Feste feiern im Grünen...



riverside
Seminar- und Eventhotel

Tortenkatalog 2026


...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 bis zu drei Stockwerken.

Eckige Form:
55x43 cm 50 Pers.

Weitere Formen:
Ziffern, Buchstaben,
Herz etc. 20 Pers.

Tortenhöhe:
10 cm Basishöhe
+ 5 cm Erhöhung
+ 10 cm Erhöhung
20 cm Maximalhöhe

Gerne produzieren wir in Ihrer Wunschgrösse nach Absprache.

Füllung

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



Bestellungen und Änderungswünsche nehmen wir bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass entgegen.

seminare@riverside.ch

T: 043 500 92 92

Gestaltung & Verzierung



Technik	Verzierung
• Naked	Wir nehmen Ihre Wünsche offen entgegen und prüfen die Umsetzbarkeit mit der Hausbäckerei.
• Fondantüberzug	
• Rahmgarnitur	• Früchtegarnitur
• Buttercrème Garnitur glatt oder mit Rillenoptik	• Eiweisstechnik (Diverse Förmchen z.B. Blumen, Sterne, Herzen…) in jeglichen Farben
• Streusel	• Marzipan (Diverse Förmchen z.B. Blumen, Sterne, Herzen…) in jeglichen Farben
• Ganache	• Wir bitten Sie zusätzliche Dekoration wie Geschenkband, Schnittblumen, Kreuze etc. zu organisieren
• Dripping	



Wünschen Sie eine Individuallösung?

Bestellungen und Änderungswünsche nehmen wir bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass entgegen.

seminare@riverside.ch

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

120.00





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

70.00





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

190.00







Fruchtig schokoladig

Schwarzwälder Torte

Hier im Beispiel sehen Sie eine üppige Schwarzwälder Torte.

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

465.00



Fruchtig bezaubernd

Buchstabentorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine fruchtig-prächtige Buchstabentorte.

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

230.00



Wunderbar & prächtig

Zifferntorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine prächtige Zifferntorte.

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

230.00





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

190.00





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

70.00





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

120.00



Tierisch erfrischend

Tauftorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine tierisch süsse Tauftorte.

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

295.00



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

CHF 195.00



Himmlisch beflügelt

Erhöhte Tauftorte

Hier im Beispiel sehen Sie eine himmlische Tauftorte.

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

CHF 195.00



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 + ø 16 cm mit Erhöhung für Total 20 Personen

265.00





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

220.00







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.
- ø 28 cm + ø 20 cm mit Erhöhung für Total 28 Personen

355.00

Preisliste



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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Bestellungen und Änderungswünsche nehmen wir bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass entgegen.

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