



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Medientext

Zürich, im November 2016

HIMMLISCHE VERFÜHRUNGEN DER CONFISERIE SPRÜNGLI FÜR DIE TRAUMHOCHZEIT WENN KULINARISCHE TRÄUME WAHR WERDEN

Am «schönsten Tag im Leben» soll jedes Detail stimmen und zueinander passen – von der Einladungskarte bis zur Torte. Um Brautpaare bei der Wahl der perfekten Torte zu unterstützen, bietet die Confiserie Sprüngli einen Rundumservice.

Hochzeitstorten der Confiserie Sprüngli gleichen einem essbaren Kunstwerk. Traditionell, romantisch-verspielt, modern oder farbenfroh – den Träumen sind keine Grenzen gesetzt. Typisch ist eine mehrstöckige Torte auf einer Étagère, immer häufiger gefragt sind amerikanische Torten, bei der sich die Stockwerke selbst tragen. Paare, die es klassisch mögen, entscheiden sich für eine runde Torte, andere wählen eine Herzform. Wenn man sich für eine Form entschieden hat, gilt es die Tortencreation passend zu schmücken. Zur Auswahl stehen meisterliche Dekorationen wie Blumen und Figuren aus Zucker und Marzipan in allen möglichen Farben. Als einzigartiger Hingucker setzt die Confiserie Sprüngli auch ihre farbenfrohen Luxemburgerli neu auf der Hochzeitstorte Luxemburgerli-Traum in Szene. Ob in Rosa, Beige oder Olivgrün, der Look der zart gefüllten Makrönchen orientiert sich an den Elementen der Hochzeit wie Blumenschmuck, Brautkleid oder Dekoration. Massgeschneidert auf den grossen Tag des Brautpaares entwerfen Spezialisten in aufwendiger Handarbeit und mit Liebe zum Detail den individuellen Tortentraum.

Weil Liebe durch den Magen geht

Sind Form und Dekoratin einmal definiert, gilt es nur noch die wichtige Frage des Geschmacks zu klären. Das Tortenaroma sollte sowohl dem Brautpaar als auch den Gästen schmecken und zur Saison sowie dem Menü passen. Um die Qual der Wahl zu erleichtern, hat man mit dem Degustationsset die Möglichkeit die verschiedenen Geschmacksrichtungen von edlem Champagner, Truffes au Chocolat bis hin zu fruchtiger Mango-Passionsfrucht in aller Ruhe zu Hause zu testen.

Sprüngli an der Hochzeitsmesse

Die Experten der Confiserie Sprüngli beraten und begleiten das Brautpaar an der Fest- und Hochzeitsmesse Zürich, Halle 5, von der Tortencreation über die Gestaltung der Gastgeschenke und Tischdekoration bis hin zu feinen Dessert- und Apéro-spezialitäten. Sie sorgen dafür, dass das Fest zu einem bleibenden Ereignis wird. Die Besucher tauchen ausserdem in eine traumhaftschöne Hochzeitswelt mit einer Auswahl exklusiver Hochzeitscreationen ein, erleben liebevolle Handarbeit live während sie die festlich-neuen Geschmackskompositionen der Hochzeitstorten kosten.

Schweizer Tradition erleben

Das 1836 gegründete Familienunternehmen zählt mit seinem erlesenen Sortiment zu den renommiertesten Confiseries Europas. Ein Team von Spezialistinnen berät unsere Kunden bei einem persönlichen Beratungsgespräch bequem von zu Hause via Telefon +41 44 224 47 11 oder Mail bestell-service@spruengli.ch, oder bei einem persönlichen Gespräch am Paradeplatz Zürich. Inspiration zu unseren exquisiten Spezialitäten findet man in unseren Verkaufsgeschäften in Zürich, Zürich-Flughafen, Winterthur, Basel, Bern, Zug und Genf oder online unter www.spruengli.ch/hochzeit

Für weitere Informationen und Bildmaterial der himmlischen Hochzeitsköstlichkeiten:

Confiserie Sprüngli AG
Marketing&Kommunikation/PR
Frau Stefanie Schweizer
Bahnhofstrasse 21
8022 Zürich

Telefon 044 224 47 33
stefanie.schweizer@spruengli.ch

Confiserie Sprüngli AG Bahnhofstrasse 21 CH-8022 Zürich
Telefon +41 44 224 46 46 Telefax +41 44 224 47 35
www.spruengli.ch

Sprüngli