

FUCHS UND FINESSE PATISSERIE

# Wedding Guide 2026



[www.fuchsundfinesse.de](http://www.fuchsundfinesse.de)



# Hi!

Willkommen zu eurem Guide für Hochzeitstorten, kleinen süßen Fingerfoods und Desserts..

Hier findet ihr Orientierung, wie meine Arbeit abläuft, welche Möglichkeiten es gibt und wie wir gemeinsam eure Torte zu einem persönlichen Highlight machen.

Der Guide soll euch helfen, Entscheidungen klar zu treffen und den Überblick zu behalten – vom ersten Gespräch bis zum Hochzeitstag.

*Miriam*

Gründerin, Fuchs und Finesse Patisserie



FUCHS & FINESSE PATISSERIE

# Wer ich bin!



Ich bin Konditorin und Gründerin meines eigenen Unternehmens, das ich im Oktober 2025 gestartet habe.

Mein Fokus liegt auf Hochzeitstorten, kleinen Desserts und kleinen süßen Extras.

Jede Torte wird individuell gestaltet und auf eure Hochzeit abgestimmt.

Ich arbeite sorgfältig, mit hochwertigen Zutaten, viel Liebe zum Detail und einem klaren Blick für Geschmack und Ästhetik.

So entsteht eine Torte, die den besonderen Tag unterstreicht und eine persönliche Note trägt.

*Backen ist mein Handwerk, kein Hobby, jede Torte entsteht mit Präzision, Leidenschaft und Liebe zum Detail.*



FUCHS & FINESS PÂTISSERIE

# Meine Philosophie & Arbeitsweise

## Individualität

Meine Arbeit basiert auf Qualität, Handwerk und Individualität. Jede Hochzeit ist anders und genauso entsteht auch jede Torte.

## Qualität & Zutaten

Ich arbeite möglichst frisch.

Viele meiner Zutaten stammen aus der Region. Wo es sinnvoll ist, verwende ich Produkte aus ökologischem Anbau und arbeite möglichst saisonal.

Qualität steht für mich an erster Stelle.

## Handwerkliche Umsetzung

Kundenwünsche bilden die Grundlage meiner Arbeit.

Referenzbilder und Dekoelemente dienen mir als Inspiration und Orientierung.

Das Ergebnis ist keine Kopie, sondern eine individuelle Umsetzung in meiner Handschrift. So bleibt jede Torte persönlich und einzigartig.



# Mein Angebot



## Persönliche Beratung & Angebotserstellung

Ich biete eine persönliche Beratung per Videocall oder telefonisch an.

Sie dient der Klärung von Rahmenbedingungen, Wünschen und Möglichkeiten. Die persönliche Beratung ist im Preis der Hochzeitstorte enthalten und wird nicht extra berechnet.

Auf Basis der besprochenen Punkte erstelle ich ein individuelles Angebot.

## Hochzeitstorten

Jede Torte wird individuell gestaltet und auf Stil, Ablauf und Optik der Hochzeit abgestimmt.

Größe, Stockwerke, Design und Zeitpunkt des Servierens werden im Vorfeld abgestimmt.

## Kleine süße Extras

Ergänzend zur Hochzeitstorte biete ich kleines süßes Fingerfood an.

Dazu zählen verschiedenes Gebäck, kleine Tartelettes und Törtchen.

Die Desserts werden als Einzelportionen umgesetzt. Umfang und Auswahl werden individuell abgestimmt.

## Auf Wunsch Lieferung

Die Lieferung erfolgt nach Absprache.

Dreistöckige Hochzeitstorten werden grundsätzlich mit Lieferung angeboten.

Die Lieferpauschale beträgt 1,30 € pro gefahrenem Kilometer. Lieferungen spätabends oder nachts können mit einem Aufpreis verbunden sein.



# Persönliche Beratung

Jede Hochzeitstorte beginnt mit einer persönlichen Beratung. Diese findet je nach Wunsch per Videocall oder telefonisch statt.

