

HOCHZEITS TORTEN



Ihre Hochzeitstorte.

So **individuell** wie Ihre Hochzeit, so **vielfältig** sind auch unsere Torten. Ganz nach Ihren Wünschen zubereitet, kreieren wir zu Ihrer Hochzeit Ihre absolute **Lieblingstorte**.

Wählen Sie Ihre Torte:

Welche Torte stellen Sie sich vor? Kann Sie eine klassische **Fondant-Torte** begeistern? Oder soll es lieber ein **Naked Cake** sein? Ein moderner **Floating Cake**? Passt eine **Doppelherz-Torte** am Besten zu Ihren Vorstellungen? Oder eher **Lettercakes**?

Wählen Sie Ihre Größe:

Die Größe der Torte hängt von der Anzahl Ihrer geladenen Gäste ab. Wir beraten Sie dazu gerne. Wir backen sowohl **einstöckige Torten für den engsten Familienkreis** oder **mehrstöckige Torten für große Feierlichkeiten**.

Wählen Sie Ihren Geschmack:

Besonders beliebt sind bei uns fruchtige Geschmacksrichtungen wie **Erdbeere**, **Himbeere**, **Waldfrucht** (saisonal und aus eigenem Anbau) oder **Pfirsich-Maracuja**. Mögen Sie es gerne herber, nehmen Sie **Schokolade** oder **Schwarzwälder Kirsch**. Ihre Lieblings-Süßigkeit (z.B. **Kinderriegel**, **Rocher**, **Yogurette**) lässt sich ebenfalls wunderbar in einer Torte verarbeiten. Auch individuelle Wünsche versuchen wir in die Tat umzusetzen. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf.

Wählen Sie Ihre Dekoration:

Romantische **Blumen-Dekoration**. Minimalistische **Fondant-Torten**. Metallische Highlights aus **Blattgold**. Eine klassische **Brautpaar-Figur** on top. Die Dekoration birgt zahlreiche Möglichkeiten und macht Ihre Torte zu einem **absoluten Hingucker**.



Wir backen auch **Gastgeschenke** für Ihre Hochzeit. Sprechen Sie uns an!



Dies ist eine kleine Auswahl unserer **aktuellen Lieblingstorten**.
Aber auch andere Torten backen wir für Sie mit Freude!



Aus liebevoller Handarbeit.

Mit Liebe handgemacht – Jede Torte, die in unserer Hof-Backstube hergestellt wird, ist ein mit Liebe gebackenes, geschichtetes und dekoriertes Unikat.



Unser gesamtes Team um **Bäckermeister Jürgen Vügten, Konditorin Eva Grotebauer, Konditorin Holly Wiechers** und **Konditorin Nadine Maatz** arbeitet mit Hingabe und Leidenschaft an Ihrer perfekten Hochzeitstorte und versucht all Ihre Wünsche und Vorstellungen in die Tat umzusetzen.

Hierbei ist uns Handarbeit und die Verarbeitung hochwertiger Lebensmittel ganz besonders wichtig. Auf Wunsch berücksichtigen wir auch Allergien oder einen veganen Lebensstil.

Uns zeichnet jahrelange Erfahrung, der Wille uns stetig weiter zu entwickeln und natürlich unzählige glückliche Brautpaare aus.

»Zwischen einer großartigen Idee und einem großartigen Produkt liegt Handwerkskunst.«

Süße Highlights.

Neben Torten, backen wir noch andere **Eyeatcher** für Ihre Hochzeit. Stellen Sie sich ihre individuelle **Candybar** zusammen oder bestellen Sie aus unseren Highlights: Dazu gehört u.a. die **Cookie Kiste** oder die **Brezel-Leiter**. Fragen Sie gerne auch nach weiteren Möglichkeiten!



Kontaktieren Sie uns:

Sie interessieren sich für eine Torte? Oder haben Fragen zu unserer Arbeit? **Bäckermeister Jürgen Vügten** freut sich von Ihnen zu hören!

Selbstverständlich backen wir auch Torten zu anderen Anlässen. Ob **Geburtstage, Taufen, Firmenfeiern, Jubiläen** – sprechen Sie uns einfach an!



Jürgen Vügten
Bäckermeister



Hof Löbke
Alstedder Str. 148
49479 Ibbenbüren

☎ 05451 505830-0
✉ backstube@loebke.com
🌐 www.loebke.com