

Ihre Hochzeitstorte
aus der Gerstner
Manufaktur



Genießen kann so einfach sein.



Gerstner K&K Hofzuckerbäcker

Kärntner Straße 13-15, 1010 Wien

Tel.: +43 1 512 49 63

Email: konditorei@gerstner.at

www.gerstner.at



Das Traditionsunternehmen Gerstner wurde im Jahr 1847 gegründet. Seit mehr als 160 Jahren steht Gerstner für höchste Qualität und bleibt seiner Tradition stets verpflichtet. Unsere exklusiven Kreationen werden in der hauseigenen Manufaktur nach traditioneller Art gefertigt. Das Geheimnis unserer handgefertigten Köstlichkeiten liegt in der strikten Verwendung allerbesten Zutaten, größter handwerklicher Kunstfertigkeit und einer Leidenschaft für Schokolade.

Das gilt auch für unsere **Hochzeitstorten**, die von unseren Zuckerbäckern ganz persönlich für Sie kreiert werden. In dieser Broschüre präsentieren wir Ihnen eine kleine Auswahl der vielfältigen Möglichkeiten – von klassisch bis trendig. Bei einem Besuch in der Gerstner K&K Hofzuckerbäckerei können Sie aus unserem Angebot wählen und nach Lust und Laune verkosten.

Genießen kann so einfach sein.



Gerstner K&K Hofzuckerbäcker

*Gerstner K & K Hofzuckerbäcker
Kärntner Straße 13-15, A-1010 Wien
Tel.: +43-1-512 49 63, Fax: +43-1-512 49 63-44
E-mail: konditorei@gerstner.at*

Die große Tradition ...

1847 gründeten Anton und Barbara Gerstner eine Zuckerbäckerei in Wien. Bereits wenige Jahre später wurde ihnen der Titel „K. u. K. Hofzuckerbäcker“ verliehen.

... neu interpretiert

Heute ist die Gerstner K&K Hofzuckerbäckerei ein bevorzugter Treffpunkt für Liebhaber von erlesenen Torten, kunstvollem Konfekt und köstlichem Kaffee.



Manufaktur

Seit 1847 backen und arbeiten wir in unserer Manufaktur mit den besten Zutaten nach traditioneller Art. Feinste Torten, flaumige Kuchen, leichte Törtchen, kunstvolles Konfekt, Trüffel und Makronen – hier ist die große Welt der Zuckerbäckerei zu Hause.

Genießen kann so einfach sein.



Die Klassiker

White Dove

Eingedeckt aus feinstem Marzipan ist diese klassische vierstöckige Hochzeitstorte. Das Dekor wird von Zuckergusskreationen und kandierten Rosen bestimmt.



Genießen kann so einfach sein.



Rosengarten

Kandierte Rosen zieren diese ganz in Weiß gehaltene, elegante fünfstöckige Torte. Die persönlichen Botschaften geben ihr eine ganz besondere Note.



Genießen kann so einfach sein.



Sweet heart

Vier Hochzeitstortenvariationen auf einer Treppe. Ein beliebte Präsentation. Wir haben die Torten mit kandierten Rosen für Sie veredelt.



Genießen kann so einfach sein.



Butterfly rose

Eine klassische Hochzeitstorte in Rosa auf drei Etagen, umhüllt von zartem Zuckerguss. Dekoriert ist sie mit Rosen aus feinstem Marzipan und aufwändigen Zuckerbögen.



Genießen kann so einfach sein.



Im Trend

Loop of luck

Verschiedene Formen und Dekors machen diese ungewöhnliche Hochzeitstorte aus. Die zarten Schleifen geben ihr einen besonderen Akzent.



Genießen kann so einfach sein.



Harmony

Die Anfangsbuchstaben der Vornamen des Brautpaares geben dieser eleganten Hochzeitstorte die persönliche Note. Die grünen Bänder aus Marzipan unterbrechen die weißen Verzierungen.



Genießen kann so einfach sein.



Sunshine of my life

„Ich liebe Dich“ in den verschiedensten Sprachen ist das Thema dieser zartrosa Hochzeitstorte mit Röschen aus Massa Ticino. Eine Zuckerkrone ziert die oberste der fünf Etagen.



Genießen kann so einfach sein.



Hochzeitstorten aus der neuen Gerstner-Exklusiv-Kollektion

Le Bijoux

Elegant und gleichzeitig trendig, ist diese Hochzeitstorte eine Kombination aus einer rechteckigen Basistorte und drei runden daraufgesetzten Torten. Drapiert wird sie mit fünf roten Maschen aus Zuckerguss.



Genießen kann so einfach sein.



Je táíme

Sehr beliebt sind Hochzeitstorten in Form eines Herzens. Unser Chef-Pâtissier hat diese für Sie neu interpretiert.



Ab 80 Personen

Genießen kann so einfach sein.



