

Wir stellen uns vor!



BY TORTENINSEL®



BY TORTENINSEL®



Über uns

100 % handgemacht



Bereits seit 2012 kreieren wir mit unserer Torten- und Dessertmanufaktur TORTENINSEL exklusive Torten und feinste Backkompositionen. Wir, das sind Elena Gorr, diplomierte Lebensmittelingenieurin und Tortendesignerin aus Leidenschaft. Und Eugen Gorr, zuständig für Vertrieb und Kommunikation des Familienunternehmens. Zusammen lassen wir Ihre zuckersüßen Träume wahr werden.

Alles was wir anbieten ist bis ins Detail durchdacht und liebevoll produziert. Hinter jedem Dessert, hinter jeder Torte steckt eine individuelle Designidee und Geschmacksrichtung. Dabei verwenden wir ausschließlich Produkte von hoher Qualität und verzichten bewusst auf künstliche Mischungen oder Konservierungsmittel.



Tortenmanufaktur

Köstliche Kunstwerke

Locker luftiger Biskuitteig trifft auf zarte Crémé und märchenhaftes Dekor. Mit unseren Torten-Kreationen lassen wir Ihre kühnsten Kuchen-Träume wahr werden. Mehrstöckig und kunstvoll dekoriert, gestalten wir Ihre persönliche Wunschtorte. Egal ob in der Premium Variante mit essbarer Floristik oder der Luxus-Ausführung mit Blattgold oder anderen Details.



Sweet Catering

Süße Verführung



Exquisite Cupcakes mit raffiniertem Creamcheese-Topping, zart gefüllte Eclairs und trendige Desserts, mit unseren Leckereien schaffen Sie auf Ihrem Event ein Paradies für alle Süß-Esser und Feinschmecker. Individuell auf Ihren Geschmack abgestimmt, stellen wir Ihnen ein exklusives Buffet zusammen, voll mit süßen Köstlichkeiten und traumhaften Sweets.





Mobile Pâtisserie

Feinstes Naschwerk to Go

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unserer mobilen Pâtisserie. Unser unverwechselbarer Retro-Anhänger ist der Eyecatcher auf Hochzeiten, Firmenevents oder Weihnachtsfeiern. Vollgepackt mit handgemachten, süßen Kreationen und köstlichen Heißgetränken, avanciert er schnell zum Hotspot jeder Feier.



Alles aus einer Hand

Die TORTENINSEL ist ein Unternehmen und gleichzeitig die Adresse, wenn es um ganz besondere Kreationen aus Biskuitteig und Crème geht. Herstellung exklusiver ein- oder mehrstöckigen Torten- Kunstwerken individuell auf Bestellung, für Hochzeiten, Geburtstage und Businesssevents.

Zur Verfügung steht ebenfalls der unverwechselbare Retro-Verkaufshänger,

welcher auf Events die Gäste mit dem Sweet Catering begeistert.

Ab dem Frühjahr 2023 können alle Naschkatzen, die süßen Köstlichkeiten auch direkt vor Ort genießen. Im stylisch-gemütlichen Ambiente des neuen SWEETS CLUB CAFÉS im Herzen von Baden- Baden, gibt es Cupcakes, Eclaires & Co. frisch aus der hauseigenen Manufaktur.



www.torteninsel.de



www.sweetsclub.de





Stylisch & Gemütlich

Im Mai 2023 öffneten wir die Pforten des „Sweets Club Cafés“ by Torteninsel in Baden-Baden, in der Lichtentaler Straße 74. Die Legende an der russischen Kirche wachte wieder auf.

Stylisch-gemütliches Ambiente, im trendigen „Art Déco“ Stil ist die Visitenkarte des exklusiven Cafés & Patisserie by Torteninsel. Außer der bereits bekannten Cupcakery, bietet das „Sweets Club Café“ Verzweigungen in verschiedene, internationale Konditoreikulturen. Alles frisch aus der hauseigenen Torteninsel@&Co Manufaktur. Wir freuen uns auf Sie!



Pâtisserie Café



Kontakt

Torteninsel® & Co.
Lichtentaler Straße 74
76530 Baden-Baden

- ☎ +49 151 / 5722 5854
- ✉ info@torteninsel.de
- 🌐 www.torteninsel.de
- 🌐 www.sweetsclub.de

Impressum

Herausgeber: Eugen&Elena Gorr, Torteninsel® & Co.,
Lichtentaler Straße 74, 76530 Baden-Baden

Fotos: Katia Osvald - @osvald_photography,
Elena Tash @foto_elena_tash
Jenna Haag, Modell: Valerie

Locations: Torteninsel & Restaurant fidelitas,
Texte: Anja Betting

© Alle Rechte für Gestaltung, Fotos, Texte & Idee bei
Eugen Gorr - Torteninsel® & Co.