

Feste feiern im Grünen...



riverside

Seminar- und Eventhotel

Tortenkatalog 2025 / 26



...mit Stil und
Ambiente.

Form & Füllung



Formen & Grössen

Runde Form:

- Ø 16 cm 8 Pers.
- Ø 20 cm 10 Pers.
- Ø 26 cm 12 Pers.
- Ø 28 cm 18 Pers.
- Ø 30 cm 20 Pers.
- Ø 40 cm 50 Pers.

Eine mehrstöckige Torte ist möglich mit max. drei Stockwerken.

Eckige Form:

- 55x43 cm 50 Pers.

Weitere Formen:

- Zahlen, Buchstaben,
- Herz etc. 20 Pers.

Gerne produzieren wir in Ihrer Wunschgrösse nach Absprache.

Füllung

- Schokoladenmousse
- Vanille & Biskuit (Schweden)
- Rahm
- Sacher
- Schwarzwälder
- Quark / Joghurt / Mascarpone (Frucht nach Wahl)
 - > Fruchtpüree
 - * Himbeere
 - * Heidelbeere
 - * Brombeere
 - * Aprikose
 - * Ananas
 - * Cassis
 - * Kokos
 - * Mandarine
 - * Pfirsich
 - * Passionsfrucht



Wünsche Sie eine
Individuallösung?
Gerne erstellen wir Ihnen
ein persönliches
Angebot.

seminare@riverside.ch
T: 043 500 92 92

Gestaltung & Verzierung



Technik

- Naked
- Fondantüberzug
- Rahmgarnitur
- Buttercrème Garnitur
- Streusel
- Ganache
- Dripping

Verzierung

- Wir nehmen Ihre Wünsche offen entgegen und prüfen die Umsetzbarkeit mit der Hausbäckerei.
- Früchtégarnitur
 - Eiweisstechnik (Diverse Förmchen z.B. Blumen, Sterne, Herzen...) in jeglichen Farben
 - Marzipan (Diverse Förmchen z.B. Blumen, Sterne, Herzen...) in jeglichen Farben
 - wir bitten Sie zusätzliche Dekoration wie Geschenkband, Schnittblumen, Kreuze etc. zu organisieren



Wünsche Sie eine
Individuallösung?
Gerne erstellen wir Ihnen
ein persönliches
Angebot.

seminare@riverside.ch
T: 043 500 92 92

Torten, Kuchen & Schnitten



Rosarot verträumt

Himbeertorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine fruchtig frische Himbeertorte.

- Himbeer-Quarkfüllung
- Naked Technik
- dekoriert mit frischen Beeren und Minzblättern
- ø 26 cm für 12 Personen





Wunderbar schick & edel

Schokoladentorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine köstliche Schokoladentorte.

- Schokoladenmousse Füllung
- Ganache Technik
- dekoriert mit Schokosplitter, Himbeere, Minzblatt & Kokosraspeln
- ø 16 cm für 8 Personen





Köstlich schmeckend

Schweden Torte

Hier im Beispiel sehen Sie eine aussergewöhnliche Schwedentorte.

- Schwedenfüllung
- Fondant Technik
- dekoriert mit gelben Blümchen aus Marzipan
- ø 28 cm für 18 Personen





Fruchtig schokoladig

Schwarzwälder Torte

Hier im Beispiel sehen Sie eine üppige Schwarzwälder Torte.

- Schwarzwälder Füllung
- Drip Technik
- dekoriert mit Macrons, Keksen, frischen Beeren und Schokospänen
- ø 40 cm für 50 Personen





Fruchtig bezaubernd

Buchstabentorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine fruchtig-prächtige Buchstabentorte.

- Rahmfüllung
- Naked Technik
- dekoriert mit frischen Früchten
- Buchstabe A für 20 Personen



Wunderbar & prächtig

Zifferntorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine prächtige Zifferntorte.

- Rahmfüllung
- Rahmgarnitur Technik
- dekoriert mit gelierten Früchten
- Ziffer 5 für 20 Personen



Klassisch schokoladig

Sachertorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine klassische Sachertorte.

- Sacherfüllung
- Ganache Technik
- dekoriert mit Schokospänen, weissen Röschen
und einem Teddy aus Marzipan
- ø 28 cm für 18 Personen





Märchenhaft bezaubernd



Heidelbeertorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine märchenhafte Heidelbeertorte.

- Heidelbeer-Quarkfüllung
- Fondant Technik
- dekoriert mit Schmetterlingen aus Marzipan
und einem Schokoschriftzug
- ø 16 cm für 8 Personen



Zuckersüss & glücklich



Schokoladentorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine Schokoladentorte für echte Glücksmomente.

