

Få inspiration til etage/bryllupskage

Kombiner som du har lyst - alt kan lade sig gøre!



Karise Bageri

Bund

- ⊗ Almindelig lagkagebund; lys eller chokolade
- ⊗ Mazarinbund; lys eller med chokoladestykker
- ⊗ Fragilitebund
- ⊗ Andre typer kan også aftales

Creme

- ⊗ Gammeldags vaniljecreme – hjemmekogt på sødmælk
- ⊗ Fromage lavet på fløde og husblas

Smagsvarianter i fromagen

- ⊗ Hindbær
- ⊗ Jordbær
- ⊗ Rabarber
- ⊗ Passionsfrugt
- ⊗ Chokolade; mørk eller hvid
- ⊗ Andre smage kan også aftales

Pynt

- ⊗ Fløde over alt
- ⊗ Marcipan overtrukket
- ⊗ Fløde på siderne og marcipan på toppen
- ⊗ Glasur på toppen og marcipan eller fløde på siden
- ⊗ Håndlavet tekster og tegninger i chokolade
- ⊗ Billedprint i str. A4 (ekstra pris)
- ⊗ Ægte blomster (ekstra pris)
- ⊗ Marcipanfigurer (ekstra pris)

Alt kan som udgangspunkt lade sig gøre, og som oftest fra dag til dag. Ved specielle ønsker skal det aftales med Camilla eller Michael.

Pris pr. person 55 kr.

Eventuel særlig udsmykning, blomster og kørsel afregnes derudover.

