

DAS KLEINE HOCHZEITS-ABC". PRÄSENTIERT VOM SYLTER RING-ATELIER.

S wie „sweet dream – cupcake, candybar & co.“

Zu jeder Hochzeit gehört unbedingt auch eine Hochzeitstorte - so die gängige Vorstellung. Ob nun Motivtorte, Fototorte, besondere Kuchenform, viele Etagen, verschiedene Kuchenfüllungen und Ausführungen...

Es gibt unvorstellbar viele Möglichkeiten, eine individuelle Hochzeitstorte zu kreieren.

Jedoch - eine Hochzeitstorte präsentiert irgendwie jedes Brautpaar, und Sie haben vielleicht andere, oder ergänzende Vorstellungen? Wollen manches anders machen, als andere Paare?

Denn beim Thema Hochzeitstorte, Dessert & Co. scheiden sich oft die Geister. Trifft man bei den Füllungen wirklich den Geschmack der Gäste? Sind Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu beachten? Wird man auch Naschkatzen gerecht, die am liebsten „von allem“ ein wenig probieren möchten?

So liegt die Lösung auf der Hand: ergänzend oder alternativ zur klassischen Hochzeitstorte gibt es auf Ihrer Hochzeit viele kleine süße Nettigkeiten.

Willkommen an Ihrer hochzeitlichen Candy-Bar - dem Blickfang schlechthin!

Hübsch ins Szene gesetzt, und ganz besonders angeordnet. Alle Süßigkeiten und kleine Törtchen

sind ganz unterschiedlich in Füllung, Aussehen und Charakter. Dies ist nicht alltäglich, und strahlt einen besonderen Zauber aus. Und - für jeden ist was Leckeres mit dabei!

Was halten Sie davon, bereits zum Sektempfang neben Fingerfood oder herzhaftem Gebäck eine Auswahl an Süßem bereitzustellen? Zur Präsentation eignet sich ein vorzugsweise in hochzeitlichen Pastellfarben geschmückter Tisch, auf den Bonbonieren und Tablett gefüllt mit Zuckersteinen, Zuckerstangen, Bonbons und Pralines alle Naschkatzen verführen. Um die Candy-Bar besonders zu dekorieren eignen sich ferner farblich abgestimmte Pompons oder Girlanden, die über den Tisch aufgehängt werden. Oder Sie dekorieren mit Ballons, die festlich auf Ständern hinter und neben dem Tisch diesen einrahmen. Besonders schön wirkt das Arrangement, wenn Sie alte, nostalgische Gefäße verwenden, und das Gesamtbild eine Farbensprache spricht. Hochzeitliches Weiß oder pastellig ist die Wahl der Stunde. Bunt wirkt in diesem Fall eher unruhig, kitschig, oder macht den Anschein, dass es sich um eine Aufmerksamkeit für die Kinder Ihres Festes handelt.

Diese kleinen Naschzaubereien auf Ihrem Dessertbuffet werden Ihren Gästen ganz besonders in Erinnerung bleiben, und sind aufgrund ihrer Größe und Machart in vielfältigster Weise auch Ihrem

Hochzeitsmotto entsprechend anzupassen. Wie wäre es mit Cupcakes, die auf einer Etagère kunstvoll angerichtet sind? Oder sogenannte Cake-Pops, die wie ein Kuchen in Lolli-Form daherkommen, sozusagen der kleine Kuchen am Stiel. Diese sehen einfach zum Anbeißen aus, (sind sie auch!) werden sie in einem großen Glas randvoll Zucker präsentiert, in dem sie aufgereiht nebeneinander und umeinander herum, sicher eingesteckt sind. Oder Sie stecken sie, um den Eindruck einer Hochzeitstorte aufzunehmen, in runde, aufeinandergestellte, mit Dekobändern verzierte Styropor-Etagen, die nach oben hin immer kleiner werden. Der Hochzeitstorten-Look ist perfekt! Cake-Pops werden aus einer Mischung von fertig gebackenem und anschließend zerkleinerten Rührteigkuchen und einer Butter-Frischkäsecreme (auch Frosting genannt) hergestellt. Sie können je nach Aussehen und Geschmack verschiedene Sorten mischen lassen, oder bleiben Ihrem Farbkonzept treu, und die Cake-Pops werden mit Ihrer Hochzeitsfarbe

überzogen. Durch die Verwendung von verschiedenen Farben des Kuvertüre-Überzugs oder auch besonderen Verzierungen wie Streusel, Herzen, Sylt-Silhouetten & Co. entstehen mit diesen Leckereien wundervolle Fotomotive, die am Desserttisch und unter den Gästen sicher für Gesprächsstoff sorgen.

Auch die etwas größeren Cupcakes, die zumeist ein Frischkäse-Topping mit verschiedenstem Geschmack haben, können mit Rosen, Sternen oder weiteren Motiven verziert werden, die aus Fondant hergestellt wurden. Hübsch verpackt in kleinen Cupcake-Papierfortenspitzen sind sie einfacher zu essen, und bilden eine besondere Zierde auf dem Dessertbuffet.

Kleine Cupcakes oder Cake Bites (Cake Pops ohne Stiel) können zudem mit Namen des Gastes verziert, anstelle der üblichen Tischkarten am Platz des jeweiligen Gastes thronen, und somit gleichzeitig als Wegweiser und essbares Give-away gelten.

Also - Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt! Sweet Dreams!

Ihren ganz persönlichen Traum rund ums Heiraten erfüllt Ihnen auf Sylt

Simone Knitter

Juwelierin und Hochzeitsplanerin -
Inhaberin im Sylter Ring-Atelier.

Dem Laden am Meer - Ihrem Spezialisten für Ringe aus edlem Platin und Gold!

Hafenstraße 7 | 25992 List / Sylt

Tel.: 04651 / 449 27 48 | www.sylter-ring-atelier.de



Sylter Ring-Atelier
SIMONE KNITTER

ANZEIGE



Sylter Ring-Atelier

SIMONE KNITTER



**Nördlichster
Juwelier Deutschlands**

Auf Sylt gibt es ein ganz besonderes Licht. Fangen Sie es für sich ein, im Funkeln unserer Ringe: ein Stück Sylt in Ihrer Hand aus edlem Platin und Gold.

„hafen7“, Hafenstraße 7
25992 List/Sylt
Tel.: (0 46 51) 4 49 27 48
info@sylter-ring-atelier.de
www.sylter-ring-atelier.de