- Schokoladenmousse Füllung
- Fondant Technik
- dekoriert mit Kleeblättern, Glücksschweinchen und Marienkäfern aus Marzipan und Schokoschriftzug
- ø 26 cm für 12 Personen



Tierisch erfrischend

Tauforte

Hier im Beispiel sehen Sie eine tierisch süsse Tauforte.

- Himbeer-Joghurtfüllung
- Buttercrème Garnitur Technik
- Dekoriert mit Marzipanfiguren und -schriftzug & einer Kreuzkette
- ø 30 cm mit Erhöhung für 35 Personen



Wunderbar & romantisch

Firmungstorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine köstliche Firmungstorte.

- Himbeer-Quarkfüllung
- Fondant Technik
- Dekoriert mit Marzipanrosen, Schokoladeschriftzug
& einer Kreuzkette
- ø 26 cm mit Erhöhung für 20 Personen



Himmlich beflügelt

Erhöhte Tauforte

Hier im Beispiel sehen Sie eine himmlische Tauforte.

- Schwedenfüllung
- Buttercrème Garnitur Technik
- dekoriert mit Namensschild, Kreuz und Blattgold
- ø 26 cm mit Erhöhung für 30 Personen



Romantisch & blumig

Zwei verschiedene Torten gestapelt

Hier im Beispiel sehen Sie eine blühende Torte.

- 1. Stock Schokoladencrème Füllung,
- 2. Stock Vanillecrème Füllung
- Buttercrème Garnitur Technik
- Dekoriert mit Marzipanrosen
- ø 26 cm + 16 cm für Total 20 Personen



Zuckersüss bezaubernd

Himbeertorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine zuckersüsse Himbeertorte.

- Himbeer-Quarkfüllung
- Fondant Technik
- dekoriert mit Herzen, Rosen und Figuren aus Marzipan
und Schriftzug
- viereckige Form für 20 Personen





Erfrischend fruchtig

Zwei Orangentorten

Hier im Beispiel sehen Sie eine erfrischende Orangentorte.

- Orangen-Quarkfüllung
- halb Naked Technik
- dekoriert mit Mandelsplittern, Schokoladestangen, frischen Beeren und Macarons.
- Doppelstöckig, ø 28 cm + ø 20 cm für Total 28 Personen

Hochzeitstorten



Natürlich entzückend

Zwei Hochzeitstorten

Hier im Beispiel sehen Sie eine Hochzeitstorte in Naturtönen.

- Passionsfrucht-Mascarponefüllung mit Mango Stücken
- Fondant Technik
- dekoriert mit frischen Röschen, Schleierkraut und Eukalyptusblättern
- doppelstöckig, ø 28cm + ø 20cm für Total 28 Personen



Verführerisch fruchtig

Zwei fruchtige Hochzeitstorten

Hier im Beispiel sehen Sie eine fruchtige Hochzeitstorte.

- Kokos-Yuzu-Quarkfüllung
- Naked Technik
- dekoriert mit frischen Früchten und Schleierkraut
- doppelstöckig, ø 26cm + ø 16cm für Total 20 Personen





Entzückend & hübsch

Erhöhte Hochzeitstorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine entzückende Hochzeitstorte.

- Mascarponefüllung mit Himbeeren
- Buttercrème Garnitur mit Rillentechnik
- dekoriert mit frischen Nägeli, Sukkulenten, Schleierkraut und Macarons
- ø 26 cm mit Erhöhung für 35 Personen



Romantisch verspielt

Hochzeitstorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine romantisch verspielte Hochzeitstorte. Diese Torte besteht aus 3 Torten, die mit verschiedene Geschmacksrichtungen und Füllungen gestaltet werden können.

- Zitronen-Frischkäsefüllung
- halb Naked Technik
- dekoriert mit Trockenblumen, Pampasgras und Blattgold
- dreistöckig, ø 28cm + ø 20cm + ø 16cm für Total 50 Personen
- bei dieser Kombination ist die Erhöhung inklusive

Preisliste



Grösse ø	Personen	Preis
• 16 cm	8	CHF 70.00
• 20 cm	10	CHF 90.00
• 26 cm	12	CHF 120.00
• 28 cm	18	CHF 190.00
• 30 cm	20	CHF 220.00
• 40 cm	50	CHF 390.00
• 55x43 cm (eckig)	50	CHF 390.00
Ziffer	20	CHF 230.00
Buchstabe	20	CHF 230.00
Erhöhung Je nach Torte und Absprache zwischen 5 - 20 cm	+	CHF 75.00
Schneiden ab 30 Personen	+	CHF 50.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Wünsche Sie eine
Individuallösung?
Gerne erstellen wir Ihnen
ein persönliches
Angebot.

seminare@riverside.ch
T: 043 500 92 92



Spinnerei-Lettenstrasse 2
CH-8192 Zweidlen-Glattfelden

Tel +41 43 500 92 92
Fax +41 43 500 92 99

riverside

Seminar- und Eventhotel

seminare@riverside.ch
www.riverside.ch