

SWEET PASSION WEDDINGS





Handgemachte Pralinen als essbare Details für elegante Hochzeiten, Styled Shootings und besondere Momente

Sweet Passion kreiert handgemachte, visuell besondere Pralinen für elegante Hochzeiten, luxuriöse Events und unvergessliche Feierlichkeiten. Unsere Pralinen sind mehr als kleine Süßigkeiten – sie sind essbare Design-Details, die Teil der Atmosphäre, Farbwelt und Geschichte eines besonderen Tages werden können. Jede Praline wird mit viel Liebe zum Detail, feinen Zutaten und einem Gespür für Ästhetik hergestellt. Ob als Gastgeschenk, Sweet-Table-Detail, Welcome Gift, Tischdekoration oder personalisierte Hochzeitsüberraschung – unsere Pralinen lassen sich individuell an das Konzept, die Farben und den Stil der Hochzeit anpassen. Von klassischer Eleganz bis zu modernen, mediterranen oder künstlerischen Konzepten entstehen kleine Genussmomente, die Gäste sehen, fotografieren und in Erinnerung behalten.

ÜBER SWEET PASSION

Ogni creazione può essere personalizzata in armonia con il concept del matrimonio:

- palette cromatica coordinata al wedding design
 - selezione di gusti stagionali o sviluppati su misura
 - iniziali o data delle nozze su pralina o packaging
 - finiture impregiosite con oro alimentare
- Ogni dettaglio è studiato con attenzione per integrarsi con naturale eleganza nell'estetica complessiva dell'evento.



WEDDING PRALINEN

Kleine essbare Details für große Momente
Sweet Passion Pralinen eignen sich ideal
als: ● elegante Gastgeschenke ●
personalisierte Wedding Favours ● Sweet-
Table-Details ● Welcome Gifts für
Hotelzimmer ● kleine luxuriöse Tischdetails
● Geschenke für Familie, Trauzeugen oder
VIP-Gäste ● Pralinen für Styled Shootings
● essbare Details für Editorial Wedding
Concepts ● kleine Dankeschön-Geschenke
nach der Feier Jedes Konzept kann an den
Stil der Hochzeit angepasst werden –
romantisch, modern, minimalistisch,
mediterran, garden-inspired, coastal,
luxuriös oder künstlerisch.



WARUM PRALINEN FÜR HOCHZEITEN?

Ein Hochzeitsgeschenk soll persönlich, schön und unvergesslich sein. Handgemachte Pralinen sind eine elegante Alternative zu klassischen Gastgeschenken. Sie verbinden Geschmack, Emotion und Ästhetik in einem kleinen, feinen Detail. Sie können abgestimmt werden auf: ● die Hochzeitsfarben ● das florale Konzept ● die Location ● die Saison ● die Geschichte des Paares ● das Design der Papeterie ● das Tischstyling ● die Atmosphäre der Feier Eine Praline kann zu einer kleinen essbaren Erinnerung an den Tag werden.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

Gastgeschenke Kleine Boxen mit 1, 2, 4 oder 6 Pralinen können direkt auf den Tischen platziert werden – als elegantes, persönliches Geschenk für jeden Gast. Auf Wunsch können Farben, Bänder, Anhänger oder kleine Details an das Hochzeitskonzept angepasst werden. — Sweet Table Details Pralinen können als Teil eines Sweet Tables, einer Dessert Station oder einer luxuriösen Chocolate Corner arrangiert werden. Sie harmonisieren wunderschön mit Blumen, Kerzen, Glas, Porzellan, Torten-Details und Papeterie.



GESCHMACKSKONZEPTE

Unsere Pralinen können klassisch, romantisch, mediterran, modern oder außergewöhnlich gestaltet werden. Die finale Auswahl wird individuell an Saison, Farbwelt, Stil der Hochzeit und Wünsche des Paares angepasst.

Klassisch & Elegant

Dunkle Schokoladenganache Intensive dunkle Schokolade mit einer samtigen Textur – elegant, puristisch und zeitlos. Haselnuss-Praliné Fein geröstete Haselnüsse, cremig verarbeitet zu einem klassischen Praliné. Warm, nussig und beliebt bei vielen Gästen. Vanille-Karamell Weiches Karamell mit einer feinen Vanillenote. Elegant, rund und harmonisch. Salzkaramell Cremiges Karamell mit einer zarten Salznote – ein moderner Klassiker. Kaffee & Schokolade Feine Kaffee-Ganache mit dunkler Schokolade. Perfekt für elegante Abendhochzeiten

Romantisch & Fruchtig Mascarpone & Himbeere Eine zarte, cremige Füllung mit Mascarpone und fruchtiger Himbeere – romantisch, weich und elegant. Erdbeere & Champagner Fruchtige Erdbeere mit einer festlichen Champagner-Note. Leicht, feminin und perfekt für Hochzeiten. Himbeere & Rose Fruchtige Himbeere mit einem feinen Rosenakzent – romantisch, blumig und sehr elegant. Schwarze Johannisbeere Intensive schwarze Johannisbeere mit feiner Säure und tiefer Fruchtigkeit. Ausdrucksstark und raffiniert. Schwarze Johannisbeere & Lavendel Dunkle Frucht trifft auf eine dezente Lavendelnote – künstlerisch, elegant und leicht überraschend.



PREISE

Unsere handgemachten Pralinen beginnen bei: ab 1,80 € pro Praline Der finale Preis hängt von Menge, Geschmacksrichtung, Design, Dekoration, Verpackung und Personalisierung ab. Beispiel für 50 Gäste:

- 1 Praline pro Gast – ab ca. 90 €
- 2 Pralinen pro Gast – ab ca. 180 €
- 4 Pralinen pro Gast – ab ca. 360 € zzgl. Verpackung
- 6 Pralinen pro Gast – ab ca. 540 € zzgl. Verpackung

Sweet Table mit ca. 200 Pralinen – ab ca. 360 € Individuelle Wedding Concepts, personalisierte Boxen und Styled Shooting Konzepte werden nach Aufwand kalkuliert.



PHONE :015151266567

EMAIL :SWEETPASSION.GMBH@GMAIL.COM

WEBSITE:

[HTTPS://SWEETPASSIONPRALINE.COMPANY.SITE](https://sweetpassionpraline.company.site)