

einzigartige
Hochzeitstorten
für euren schönsten Tag

It's a cake!

Moderne Konditorei

Birkenweg 43
25524 Heiligenstedten
www.Itisacake.de

Individuelle Hochzeitstorten mit Liebe zum Detail

Eure Hochzeitstorte soll genauso einzigartig sein wie ihr selbst – geschmacklich, optisch und bis ins kleinste Detail abgestimmt. In meiner Konditorei It's a Cake! entstehen Torten, die nicht nur wunderschön aussehen, sondern auch geschmacklich überzeugen.

Ob klassisch-elegant, verspielt-romantisch oder modern-minimalistisch – ich setze eure Wünsche individuell um. Von Geschmack und Design bis hin zu

Aufbau und Dekor:

Alles entsteht in liebevoller Handarbeit, abgestimmt auf euer Konzept und euren Tag.

Ihr habt besondere Vorstellungen oder möchtet etwas ganz Außergewöhnliches? Kein Problem – fast alles ist machbar. Ich berate euch persönlich, unterstütze euch bei der Auswahl und Sorge dafür, dass eure Torte nicht nur ein Hingucker, sondern ein echtes Highlight wird.

Eure Traumtorte –
mit Erfahrung, Leidenschaft und Kreativität.

Ich freue mich darauf, euch kennenzulernen.

Herzlichst,
Eure Julia



Wann sollten wir bestellen?

Je früher, desto besser! Mindestens 3–4 Wochen vor dem Termin – kurzfristig ist manchmal auch möglich, aber mit weniger Auswahl bei der Deko.

Welche Geschmacksrichtungen sind möglich?

Ihr könnt eure Torte frei kombinieren – z. B. Vanille mit Himbeere, Schoko mit Karamell oder Nuss mit Frucht. Auch klassische Sorten wie Honigtorte, Napoleon oder Milchmädchen sind machbar.

Wie groß sollte unsere Torte sein?

16 cm Durchmesser = 4-6 Stücke
18 cm Durchmesser = 6-8 Stücke
20 cm Durchmesser = 8-10 Stücke
22 cm Durchmesser = 10-12 Stücke
24 cm Durchmesser = 12-14 Stücke

26 cm Durchmesser = 14-16 Stücke
28 cm Durchmesser = 16-18 Stücke
30 cm Durchmesser = 18-20 Stücke
32 cm Durchmesser = 20-22 Stücke
Richtwerte, da jeder anders anschneidet.

Wie wird dekoriert?

Fondant, Marzipan oder Buttercreme – wählt, was zu euch passt. Auch Deko mit echten Blumen, Beeren, Reispapier, Schokolade oder Isomalt ist möglich.

Könnt ihr Rücksicht auf Unverträglichkeiten nehmen?

Ja, wir bieten laktosefreie Alternativen an. Bei Glutenunverträglichkeit beraten wir individuell (keine Produkte für Zöliakie). Auch vegane Torten sind möglich.

Was kostet eine Hochzeitstorte?

Der Preis richtet sich nach Größe, Design und Aufwand. Jede Torte wird individuell kalkuliert – auf Anfrage erhaltet ihr ein persönliches Angebot.



3-stöckig
70 Portionen
Preis: 510 €



2-stöckig
40 Portionen
Preis: 325 €



2-stöckig
50 Portionen
Preis: 410 €



4-stöckig
90 Portionen
Preis: 750 €



4-stöckig
90 Portionen
Preis: 710 €



3-stöckig
75 Portionen
Preis: 565 €