La fantaisie

Eine Hochzeitstorte für alle, die das Ausgefallene bevorzugen. Das Highlight dieser Torte ist ein Kunstwerk aus Zuckerguss. Umrahmt wird es von acht kleinen runden Torten, die in verschiedenen Geschmacksrichtungen bestellt werden können.



Ab 40 Personen. Bei „La fantaisie“ werden zusätzlich zur Torte € 120,00 für das Blumengebilde aus Zuckerguss verrechnet. Bei unbeschädigter Retournierung wird dieser Betrag rückerstattet.

Genießen kann so einfach sein.



Folie de macarons

Die perfekte Torte für
Liebhaber von
Makronen, die in
verschiedenen
Geschmacksrichtungen
in unserer Manufaktur
hergestellt werden.



Eine außergewöhnliche Torte für eine
außergewöhnliche Hochzeit. Ab 40 Personen

Genießen kann so einfach sein.



Le printemps

Eine zierliche, jugendliche
Hochzeitstorte mit einer bunten
Blütendekoration aus feinem
Zuckerguss.



Genießen kann so einfach sein.



Wedding Give Aways

Verschiedene Varianten zum Mitgeben für Ihre Hochzeitsgäste. Wir fertigen diese gerne auch für Sie zu Ihrer Hochzeitstorte passend.



Genießen kann so einfach sein.



Tortenmassen & -füllungen

Wählen Sie unter den nachfolgenden köstlichen Tortenfüllungen:

- ✦ **TRÜFFEL** (Saftige Sachermasse, umhüllt von fruchtiger Ribiselmarmelade und gefüllt mit feinsten Pariser Creme)

- ✦ **SACHER** (Feine Schokoladentorte, umhüllt von hausgemachter Marillenmarmelade)

- ✦ **NUSS** (Saftige Nussmasse, gefüllt mit Weichselmarmelade und einer feinen Nussbuttercreme)

- ✦ **DOBOS** (Leichte Sandmasseblätter gefüllt mit köstlicher Schokoladenbuttercreme)

- ✦ **PUNSCH** (Flaumige Biskuitmasse getränkt mit hausgemachter Marillenmarmelade und Rum)

Genießen kann so einfach sein.



Mengenangaben

2-stöckige Hochzeitstorte für 20 Personen
3-stöckige Hochzeitstorte für 36 Personen
4-stöckige Hochzeitstorte für 56 Personen
5-stöckige Hochzeitstorte für 82 Personen
6-stöckige Hochzeitstorte für 120 Personen
7-stöckige Hochzeitstorte für 170 Personen

Größenangaben

Rund (Durchmesser)

16 cm Hochzeitstorte für 8 Personen
21 cm Hochzeitstorte für 12 Personen
24 cm Hochzeitstorte für 16 Personen
32 cm Hochzeitstorte für 20 Personen
36 cm Hochzeitstorte für 26 Personen
43 cm Hochzeitstorte für 38 Personen
47 cm Hochzeitstorte für 50 Personen

Eckig

32 x 22 cm für 20 Personen
24 x 44 cm für 28 Personen
28 x 39 cm für 30 Personen
28 x 45 cm für 35 Personen
45 cm x 35 cm für 42 Personen
33 x 53 cm für 48 Personen
48 x 55 cm für 72 Personen

Genießen kann so einfach sein.



Preise

Hochzeitstorten

Unsere Hochzeitstorten haben einen Stückpreis von **€ 6,80**.

Bei „La fantaisie“ werden zusätzlich zur Torte € 120,00 für das Blumengebilde aus Zuckerguss verrechnet. Falls Sie dieses retournieren wollen, wird Ihnen der Betrag bei unbeschädigter Rückgabe, refundiert.

Wedding Give-Aways

Die eingedeckten Wedding Give-Aways (Päckchen, Herz) haben einen Stückpreis von **€ 6,50**. Für den Sacherwürfel verrechnen wir **€ 4,90** pro Stück.

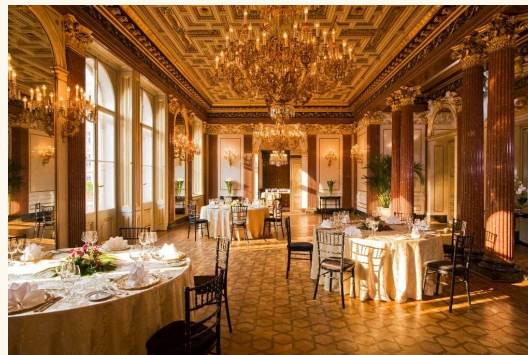
Genießen kann so einfach sein.



Das Beste für Ihre Traumhochzeit!

