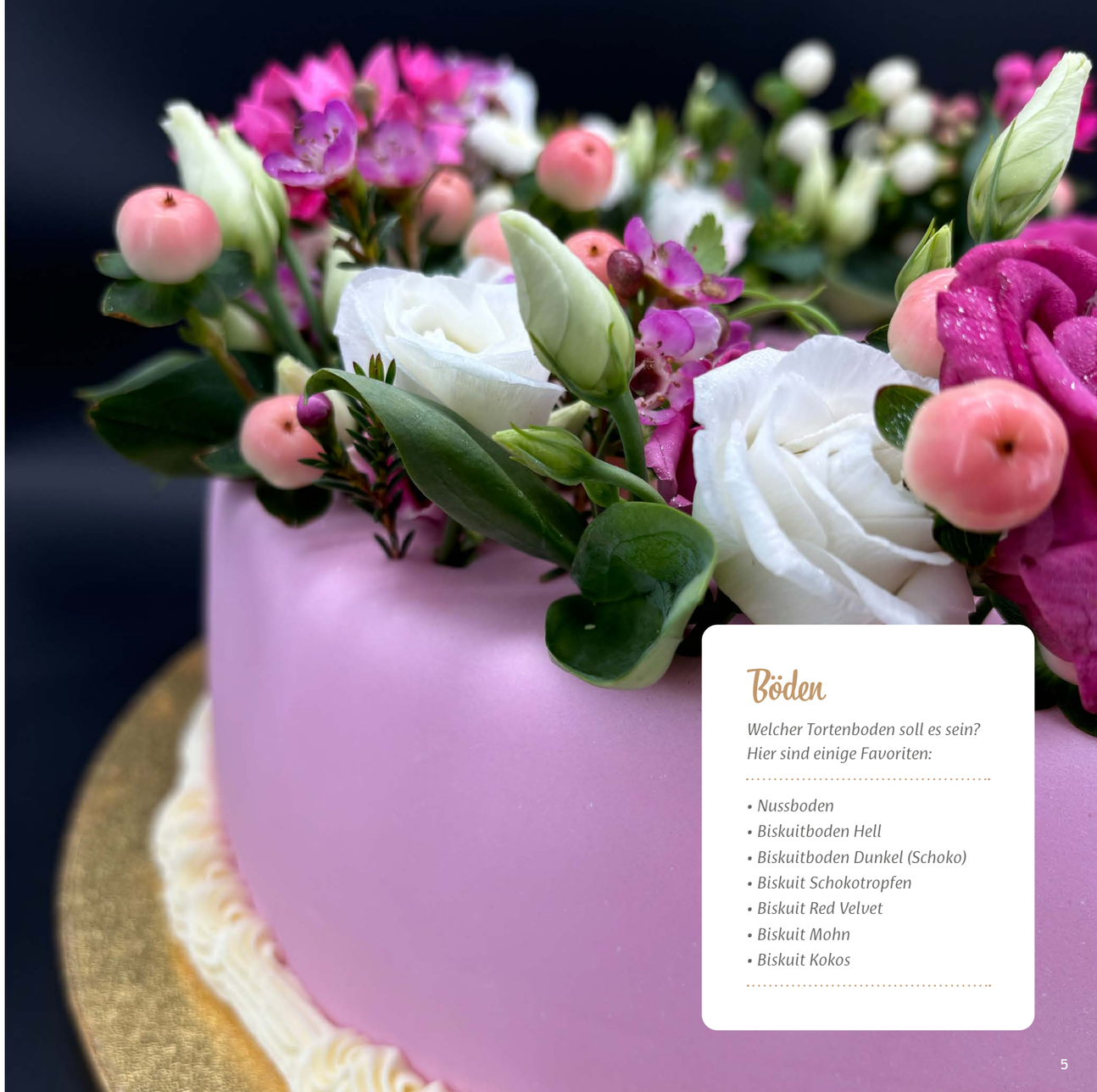
● 14 + 26 + 38 cm Ø
56 Stücke

4 Etagen

● 14 + 22 + 30 + 38 cm Ø
85 Stücke

5 Etagen

● 14 + 22 + 30 + 38 + 48 cm Ø
119 Stücke



Böden

Welcher Tortenboden soll es sein?
Hier sind einige Favoriten:

- *Nussboden*
- *Biskuitboden Hell*
- *Biskuitboden Dunkel (Schoko)*
- *Biskuit Schokotropfen*
- *Biskuit Red Velvet*
- *Biskuit Mohn*
- *Biskuit Kokos*

Buttercremefüllungen

Buttercreme ist der Klassiker für mehrstöckige Hochzeitstorten.

