

Copenhagen

BRYLLUPSKAGER



Copenhagen

PRISER & OPSÆTNING

side 03

OPBYGNING

side 05

DEN ENKELTE

side 06

DEN TRADITIONELLE

side 12

DEN KONTRASTFYLDTE

side 15

DEN RUSTIKKE

side 20

DEN UTRADITIONELLE

side 23

KONTAKT

side 25

Cakenhagen

KLASSISK ELLER UTRADITIONEL? ENKEL ELLER ROMANTISK?

Imponér jeres bryllupsgæster med en overdådig, smagfuld og personlig bryllupskage fra Cakenhagens dygtige konditorhænder.

Med perfekt syrlighed fra passionsfrugtcurd, bærmousse og hindbærgelé, syndig chokolade og friske blomster fra Flowers by Nimb vil kagen med garanti forkæle alle sanser.

Bliv inspireret af de lækre kagekombinationer, eller lad vores dygtige team hjælpe med at sammensætte kagen, så den bliver lige, som I drømmer om.



Cakenhagen

ETAGER

Hvor mange etager skal jeres bryllupskage være?

Vær opmærksom på, at størrelsen varierer på kagerne pr. etage afhængig af antal personer.

10-20	pers.	–	1 etage
21-30	pers.	–	2 etager
31-60	pers.	–	3 etager
61-90	pers.	–	4 etager
91-100	pers.	–	5 etager

PRIS

Cakenhagens bryllupskager koster fra 125 kr. pr. person, uanset hvordan I, med udgangspunkt i vores variationer, sammensætter kager.

Tillæg kan forekomme ved specialønsker.

Der er mulighed for at tilkøbe ekstra etager.

1500 kr. pr. etage (max 5 etager i alt).

En laktose- og/eller glutenfri kage er også en mulighed mod en tillægspris:

Hel bryllupskage: 35 kr. ekstra pr. person

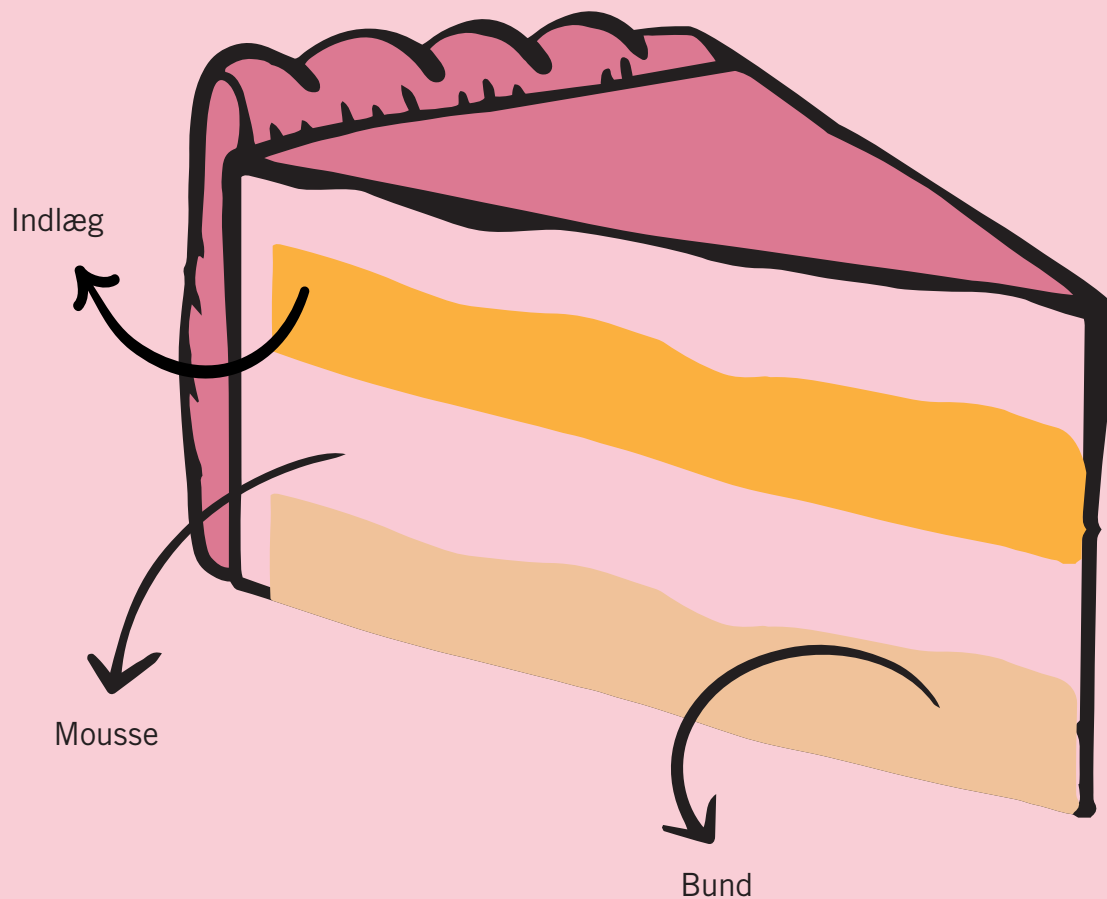
Separat kage: 180 kr. pr. person (min. 5 person)

Cakenhagen

OPBYGNING

Alle kagekombinationer er med gelatine lavet med halalkvæg.

