

Bryllupskaker

TIL DRØMMEDAGEN!

**8 bryllupskaker
du sier JA til!**

LAG PÅ LAG MED
KJÆRLIGHET





VI BAKER MED KJÆRLIGHET - KUN DET BESTE ER GODT NOK TIL DEN STORE DAGEN

En spesiell kake til en spesiell anledning! Bryllupskaken er en viktig del av feiringen, gjerne skreddersydd etter brudeparets smak og stil. Våre konditorer baker for hånd og bruker rene, naturlige råvarer for å fremheve ekte og gode smaker. Vi er opptatt av kvalitet, og er stolte av å lage kaker som smaker godt – og ser bra ut. Velg mellom ulike typer bunn, krem, syltetøy og annet innhold slik at dere får drømmekaken deres! Våre konditorer kommer gjerne med anbefalinger ut ifra dine ønsker og behov. Prisene er individuelle og varierer etter størrelse, form, dekor og pynt.

Ta kontakt med oss for spørsmål om din bryllupskake!
Send en uforpliktende mail til: kake@bakehuset.no



Alle våre konditorvarer er bakt i Norge på et av våre lokale konditorier.
Vi har 260 års erfaring i bakekunst – med lidenskap og hjerte for bakst.



Ekstra hvit KAKE



Str: 2 etg : 15 og 20 bit. 3 etg: 8, 15 og 20 bit.

Bunn og fyll: Valgfritt. Se side 11.

Pynt: Pyntet med sjokoladepерler og kuler, sjokolademarengs og mørke sjokoladespiraler. Kaken er trukket med ekstra hvit sukkerpasta. **Stativ:** Søylestativ.



Sløyfe MARSIPANKAKE



Str: 2 etg: 15 og 20 bit. 3 etg: 8, 15 og 20 bit.
Bunn og fyll: Valgfritt. Se side 11.
Pynt: Pyntet med sjokoladeroser og marsipansløyfe.
Stativ: S-stativ.



Klassisk KAKE



Str: 2 etg: 15 og 20 bit. 3 etg: 8, 15 og 20 bit.
Bunn og fyll: Valgfritt. Se side 11.
Pynt: Pyntet med sjokoladeroser, grønne sjokoladeblader og sukkerblomster trukket med marsipan eller hvit sukkerpasta.
Stativ: Søylestativ.



Marsipan HJERTEKAKE



Str: 2 etg: 15 og 20 bit. 3 etg: 8, 15 og 20 bit.

Bunn og fyll: Valgfritt. Se side 11.

Pynt: Pyntet med sjokoladeroser, sjokoladeflader.

Stativ: S-stativ.



Puffy

SJOKOLADE- OG KREMKAKE



Str: 2 etg: 15 og 20 bit.

Bunn og fyll: Sjukoladekake med sjukoladesmørkrem trukket med marsipan eller hvit sukkerpasta og pyntet med smørkrem.

Pynt: Pyntet med sjukoladeroser, sjukolademarengs og sukkerblomster.

Stablekake.



Sjokolade STABLEKAKE



Str: 3 etg: 8, 15 og 20 bit.

Bunn og fyll 1: Sjokoladecake med sjokoladesmørkrem, hvit smørkrem utenpå. **Vi leverer ikke blomster til kaken, kun serveringsforslag.**

Bunn og fyll 2: Sjokoladecake med sjokoladesmørkrem trukket med hvit sukkerpasta. Pyntet med røde sjokoladeroser og mørke sjokoladespiraler. **Stablekake.**



Salt KARAMELL



Str: 2 etg: 15 og 20 bit. 3 etg: 8, 15 og 20 bit.

Bunn: Mandelbunn.

Fyll: Salt karamell ganache, karamellmousse og karamell glaze.

Pynt: Pyntet med små hvite perler, sjokoladekuler- og topper, og mørke sjokoladespiraler.

Stativ: S-stativ.



Saftig OSTEKAKE



Str: 2 etg: 15 og 20 bit. 3 etg: 8, 15 og 20 bit.

Bunn: Kjeksbunn.

Fyll: Ostekrem med pasjonsfrukt og vaniljekesam. Frisk gelé med pasjonsfrukt- og mangogelé.

Pynt: Pyntet med hvite sjokoladekuler og perler og mørke sjokoladespiraler. **Stativ:** S-stativ.



VELG DIN SMAKSKOMBINASJON

Alle våre marsipankaker kan komponeres etter ønske! Velg mellom ulike typer bunn, krem og fyll. Et lag med sjokoladebunn og et lag med sukkerbunn? Fyllt med vaniljekrem, fløtekrem og bringebær? Dere kan også kombinere forskjellig pynt på deres drømmekake.

Vi baker mange gode smakskombinasjoner i våre konditorier – og hjelper dere å finne smakskombinasjonen til den store dagen.

Ta kontakt med oss for spørsmål om din bryllupskake!
Send en uforpliktende mail til: kake@bakehuset.no

VALGMULIGHETER

Bunn

- Sukkerbunn¹
- Sjokoladebunn
- Mandelbunn²
- Gluten og laktosefri kakebunn^{1,2}

Krem

- Fløtekrem
- Vaniljekrem
- Jordbærkrem
- Sjokoladekrem
- Aprikoskrem med sjokolade
- Mangokrem
- Laktosefri fløtekrem¹
- Laktosefri sjokoladekrem¹

Syltetøy

- Bringebærsyltetøy
- Jordbærsyltetøy
- Aprikossyltetøy
- Mango/pasjon syltetøy

Fyll

- Bringebær
- Jordbær
- Skogsbær
- Sjokolade
- Valnøtter
- Krokan

Marsipan

- Hvit, grønn, blå, rosa, gul
- Ekstra hvit marsipan er erstattet med hvit sukkerpasta

MERK: **Ønsker dere en allergivennlig kake, som er laktosefri eller bakt uten gluten?**

Laktosefrie bunner/kremer er merket med¹. Bunner bakt uten gluten er merket². Kremer er tilberedt uten gluten. Ingredienser som syltetøy, fyll og marsipan er uten laktose og gluten. Alle våre kaker bakes i konditorier der glutenholdige varer finnes, og det kan forekomme spor av gluten. Vi bruker derfor betegnelsen «bakt uten gluten» på kakene våre.

Mye av pynten i denne katalogen er sprayfarget. Fargene kan justeres til din bryllupskake.



LA KAKEBORDET BUGNE!

Et lekkert kakebord er ekstra stas på den store dagen, og mange brudepar ønsker flere kaker å velge mellom. Vi baker ulike varianter som passer perfekt til kakebordet på bryllupsdagen! La deg inspirere av vårt utvalg med fristende og vel-smakende kaker!

www.bakehuset.no/sortiment/konditori/



*Gjør stas på
den store
dagen!*



Bakehuset

**Trenger du å komme i kontakt med oss angående en bestilling?
Send en uforpliktende mail til: kake@bakehuset.no**