- *Amaretto**
- *Banane*
- *Cappuccino*
- *Cookie*
- *Eierlikör**
- *Erdbeere*
- *Haselnuss*
- *Heidelbeere*
- *Himbeere*
- *Karamell*
- *Kinderbueno*
- *Kirsche*
- *Lotoskeks*
- *Mango*
- *Minze*
- *Nougat*
- *Pistazie*
- *Pfirsich*
- *Sanddorn*
- *Schokolade*
- *Vanille*
- *Waldfrucht*
- *Walnuss*
- *Zitrone*

Sahnefüllungen

- *Apfel*
- *Banane*
- *Cappuccino*
- *Eierlikör**
- *Erdbeere*
- *Haselnuss*
- *Heidelbeere*
- *Himbeere*
- *Joghurt*
- *Kirsche*
- *Kirsch-Holunder*
- *Mandarine*
- *Mandel-Karamell*
- *Mango*
- *Marzipan*
- *Minze*
- *Mascarpone*
- *Nugat*
- *Pistazie*
- *Pfirsich*
- *Prosecco**
- *Sanddorn*
- *Schokolade*
- *Schwarze Johannisbeere*
- *Vanille*
- *Walnuss*
- *Zitrone*

Fruchtfüllungen

Fruchtfüllungen geben der Hochzeitstorte eine frische Note.

- *Ananas*
- *Apfel*
- *Aprikose*
- *Erdbeere*
- *Heidelbeere*
- *Himbeere*
- *Kirsche*
- *Limette*
- *Mandarine*
- *Mango-Maracuja*
- *Orange*
- *Pfirsich*
- *Rhabarber*
- *Schwarze Johannisbeere*
- *Stachelbeere*
- *Waldfrucht*

Andere Füllungen

Der Kreativität sind beinahe keine Grenzen gesetzt. Weitere Möglichkeiten sind:

- *Schokolade*
- *Karamellcreme*
- *Pistaziencreme*
- *Weißer Nougat*

Ihre Wunschfüllung ist nicht dabei? Fragen Sie uns. Wir machen es möglich.

** mit Alkohol*

Einstrich & Überzug

- **Buttercreme** *cremefarben (ohne färbende Zusätze) oder in einer Pastellfarbe Ihrer Wahl*
- **Marzipan*** *ohne färbende Zusätze oder in einer kräftigen Farbe Ihrer Wahl*
- **Fondant** *in Ihrer Wunschfarbe*
- **Schoko-Drip** *(fetthaltig) in Weiß, Vollmilch, Zartbitter, Pistazie, Erdbeere, Limoncello, Nougat, Karamell*
- **Ganache**

* *Marzipan: nicht in weiß oder Pastellfarben möglich*

Dekor

- **Marzipanfiguren & Marzipanblumen**
- **Zuckerperlen** *in Wunschfarbe*
- **Blattgold & Blattsilber**
- **Airbrush-Motive**
- **Früchte** *(Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Feigen, Trauben, Granatäpfel)*
- **Echte Blumen & Blätter**
- **Schriftzug** *nach Wunsch*
- **Spritzkante** *(farblich passend)*
- **Topper** *(nicht essbar)*
- **Dekorkante**

Bestellfrist

Für Hochzeits- und Feiertagstorten benötigen wir aufgrund der individuellen Gestaltung und sorgfältigen Vorbereitung einen entsprechenden Planungsvorlauf. Wir empfehlen daher, Ihre Bestellung möglichst frühzeitig bei uns aufzugeben.

