

Bryllupskaker TIL DRØMMEDAGEN!

**Bryllupskaker
du sierJA 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 konditorier 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 sjokoladepirler 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:** C-stativ ved 2 etg. S-stativ ved 3 etg.



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 blader og sukkerblomster. Kaken blir 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:** C-stativ ved 2 etg, S-stativ ved 3 etg.



Puffy SJOKOLADE- OG KREMKAKE



Str: 2 etg: 15 og 20 bit.

Bunn og fyll: Sjololadekake med sjokoladesmørkrem trukket med marsipan eller hvit sukkerspasta 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: Sjokoladecake med sjokoladesmørkrem, hvit smørkrem utenpå. Vi leverer ikke blomster til kaken, kun serveringsforslag. **Bunn og fyll 2:** Sjokoladecake med sjokoladesmørkrem trukket med hvit sukkerspasta. **Pyntet** med røde marsipanrosen 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? Fyllt med vaniljekrem, fløtekrem og bringebær? Dere kan også kombinere forskjellig pynt på deres drømmekake.

Vi baker mange gode smaskkombinasjoner i våre konditorier – og hjelper dere å finne smaskkombinasjonen 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
- Bringebærkrem
- Sjokoladekrem
- Laktosefri fløtekrem¹
- Laktosefri sjokoladekrem¹
- Laktosefri bringebærkrem¹

Syltetøy

- Bringebærsyltetøy
- Jordbærsyltetøy
- Aprikossyltetøy

Fyll

- Bringebær
- Sjokoladebiter
- Valnøtter
- Krokan

Marsipan

Kremhvitt, blå, rosa, grønn

Ekstra hvit marsipan er erstattet med hvit sukkerspasta



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 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