

Wedding Cake Checkliste



Name, Telefon, E-Mail, Anlass, Personenanzahl, Datum:

TORTENBODEN

1, 2, 3 oder 4 stöckig?
Vanille Biskuit,
Schoko Biskuit,
Mandelbiskuit,
Mohn Biskuit, etc.

FÜLLUNG

Buttercreme Geschmacksrichtung:
Mango-Maracuja, Erdbeere,
Brombeere, Granatapfel, etc.
Erdnussbutter, Karamell,
Kokos, Schokolade, etc.

EXTRAS

Optionale Füllung:
Streusel, Schoko-Raspeln, Kekskrümel,
Lemon/Himbeer Curd, Marmelade,
Pistaziencreme, frisches Obst, etc. wird
verwendet für einen extra Crunch

FARBE

Äußere Farbe/Stil der Torte
klassisch weiß, beige, marmoriert,
Farbverlauf, Muster, rosé gold, etc

DEKORATION

Trockenblumen oder frische Blumen,
Cake Topper,
Blattgold, Glitzerpulver,
Perlen,
Banderole, etc.

STIL

Boho Stil,
Vintage,
Klassisch,
Mondern, etc.
Am besten ihr bringt ein paar Fotos mit

Dies ist nur ein Beispiel an Variationsmöglichkeiten. Falls ihr eine bestimmte Geschmacksrichtung oder Stil haben möchtet, sagt einfach Bescheid.