Anlieferung

Sehr gern liefern wir Ihre Hochzeitstorte direkt an die gewünschte Location. Die Lieferkosten werden dabei je nach Entfernung und Aufwand individuell berechnet.

Diese fünfstöckige Torte ist aus Buttercreme gefertigt und mit Fondant eingedeckt, verziert in stilvoller Kissenoptik. Perlen und ein frisches Blumenarrangement runden das Design ab. Auf Wunsch kann ein Topper individuell nach Ihren Vorstellungen dazu bestellt werden – perfekt für unvergessliche Hochzeiten und besondere Anlässe.

5 Etagen | 14 + 22 + 30 + 38 + 48 cm Ø | 119 Stücke

Zweistöckige Torte, mit Muster-Fondant eingedeckt und dekoriert mit einem zarten Blumenarrangement. Passend dazu erhalten Sie liebevoll gestaltete Cupcakes, die das Gesamtkonzept abrunden – ideal für festliche Anlässe.

2 Etagen | 24 + 38 cm Ø
48 Stücke

Dreistöckige Torte, mit Buttercreme eingestrichen und einer dekorativen Spritzkante versehen. Verziert mit Perlen in Perlmuttoptik und einem zarten Blumenarrangement – perfekt für festliche Feiern und unvergessliche Momente.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 56 Stücke

Zweistöckige Torte, mit Buttercreme eingestrichen und einer feinen Dekorkante versehen. Veredelt mit einem weißen Schoko-Drip, frischen Beeren und Blüten – ein fruchtig-süßer Blickfang für jeden festlichen Anlass.

2 Etagen | 24 + 38 cm Ø | 48 Stücke

Dreistöckige Naked-Buttercremetorte, dezent mit Buttercreme eingestrichen und mit frischen Blumen dekoriert. Für Paare, die sich eine natürliche und stilvolle Torte für ihre Hochzeit wünschen.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Dreistöckige Torte, mit Buttercreme eingestrichen und mit frischen Blumen dekoriert. Ein wunderschöner Blickfang für besondere Anlässe.

3 Etagen | 14 + 26 + 38 cm Ø | 56 Stücke

Elegante dreistöckige Torte aus Buttercreme mit feinem Fondant, verziert mit stilvollen Airbrush-Totenköpfen und frischen Blumen für einen kontrastreichen, einzigartigen Look. Perfekt für besondere Anlässe, die Individualität und Stil verbinden.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø
42 Stücke

Dreistöckige Torte, aus Buttercreme gefertigt und mit Fondant eingedeckt, verziert mit Fondant-Details in Gold. Abgerundet wird das Design durch ein frisches Blumenarrangement und Perlen, die der Torte einen luxuriösen und festlichen Charakter verleihen – ideal für Hochzeiten und besondere Anlässe.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Vierstöckige Torte im Naked-Style, aus feiner Buttercreme gefertigt und dezent mit frischen Blumen geschmückt. Frische Beeren setzen natürliche Akzente und machen die Torte zu einem stilvollen Highlight für Hochzeiten und festliche Feiern.

4 Etagen | 14 + 22 + 30 + 38 cm Ø
85 Stücke

Zweistöckige Buttercremetorte im Naked-Style, verziert mit Beeren – schlicht, modern und perfekt für besondere Feierlichkeiten.

2 Etagen | 24 + 38 cm Ø | 48 Stücke

Zweistöckige Torte, aus Buttercreme gefertigt und mit Fondant eingedeckt, versehen mit einer feinen Fondantkante. Dekoriert mit einem zarten Blumenarrangement, einer persönlichen Aufschrift und auf Wunsch mit einem individuellen Topper – ideal für Hochzeiten oder besondere Feierlichkeiten.

2 Etagen | 18 + 32 cm Ø
32 Stücke

Zweistöckige Torte aus Buttercreme, verziert mit einem Schokoladen-Drip, frischen Blumen und Beeren. Auf Wunsch kann ein individueller Topper hinzugefügt werden und macht die Torte zu einem besonderen Highlight für Hochzeiten oder Feierlichkeiten.

