

# Få inspiration til lagkage

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.

## Priser fra januar 2016

10 personer	250 kr.	25 kr. pr. person
15 personer	375 kr.	25 kr. pr. person
25 personer	575 kr.	23 kr. pr. person
35 personer	800 kr.	23 kr. pr. person
50 personer	1.000 kr.	20 kr. pr. person



Eventuel særlig udsmykning, blomster og kørsel afregnes derudover.