Damit am Tag der Tage alles perfekt ist, bietet Ihnen Gerstner Catering ein Rundum-Service, das keine Wünsche offen lässt! Fragen Sie nach unserem „*All in one*“-*Hochzeitsspackage*. Für standesamtliche Trauungen bietet Gerstner Catering nicht nur die prunkvollen Räumlichkeiten in der Gerstner Beletage des Palais Todesco, sondern auch hier das attraktive *Beletage-Traumlocation-Package*.

Special Service: im *Gerstner Showroom* können Sie, begleitet von kompetenter Beratung, aus verschiedensten Tischdekorationen, Blumenarrangements, Tafelsilber und Porzellan wählen.



Gerstner Catering

Gerstner Beletage im Palais Todesco & Showroom
Kärntner Straße 51, 2. Stock, 1010 Wien

Tel.: +43 1 743 44 22-7859

Fax: +43 1 743 44 22-7827

Email: catering@gerstner.at

www.gerstner.at

Genießen kann so einfach sein.



Genießen Sie einen Rundgang durch die kulinarische Welt von Gerstner

Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker

im Herzen von Wien, mit erlesenen, handgemachten Tortenspezialitäten und Konfekt, K&K Spezialitäten. Gerstner Online-Shop, Tortenversand

Gerstner Catering

für jeden Anlass der perfekte gastronomische Rahmen im privaten oder geschäftlichen Bereich und in jeder gewünschten Location

Gerstner Business & Office Catering

Komplettservice ins Büro und für Tagungen, Seminare, Kongresse oder Pressekonferenzen in jeder gewünschten Location

Gerstner Private Catering

Ob Sektf Frühstück, Geburtstag oder Hochzeit - das Leben ist voll von besonderen Anlässen, die es zu feiern gilt

Gerstner Beletage im Palais Todesco

Veranstaltungen, Catering, Gerstner Showroom, Showküche - kulinarischen Firmen- und Kochseminare

Wiener Staatsoper

Staatsopernbuffets, Veranstaltungen, Catering, Wiener Opernball

Genießen kann so einfach sein.



Wiener Musikverein

Konzertbuffets und -bars, Veranstaltungen, Catering; Ballcatering (Philharmonikerball, Ball der Industrie & Technik); Veranstaltungen rund um das Neujahrskonzert

Gerstner - La Cité bei Peek & Cloppenburg

Das fashionable Style Café & Shop mit trendigen Snacks und neu interpretierter Patisserie

Art for Art Dekorationswerkstätten

Veranstaltungen, Catering

Gerstner Exhibition & Congress Catering im Messe- und Kongresszentrum Wien

Events, Seminare, Kongresse, Bankette von 5 - 25.000 Personen, Standbetreuung und Standcatering, Restaurants, Bar & Lounge, Café-Bistro

Gerstner Kunst & Genuss Wien

Kunst & Genuss, Kunstbrunch

Genießen kann so einfach sein.



Gerstner - Eine Historie

1847 und zwar am 24. April gründeten Anton und Barbara Gerstner eine Zuckerbäckerei in Wien.

1869 übernimmt Gerstner im damaligen k. u. k. Hofoperntheater, der heutigen Wiener Staatsoper, die Gastronomie (Buffets, Veranstaltungen) – eine Partnerschaft die sich über Jahre bewährt und noch immer gepflegt wird. Und bereits zum 53. Mal in der Zweiten Republik hat Gerstner 2009 die Gäste des berühmten Wiener Opernballs kulinarisch umsorgt.

1873 wurde Gerstner der Titel „K&K Hofzuckerbäcker“ verliehen und in Folge immer öfter beauftragt, Diners, Staatsempfänge und Konzertjansen am Hofe kulinarisch zu betreuen. Zeitgleich mit der Ernennung wurde Gerstner vom Kaiser beauftragt, im Rahmen der Weltausstellung 1873 im Wiener Prater, die gastronomische Betreuung im Kaiserpavillon und anderen Pavillons zu übernehmen. Gerstner hatte somit das Catering ins Leben gerufen.



Genießen kann so einfach sein.



Neu interpretiert ...

1989 wird Gerstner mit der kulinarischen Betreuung im Kunsthistorischen Museum betraut (Café-Restaurant Kuppelhalle, Veranstaltungen, Catering) und übernimmt somit eine Vorreiterrolle im Bereich Museums-Cafés & Restaurants.

Im „Report on Business Magazine“ - April 2002 - konnte Gerstner im Kunsthistorischen Museum Platz 2 im internationalen Ranking der 10 besten „Great Gallery Restaurants“ erreichen.

1994 folgt die Einführung des Gerstner Kunst & Genuss Abend-Buffets im Kunsthistorischen Museum und die Eintragung als Wortmarke. Das Gerstner Kunst & Genuss Buffet ist sehr rasch zu einer kulinarischen Institution geworden und erfreut sich nach wie vor größter Beliebtheit.