2 Etagen | 24 + 38 cm Ø | 48 Stücke

Dreistöckige Torte im Naked-Style, aus Buttercreme gefertigt und dezent mit frischen Beeren sowie winterlichem Dekor verziert – ein stimmungsvolles Highlight für festliche Winteranlässe.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø
42 Stücke

Dreistöckige Torte im Naked-Style aus Buttercreme, liebevoll dekoriert mit frischen Beeren, die einen natürlichen Farbakzent setzen. Auf Wunsch kann ein individueller Topper hinzugefügt werden, sodass die Torte perfekt auf eure Feier abgestimmt ist. Sie verbindet klassische Handwerkskunst mit fruchtiger Frische und wird zum Blickfang auf jeder Hochzeits- oder Festtafel.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Dreistöckige Torte aus Buttercreme, dekoriert mit zarten Blüten, die ein charmantes Gartenflair vermitteln. Auf Wunsch kann ein individueller Topper hinzugefügt werden, sodass die Torte perfekt auf eure Feier abgestimmt ist - ein bezaubernder Blickfang für Hochzeiten oder festliche Anlässe.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Dreistöckige Torte im Naked-Style, aus Buttercreme gefertigt und dekoriert mit frischen Beeren. Auf Wunsch kann ein individueller Topper hinzugefügt werden, sodass die Torte perfekt auf eure Feier abgestimmt ist - ein natürlicher Blickfang für Hochzeiten oder festliche Anlässe.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Dreistöckige Cremetorte, versehen mit einer feinen Dekorkante und dekoriert mit frischen Blumen. Diese Torte verbindet klassisches Design mit natürlicher Eleganz und wird zum Highlight auf jeder Hochzeit oder festlichen Feier.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Vierstöckige Torte im Naked-Style, aus feiner Buttercreme gefertigt und dezent mit frischen Blumen dekoriert. Eine natürliche und stilvolle Torte, die sich perfekt für Hochzeiten und festliche Anlässe eignet.

4 Etagen | 14 + 22 + 30 + 38 cm Ø | 85 Stücke

Dreistöckige Torte im Naked-Style, mit Buttercreme eingestrichen und dezent mit frischen Blumen verziert. Auf Wunsch kann ein individueller Topper bestellt werden, um die Torte perfekt auf eure Feier abzustimmen – ein stilvoller Blickfang für Hochzeiten und festliche Anlässe.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Feine Torte mit luftiger Sahnefüllung, belegt mit frischen Früchten und liebevoll dekoriert mit einem Blumenarrangement. Abgerundet wird die Torte durch zarte weiße Schokoraspel am Rand – ein Genuss für besondere Anlässe.

1 Etage | 26 cm Ø | 12 Stücke

Feine Torte mit luftiger Sahnefüllung, belegt mit frischen Früchten und liebevoll dekoriert mit einem Blumenarrangement. Abgerundet wird die Torte durch zarte weiße Schokoraspel am Rand – ein Genuss für besondere Anlässe. Auf Wunsch kann ein Marzipanschild mit individuellem Spruch ergänzt werden, um die Torte noch persönlicher zu gestalten.

1 Etage | 26 cm Ø | 12 Stücke

Dreistöckige Cremetorte, mit feiner Dekorkante versehen und dekoriert mit frischen Blumen. In auffälligen Farbakzenten gestaltet, wird die Torte zum Highlight auf Hochzeiten und festlichen Anlässen.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Dreistöckige Torte, aus Buttercreme und mit Marzipan eingedeckt, versehen mit einer feinen Dekorkante und dekoriert mit Marzipanrosen. Eine stilvolle Torte, die auf Hochzeiten und festlichen Anlässen zum Blickfang wird.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø
42 Stücke