In diesem Gespräch klären wir die wichtigsten Eckpunkte: Stil der Hochzeit, Gästeanzahl, Ablauf des Tages und eure geschmacklichen Vorstellungen. Auf dieser Basis erstelle ich ein individuelles Angebot. Keine Standardlösungen, keine pauschalen Pakete, sondern eine Torte und ein süßes Konzept, das zu euch und eurer Feier passt.



# So könnte eure Beratung aussehen

## 01 KENNENLERNEN

Ein kurzer Einstieg, um ein Gefühl füreinander zu bekommen und den groben Rahmen abzustecken.



## 02 KLÄRUNG DER RAHMENBEDINGUNGEN

Dabei besprechen wir unter anderem:

- Gästeanzahl
- Inhaltsstoffe & Allergene
- Begebenheiten an der Location (z.B. Kühlmöglichkeiten, Ansprechpartner vor Ort)
- Uhrzeit, zu der die Torte gereicht werden soll
- Abholung oder Lieferung

Diese Punkte sind entscheidend für Größe, Aufbau und Umsetzung der Torte.

## 03 AUSTAUSCH ÜBER VORSTELLUNGEN & WÜNSCHE ZU GESCHMACK & OPTIK

Ihr schildert eure Ideen, Wünsche und Prioritäten, ganz offen, ohne festgelegtes Ergebnis.

### KONTAKT

+152 22938373

[kontakt@fuchsundfinesse.de](mailto:kontakt@fuchsundfinesse.de)

### WEBSITE

[www.fuchsundfinesse.de](http://www.fuchsundfinesse.de)

### SOCIAL MEDIA

[@fuchs.und.finesse\\_patisserie](https://www.instagram.com/fuchs.und.finesse_patisserie)

Gerne könnt ihr Inspirationsbilder, Papeterie oder Dekoelemente eurer Hochzeit mit einbringen. Sie helfen mir, den Stil zu treffen und die Torte harmonisch in die Gesamtoptik eurer Hochzeit einzubinden.



FUCHS & FINESSE PATISSERIE



# Was ich für eine Anfrage brauche

Damit ich eure Anfrage realistisch einschätzen und euch ein passendes Angebot erstellen kann, benötige ich einige grundlegende Informationen. Je vollständiger diese sind, desto gezielter kann ich auf eure Wünsche eingehen.

Nicht alles muss von Anfang an feststehen. Die Angaben dienen als Orientierung und können im weiteren Verlauf konkretisiert werden, insbesondere im Rahmen einer Beratung.

## NOTWENDIGE INFOS

- ✓ Grundlegende Eckdaten: Hochzeitsdaten, -location, Gästeanzahl, gewünschtes Angebot (Torte, zusätzliches süßes Gebäck, Desserts...)
- ✓ Anzahl der gewünschten Portionen.
- ✓ Müssen Ernährungsgewohnheiten, Allergien oder Unverträglichkeiten und Alkohol berücksichtigt werden.
- ✓ Uhrzeit & Gelegenheit zur der die Torte gereicht werden soll. Gibt es neben der Torte noch andere Snacks?
- ✓ Abholung oder Lieferung
- ✓ Bei Lieferung: Klärung der Kühlmöglichkeiten vor Ort.
- ✓ Stil & Geschmackrichtung: Grobe Stilrichtung (z.B. Modern, Klassisch, Minimalistisch, Vintage), Farbkonzept, Geschmacksrichtungen, Inspirationsbilder, Papeterie etc.





# Hochzeitstorten

Jede Torte wird individuell gestaltet und auf die Optik eurer Hochzeit abgestimmt, sei es modern, klassisch, minimalistisch oder verspielt.

Dabei geht es nicht nur um das Aussehen, sondern um ein stimmiges Gesamtbild: Die Torte soll sich harmonisch in eure Feier einfügen und die Besonderheit des Tages unterstreichen.

Mehrstöckige Hochzeitstorten sind ab ca. 30-35 Portionen möglich.

