Bryllupskaker
TIL DRØMMEDAGEN!

Bryllupskaker du sier JA til!

LAG PÅ LAG MED KJÆRLIGHET

Bakehuset

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 nøye utvalgte 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! Vi kommer gjerne med anbefalinger ut ifra dine ønsker og behov. Prisene er individuelle og varierer etter størrelse, form, dekor, pynt og hentested.

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 270 års erfaring i bakekunst – med lidenskap og hjerte for bakst.

BAKT I NORGE

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 sjokoladeperler 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 marsipanroser 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 marsipanroser, 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 marsipanroser, sjokoladeblader.
Stativ: S-stativ.

Puffy

SJOKOLADE- OG KREMKAKE

Str: 2 etg: 15 og 20 bit.
Bunn og fyll: Sjokoladekake med sjokoladesmørkrem trukket med marsipan eller hvit sukkerpasta og pyntet med smørkrem.
Pynt: Pyntet med marsipanroser, sjokolademarengs og sukkerblomster.
Stablekake.

Sjokolade STABLEKAKE

Str: 3 etg: 8, 15 og 20 bit.
Bunn og fyll 1: Sjokoladekake med sjokoladesmørkrem, hvit smørkrem utenpå. **Vi leverer ikke blomster til kaken, kun serveringsforslag.**
Bunn og fyll 2: Sjokoladekake med sjokoladesmørkrem trukket med hvit sukkerpasta. Pyntet med røde marsipanroser og mørke sjokoladespiraler. **Stablekake.**

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? Fylt 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**

Bunn
- Sukkerbunn[1]
- Sjokoladebunn
- Mandelbunn[2]
- Gluten og laktosefri kakebunn[1,2]

Krem
- Fløtekrem
- Vaniljekrem
- Bringebærkrem
- Sjokoladekrem

- Laktosefri fløtekrem[1]
- Laktosefri sjokoladekrem[1]
- Laktosefri bringebærkrem[1]

Syltetøy
- Bringebærsyltetøy
- Jordbærsyltetøy
- Aprikossyltetøy

Fyll
- Bringebær
- Sjokoladebiter
- Valnøtter
- Krokan

Marsipan
- Kremhvit, grønn, blå, mørkeblå, rosa
- 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 med[1]. Bunner bakt uten gluten er merket[2].
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 velsmakende 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