Diese dreistöckige Torte aus feiner Buttercreme ist mit Fondant überzogen und mit handgefertigten, modellierten Rosen verziert. Ergänzt wird das Design durch dekorative Buttercreme-Elemente, die der Torte eine besondere Note verleihen. Auf Wunsch kann ein individueller Topper bestellt werden, um die Torte perfekt an eure Feier anzupassen- ein stilvolles Highlight für Hochzeiten und festliche Anlässe.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Diese dreistöckige Torte aus Buttercreme ist mit Fondant überzogen und mit aufwendig modellierten Rosen gestaltet, die der Torte einen romantischen und edlen Charakter verleihen. Feine Buttercreme-Details ergänzen das Design harmonisch. Auf Wunsch kann ein individueller Topper bestellt werden, um die Torte ganz nach euren Vorstellungen zu personalisieren – perfekt für Hochzeiten und besondere Feierlichkeiten.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Dreistöckige Torte aus feiner Buttercreme, verziert mit einer edlen Spritzkante aus Perlen, frischen Rosen und zarten Akzenten aus Blattgold. Zusätzliche Perlendetails runden das Design ab. Auf Wunsch kann ein individueller Topper hinzugefügt werden, um die Torte perfekt auf eure Feier abzustimmen – ein elegantes Highlight für Hochzeiten und festliche Anlässe.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Torte im Naked-Style, liebevoll dekoriert mit frischen Beeren und Blumen, die der Torte natürliche Schönheit und sommerlichen Charme verleihen - ein Highlight für Hochzeiten und festliche Anlässe.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Zweistöckige Torte aus Buttercreme, geschmückt mit einer Perlenspritzkante und frischen Rosen, die dem Design natürliche Schönheit und zeitlose Eleganz verleihen. Auf Wunsch kann ein individueller Topper hinzugefügt werden, sodass die Torte zu einem ganz persönlichen Highlight auf Hochzeiten und besonderen Anlässen wird.

2 Etagen | 18 + 30 cm Ø
32 Stücke

Torte im Naked-Style aus Buttercreme, dekoriert mit einem stilvollen Trockenblumenarrangement und frischen Beeren. Natürlich, modern und elegant - ein besonderer Blickfang für Hochzeiten und festliche Anlässe.

2 Etagen | 24 + 38 cm Ø | 48 Stücke

Eine traumhafte zweistöckige Buttercremetorte im trendigen Naked-Style – modern, elegant und natürlich zugleich. Verziert mit frischen Beeren und zarten Blüten entsteht ein harmonisches Zusammenspiel von Farbe, Form und Geschmack. Jeder Bissen ist ein kleines Fest für die Sinne und macht diese Torte zum perfekten Highlight für besondere Momente.

2 Etagen | 18 + 30 cm Ø
32 Stücke

Diese dreistöckige Buttercremetorte im edlen Naked Cake Style ist ein wahres Kunstwerk für besondere Anlässe. Die zarte Buttercreme umschmeichelt die Böden, während frische Beeren und filigranes Schleierkraut der Torte einen natürlichen und romantischen Charme verleihen. Ein Blickfang, der Eleganz, Leichtigkeit und Genuss perfekt vereint – ideal für Hochzeiten, Feste und unvergessliche Momente.

3 Etagen | 14 + 22 + 30 cm Ø | 42 Stücke

Eine traumhafte zweistöckige Buttercremetorte, die Natürlichkeit und Eleganz perfekt vereint. Zarte Buttercremeschichten umhüllen die Böden und lassen die Füllung sanft durchschimmern. Dekoriert mit frischen Beeren und feinem Schleierkraut entsteht ein harmonisches Zusammenspiel aus Farbe, Leichtigkeit und Geschmack. Ein wahres Highlight für Hochzeiten, Geburtstage und alle besonderen Momente.

2 Etagen | 24 + 38 cm Ø
48 Stücke

Unsere zweistöckige Buttercremetorte, sanft wellig eingestrichen, wird mit frischen Blüten geschmückt und durch ein feines Crunchdekor veredelt. Ein Zusammenspiel aus zarter Cremigkeit, eleganter Optik und knusprigem Akzent – perfekt für unvergessliche Anlässe.

2 Etagen | 18 + 30 cm Ø | 32 Stücke

Venezia Café • Konditorei • Eismanufaktur
Leibnizstraße 1 • 16225 Eberswalde
Telefon: (0 33 34) 23 99 99
E-Mail: info@venezia-eberswalde.de
www.venezia-eberswalde.de
fb.com/eiscafe.venezia.ebw
instagram.com/venezialeibnizstrasse

WWW.VENEZIA-EBERSWALDE.DE