

Lassen Sie sich kulinarisch verzaubern

Herzlich willkommen in der verführerischen Torten- und Apéro-Welt von Confiseur Bachmann. Zuckersüsse Tortenträume und eine beeindruckende Vielfalt köstlicher Apéro-Erzeugnisse präsentiert Ihnen das Luzerner Unternehmen an der Fest- und Hochzeitsmesse 2008 in Zürich.

Hochzeitstorten, klassisch oder ausgefallen

Der krönende Abschluss eines jeden Hochzeitsessens ist ohne Zweifel die Hochzeitstorte. Sie schmeckt nicht nur köstlich, sondern steht auch als Symbol für einen zuckersüssen Start ins Eheglück. Confiseur Bachmann trägt mit seinen vielfältigen Tortenträumen dazu bei, dass der schönste Tag im Leben der Jungvermählten unvergesslich bleibt.



Confiseur Bachmann ist bekannt für innovative Kreationen und Kundennähe. «Kein persönlicher Kundenwunsch soll unerfüllt bleiben», meint das traditionsreiche Familienunternehmen. Von den jährlich über 300 hergestellten Hochzeitstorten liegen fruchtige, leichte Torten besonders im Trend. Auch frische Blumen werden gerne zur Verzierung eingesetzt. Das Brautpaar kann seine Torte je nach Wunsch mit Monogrammen oder Hinweisen auf das Hobby, den Beruf oder die Herkunft dekorieren lassen. Eine ganz persönliche Note verleihen vierfarbige Fotos, welche auf essbares Marzipan gedruckt werden.

Die Grösse der Torte hängt von der Anzahl Gäste ab. Ist die Hochzeitsgesellschaft nicht so gross, ist meist eine herzformige Torte empfehlenswert, da sie nach mehr aussieht als eine runde oder eckige. Entscheidet man sich für eine Glacé-torte, muss unbedingt abgeklärt werden, ob am Ort der Feier eine Tiefkühlmöglichkeit besteht.

Als einzige Confiserie kreiert Bachmann so viele englische Hochzeitstorten. Das Torteninnere ist aus Styropor gefertigt und wird mit Marzipan überzogen und verziert. Nur die Schichten auf den einzelnen Stufen können gegessen werden.

Die nebenstehend abgebildete Torte Avignon ist für 77 Personen berechnet.

Bedeutend ist auch, dass um die Präsentation der Hochzeitstorte eine kleine Inszenierung stattfindet. Geeignet dazu sind Wunderkerzen, die auf die Torte gesteckt werden. Hier muss zunächst abgeklärt werden, ob dies im Saal erlaubt ist. Als Alternative eignen sich auch Rechaud-Kerzen.



Torte Avignon für 77 Personen

Apéro-Häppchen oder Catering?

Die Apéro-Arrangements von Confiseur Bachmann versprechen für Auge und Gaumen puren Genuss. Qualität und Frische haben oberste Priorität. Verarbeitet werden nur erstklassige Rohstoffe, wobei auf die Verwendung von chemischen Zusätzen, Konservierungsstoffen und Fremdparfums konsequent verzichtet wird. Auf Wunsch übernimmt der Apéro-Spezialist das ganze Catering für Sie.



Kompetent für Genuss

Mit zehn Geschäften und über 250 Mitarbeitenden ist die Luzerner Confiserie dank gleichbleibend hoher Qualität, kompetenter Bedienung und grosser Angebotspalette weit über die Luzerner Grenzen hinaus ein Begriff geworden. Am Produktionsstandort in der Tribschenstadt an der Werkhofstrasse 20 werden Brautpaare liebevoll und individuell beraten.

**Confiseur Bachmann AG, Luzern
Halle 4, Stand 4.046**