1995 erwirbt eine private Investorengruppe Gerstner und adaptiert das Unternehmen an die neuen Bedürfnisse. Im Zuge dessen wurde die Café Konditorei in der Kärntner Straße 13-15 generalrenoviert und der Produktionsstandort von der Kärntner Straße nach Wien 11, in die Simmeringer Hauptstraße verlegt.

2000 übernimmt Oliver W. Braun die Geschäftsagenden von Gerstner, mit dem Ziel das Unternehmen neu zu positionieren und zu organisieren und das Portfolio langfristig zu erweitern, jedoch immer unter Berücksichtigung der Tradition der Marke Gerstner, die für einen hohen Servicegrad und beständige Qualität steht.

2003 mit dieser Spielsaison öffnet Gerstner seine Pforten in einer weiteren Traditions-Location, dem Wiener Musikverein, um dort die komplette gastronomische Betreuung (Buffets, Veranstaltungen, Catering, Bälle) zu übernehmen.

Genießen kann so einfach sein.



Im Herbst 2003 wird der Gerstner Kunstbrunch im Kunsthistorischen Museum lanciert.

2004 Gerstner zeichnet verantwortlich für die exklusive gastronomische Betreuung von Fach- und Publikumsmessen, Banketten, Kongressen von 5 bis 25.000 Personen sowie von Events jeder Art im neuen Messe- und Kongresszentrum Wien. Die von Gerstner verwalteten Messerestaurants können auch exklusiv für Veranstaltungen genutzt werden. Mit der Übernahme der Gastronomie an diesem Standort wurde auch die Produktion und Verwaltung auf den Messeplatz verlegt.

2006 wird die lange und erfolgreiche Kooperation mit dem Kunsthistorischen Museum erweitert und Gerstner betreut somit auch die Veranstaltungen der dem KHM angeschlossenen Museen wie Neue Burg, Theatermuseum, Museum für Völkerkunde.

Gerstner Catering betreut eine weitere Location exklusiv: die Dekorationswerkstätten im Wiener Arsenal.

Das Style Café La Cité – Gerstner bei P&C eröffnet in Wiens größtem Modehaus auf der Mariahilferstraße. Hier wird die traditionsreiche Patisserie der Gerstner K&K Hofzuckerbäckerei, dem trendigen Rahmen entsprechend, neu interpretiert.

2007 Gerstner Catering hat seinen neuen Sitz im Palais Clam-Gallas, wo es auch die traditionsreichen Prunkräumlichkeiten verwaltet. Eine Novität ist das Showroom-Konzept, das Gerstner seinen Kunden in einem der Prunkräumlichkeiten des Palais bietet.

Genießen kann so einfach sein.



2008: Gerstner wird Mitglied bei Wien Products.

Gerstner Catering bezieht die Beletage im Palais Todesco auf der Kärntnerstraße 51, wo es die prunkvollen Räumlichkeiten für Veranstaltungen verwaltet. Das erfolgreiche Showroom-Konzept wird hier ausgebaut.

2009: Gerstner Showküche: frisch Zubereitung der Speisen vor Ort. Kochseminare für Firmen und Incentives

2010: wird die Gerstner Beletage in den Kreis der Traumlocations für standesamtliche Trauungen aufgenommen.

Die Gerstner Catering Betriebs GmbH wird als erstes Cateringunternehmen in dieser Größenordnung vom Umweltministerium mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.

Ebenfalls 2010 wird Gerstner ordentliches Vollmitglied des ACB.

Gerstner hat sich in den letzten Jahren zu einem Unternehmen entwickelt, das in höchstem Maß wirtschaftlich und solide arbeitet und so ein Fundament geschaffen hat, um sich strategisch in Bereichs- und Geschäftsfeldern über die Grenzen hinaus zu erweitern.

Genießen kann so einfach sein.



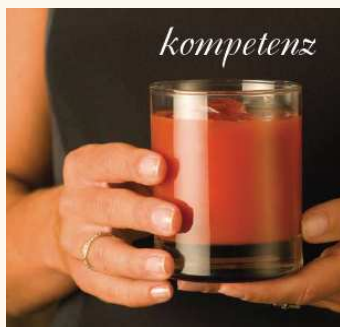
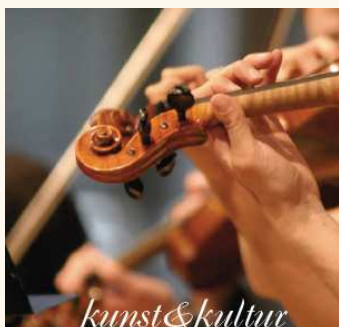
Gerstner Manufaktur

Messeplatz 1, A-1020 Wien

Tel.: +43-1-743 44 22, Fax: +43-1-743 44 22-7838

E-mail: gerstner@gerstner.at

www.gerstner.at



Genießen kann so einfach sein.

