

Bryllup & Festkager

Bunde:

Lys lagkagebunde
Mørke lagkagebunde
Nøddebunde (Konditorens favorit)
Bunde kan kombineres i lagene

Kagefyldning/mousse:

Hindbær & lime (Konditorens favorit)
Vanilje & citron med friske bær (kun i sommersæson)
Vanilje & citron med bagte rabarber
Vanilje & brombær
Hvid chokolade & passionsfrugt
Mørk chokolade og hindbær
Mørk eller hvid chokolade & solbær
Mørk chokolade, kaffe & kardemomme
Æble mousse med æblekompot

Overtræk:

Hel dækket marzipan
Bånd marzipan

Pynt:

Skilt af marzipan
Garnering & sprøjtning i glasur
Marcipan roser
Friske blomster
Bær

Bemærkninger:

- Marzipan pynt kan kun fås, hvis kagen er overtrukket med marzipanen
- Friske blomster er certificeret spiselige blomster, som ikke er sprøjtet og ikke er giftige, derfor kan man ikke altid være sikker på hvad man kan få, da det er naturen der bestemmer.
 - Alle etage kager er runde
 - Fondant overtræk er ikke muligt
- Kagetoppe skal selv indkøbes. Dette skal vores konditor vide på forhånd.

Antal per etage:

- 2 etager 25-40 pax - 3 etager 55 pax (50-65pax) - 4 etager 95 pax (85-105pax)
- 5 etager 150pax (140-160pax) - 6 etager 230pax (220-245pax)

Alle etage kager vil være på stativ.

Pris fra DKK 95,00 per person

KONVENTUM
HØJSTRUPGÅRD