Alle kager indeholder laktose, gluten og æg.



Cakenhagen

DEN ENKELTE

Her sprayes kagen med “velvet”, som består af kakaosmør. Dette tilføjer ingen smag, men giver kagen et elegant og rent udseende.

VÆLG JERES KAGEKOMBINATION

MOUSSE

Kombinationen af mousse og farve på sprayen kan ikke ændres.

- Cremefraiche og vaniljemousse med hvid spray
- Bærmousse med lyserød spray
- Mørk chokolademousse med mørkebrun spray

INDLÆG

- Passionsfrugtcurd
- Hindbærgelé
- Lys chokoladecreme

BUND

- Chokoladebund
- Mandelbund

PYNT

- Friske blomster (*laves af Flowers by Nimb*)
- Sukkerblomster (*tilkøb 50 kr. pr. blomst*)
- Hvidt chokoladebånd med sølv
- Mørk chokolade med guld
- Der skal gøres plads til brudepar på toppen

Cakenhagen









Cakenhagen



Cakenhagen

DEN TRADITIONELLE

Her overtrækkes kagen med en klassisk overtræksmarcipan, som giver en afrundet smag af mandel. Stilen er traditionel og elegant.

VÆLG JERES KAGEKOMBINATION

MOUSSE

- Cremefraiche og vaniljemousse
- Bærmousse
- Mørk chokolademousse

INDLÆG

- Passionsfrugtcurd
- Hindbærgelé
- Lys chokoladecreme

BUND

- Chokoladebund
- Mandelbund

PYNT

Kagen bliver afsluttet med spiselig perlekant i bunden.

- Friske blomster (*laves af Flowers by Nimb*)
- Sukkerblomster (*tilkøb 50 kr. pr. blomst*)
- Silkebånd
- Bølge på topkant
- Der skal gøres plads til brudepar på toppen

Cakenhagen



Cakenhagen



Cakenhagen

DEN KONTRASTFYLDTE

Her blandes den traditionelle og den enkelte bryllupskage, hvilket giver et helt unik udseende.

VÆLG JERES KAGEKOMBINATION

MOUSSE

Vi farver ikke vores glaze, der derfor er gennemsigtig og har samme farve, som den mousse I vælger. Marcipanbåndet har samme farve som moussen medmindre andet vælges.

- Cremefraiche og vaniljemousse
- Bærmousse
- Mørk chokolademousse

INDLÆG

- Passionsfrugtcurd
- Hindbærgelé
- Lys chokoladecreme

BUND

- Chokoladebund
- Mandelbund

PYNT

Kagen bliver afsluttet med spiselig perlekant i bunden.

- Friske blomster (*laves af Flowers by Nimb*)
- Sukkerblomster (*tilkøb 50 kr. pr. blomst*)
- Silkebånd
- Bølge på topkant
- Der skal gøres plads til brudepar på toppen

Cakenhagen









Cakenhagen

DEN RUSTIKKE

Her smøres bryllupskagen op med en neutral smørcreme, som giver kagen et rustik udseende. Dette giver mulighed for at få kagen uden kageopsats, men kun ved bestilling under 30 personer / 2 etager.

Ved bestilling af kage over 30 personer, fås kagen kun på opsats.

VÆLG JERES KAGEKOMBINATION

MOUSSE

- Cremefraiche og vaniljemousse
- Bærmousse
- Mørk chokolademousse

INDLÆG

- Passionsfrugtcurd
- Hindbærgelé
- Lys chokoladecreme

BUND

- Chokoladebund
- Mandelbund

PYNT

- Glat smørcreme *(se billede)*
- Rustik smørcreme *(se billede)*
- Gulddetaljer
- Friske blomster *(laves af Flowers by Nimb)*
- Sukkerblomster *(tilkøb 50 kr. pr. blomst)*
- Der skal gøres plads til brudepar på toppen

Cakenhagen





Cakenhagen

DEN UTRADITIONELLE

Her udfordres måden “Den traditionelle” serveres på. Her får jeres gæster en portionsanrettet kage, mens I som brudepar stadig får en fælles kage.

VÆLG JERES KAGEKOMBINATION

MOUSSE

- Cremefraiche og vaniljemousse
- Bærmousse
- Mørk chokolademousse

INDLÆG

- Passionsfrugtcurd
- Hindbærgelé
- Lys chokoladecreme

BUND

- Chokoladebund
- Mandelbund

PYNT

- Friske blomster (*laves af Flowers by Nimb*)
- Dyppet i chokolade og hasselnøddeknas
- Ingen dyp

Cakenhagen



Cakenhagen

SKAL VI LAVE KAGEN TIL JERES STORE DAG?

Vi sætter en ære i at lave både smukke og velsmagende bryllupskager, der bliver præcis, som I ønsker ... og måske endda overgår jeres forventninger.

KONTAKT

Kontakt os på cakenhagen@nimb.dk for en samtale, eller send os den sammensætning, I ønsker. Vi laver et tilbud til jer ud fra jeres valg, og det antal gæster kagen skal laves til.

GODT AT VIDE

- Vi skal modtage jeres bestilling senest 2 uger inden brylluppet.
- Kagen skal afhentes på Vesterbrogade 1, 1630 København.