## PREISE

Die Preise für Hochzeitstorten sind individuell und lassen sich nicht pauschal festlegen. Sie richten sich unter anderem nach folgenden Faktoren:

- Größe und Portionsanzahl der Torte
- Anzahl der Stockwerke
- Zeitpunkt, zu dem die Torte gereicht wird (z. B. Nachmittags, abends, als Dessert)
- Handwerklicher Aufwand & Tortendesign
- Ob mit oder ohne Belieferung.

Im Beratungsgespräch klären wir diese Punkte gemeinsam. Auf dieser Basis erstelle ich ein transparentes, individuelles Angebot, das zu euren Vorstellungen und zum Ablauf eurer Hochzeit passt.



# Preisorientierung



Die Preise für Hochzeitstorten sind individuell und hängen von mehreren Faktoren ab.

Die folgende Angabe dient als grobe Orientierung, damit ihr von Anfang an ein realistisches Gefühl für den Kostenrahmen bekommt.

## Preise

**Der Portionspreis einer Torte variiert.**

7,50 - 11,00€ pro Portion

## Belieferung

**Lieferung werden pro gefahrenen Kilometer berechnet, dabei werden Hin- und Rückfahrt berücksichtigt.\***

1,30€ pro gefahren km

\*Für Auslieferungen spätabends oder nachts behalte ich mir eine zusätzlich Aufwandspauschale vor. Ebenso für zusätzliche Servicedienstleistungen vor Ort.



FUCHS & FINEESSE PATISSERIE

# Füllungen & Geschmack



Jede Torte wird individuell auf eure Hochzeit und eure Wünsche abgestimmt. Die folgenden Füllungen bieten Orientierung und zeigen, welche Geschmacksrichtungen besonders beliebt sind.

## BEISPIELE

Very Berry: Leichte Mascarpone-Frischkäse Sahne mit Waldbeerencurd\* und saftigen Vanilleböden.

Zitrone-Blaubeer: Käsesahnecreme kombiniert mit einer fruchtigen Zitronencreme, einem Blaubeerkonfit und hellen saftigen Böden.

Schoko-Cassis: Leichte Schokoladenböden kombiniert mit einem fruchtigen Johannisbeergelee und Zartbitter Schokoladenmousse.

Maracuja- Schoko: Leichte Mascarpone-Frischkäse Sahne zwischen dunklen Böden und mit einem Maracujakonfit, abgerundet durch eine dezente Aprikosennote.

\*In der Saison wahlweise mit frischen Beeren kombinierbar. Auf Wunsch auch mit Früchten deiner Wahl abänderbar.



FUCHS & FINESSA PATISSERIE

# FAQ's

## **Muss ich eine Beratung in Anspruch nehmen?**

Es empfiehlt sich die Beratung in Anspruch zu nehmen, auch wenn ihr schon konkrete Vorstellungen habt. Die Sicht eines Profis hinzuzuziehen kann nie verkehrt sein.

## **Wie früh sollten wir Anfragen?**

Generell gilt: Je früher desto besser. Für Hochzeiten solltet ihr mindestens 3 Monate einplanen. Hochzeitsanfragen für 2027 nehme ich erst ab November 2026 an.

## **Gibt es Mindestportionen?**

Für Torten liegt die Mindestportion bei 8 Portionen. Bei süßem Finger Food kann es je nach Gebäck Mindestabnahmemengen geben.

## **Können Referenzbilder umgesetzt werden?**

Referenzbilder sind eine tolle Möglichkeit zu verstehen welche Wünsche und welcher Stil euch als Brautpaar gefällt. Generell gilt: Keine Torte ist die Kopie einer anderen. Bilder weisen Richtungen für meine handwerkliche Umsetzung.

## **Gibt es eine feste Geschmacksrichtung?**

Neben meinen empfohlenen Geschmacksrichtungen könnt ihr selbstverständlich mit mir zusammen auch andere Füllungen besprechen, ganz nach eurem Geschmack.



“

*Jede Hochzeitstorte erzählt eine  
Geschichte. Meine Aufgabe ist es, dass sie  
eure erzählt - mit Geschmack, Stil und  
einer persönlichen Note, die den Tag  
unvergesslich macht.“*



FUCHS & FINEESSE PATISSERIE