アンデルセン

ANDERSEN BAKERY

BRYLLUPSKAGER

Hos Andersen Bakery specialiserer vi os i at skabe moderne elegante bryllupskager der smager fantastisk. Vi trækker inspiration fra japanske principper som enkelthed, skønhed og balance for at leverer et flot æstetisk design.

Hver kage er et kunstværk, der vil imponere jeres gæster og efterlade skønne minder.

Denne brochure finder I følgende:

- Kage design
- Smage
- Priser
- Praktiske oplysninger

ANDERSEN 1948 BAKERY

DESIGN A

Moderne look i etager

•

Kagen er sprayet med chokolade og omkranset af et farvetbånd der ligeledes er lavet af chokolade. Dette skaber en flot og elegant kontrast der fremhæver kagens nuancer.

•

Det er muligt at tilpasse farve på kagen og båndet der omkranser kagerne.
Kagens pynt bliver tilpasset til smag og farver.

DESIGN B

Moderne look i søjler

•

Kagerne er sprayet med chokolade og har en blød rundning i bunden der skaber en elegant afslutning. Hver kage beregnes til 8 personer.

•

Kagen kan laves i enkelte andre farver end hvid.
Farven på blomsterne kan ligeledes tilpasses i andre farver.

DESIGN C

Klassisk look i etager

•

Kagen er overtrukket med marcipan og dekoreret med glasur på siden og langs bunden.
Hver etage pyntes med friske blomster.

•

Kagen kan laves i enkelte andre farvenuancer.
Farven på blomsterne kan ligeledes tilpasses i andre farver.

SMAG

Vi udvikler smagskombinationer der er baseret på ingredienser af høj kvalitet der ofte er økologiske. Naturen spiller en central rolle i japansk kultur, og vi lader os ligeledes inspirere af dens enkle skønhed og spændende råvarer. Vi har et særligt fokus på at skabe balance mellem sødme og syre for at kagerne opleves friske og velsmagende. Vores konditorer er blandt landets dygtigste og har vundet flere
konkurrencer der gør at de leverer på et højt fagligt niveau.

SMAG 1
Mascarponemousse, mælkechokolade cremeux, solbærkompot,
knas med hasselnødder og mørk chokolademazarin

Allergener: Gluten, æg, laktose, soja, gelatine, nødder (mandler, hasselnødder), citrusfrugt

SMAG 2
Creme fraichemousse, æblekompot, karamelliseret hvid chokoladecremeux, knas med hasselnød, financier med hasselnød.

Allergener: Gluten, æg, laktose, soja, gelatine, nødder (mandler, hasselnødder), citrusfrugt

SMAG 3
Hyldeblomstmousse, bærkompot med jordbær og rabarber, hvid chokoladecremeux med vanilje, knas med hasselnød, mazarin med hindbær.

Allergener: Gluten, æg, laktose, soja, gelatine, nødder, citrusfrugt

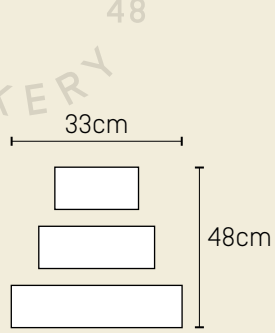
SMAG 4
Mascarponemousse, passionsindlæg, karamelchokoladecremeux,
mørkchokoladeknas, gateau marcel bund.

Allergener: Gluten, æg, laktose, soja, gelatine, spor af nødder, citrusfrugt

Smagskasse 250 kr

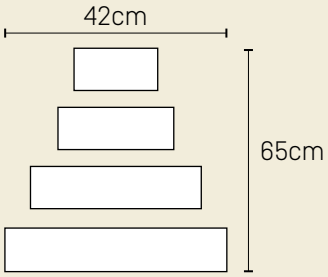
Vi tilbyder en smagskasse med 4 kager baseret på de 4 ovenstående smage.
Denne kan forudbestilles i forbindelse med dialog omkring bryllupskage.

PRISER

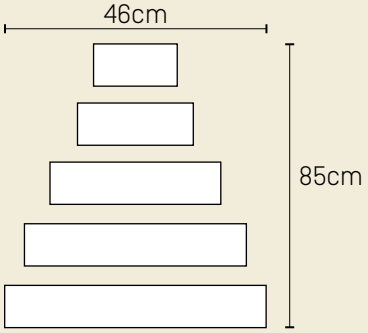


3 Etager
50-55 personer
6850 kr

Kage på stativ



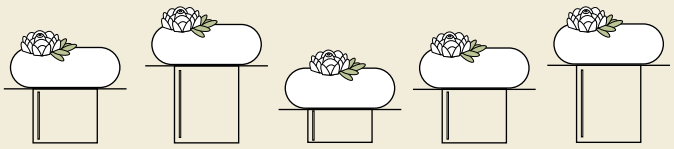
4 Etager
85-95 personer
11.250 kr



5 Etager
120-140 personer
16.250 kr

Ved bestilling af kage i 5 Etager er det nødvendigt at have en konditor med til opsætning på stedet.
+1000kr

Fritstående kager på gennemsigtig cylinder



8 personer pr. kage
Bestilling af minimum 3 stks.
1000 kr pr. kage

Andersen Bakery står ikke for levering af pynt til cylinder. Dette er kunden ansvarlig for

PRAKTISK

Reservation & Depositum

I forbindelse med bestilling af bryllupskage opkræves der en forudbetaling på 2000 kr som bekræftelse af den ønskede dato. Dette beløb fratrækkes det endelige totale beløb.
I tilfælde af annullering tilfalder forudbetalingen Andersen Bakery.
Endelig bestilling og betaling skal ske ***senest 30 dage før*** arrangementet afholdes.

Stativer, køleboks & opsatser opkræves der et depositum på 2000 kr for.
Depositumet betales tilbage så snart lånte genstande er returneret til Andersen Bakery - Dette skal ske senest første onsdag efter afholdt arragement.

Blomster

I forbindelse med bestilling af bryllupskage hvor der indgår
friske blomster (Design B + Design C)gælder følgende:

- Andersen Bakery vælger blomster og pynter kagerne med udgangspunkt i billederne der foreligger i dette dokument. Her kan der ikke garanteres en eksakt kopi.
Billederne er til reference og inspiration.

- Ønskes der specifikke blomster skal dette skaffes af kunden. Det er ligeledes kundens ansvar at få blomsterne leveret til Andersen Bakery i forbindelse med pyntning af kagen. Prisen for blomster modregnes kagens pris - her tages der udgangspunkt i en fastlagt takst for blomster der er bestemt af Andersen Bakery.

- Friske blomster skal altid fjernes inden kagen serveres. Indtag af blomster er på kundens eget ansvar.

Afhentning & Levering

Vi tilbyder både afhentning og levering af bryllupskage.
Ved afhentning vælges ønsket lokation - Islands Brygge eller Ørestad.
Seneste tidspunkt for afhentning er kl. 16.00.

Levering i København 650 kr.
Ved levering udenfor København udregnes prisen afhængigt af lokation.
Ved bestilling af bryllupskage med 5 etager er det nødvendigt at have en konditor med til opsætning af bryllupskagen. Dette opkræves der 1000 kr for.
Seneste tidspunkt for leveret og opsat kage er kl. 16.00

Levering med konditor er muligt at arrangere til andre kager, hvis der foreligger et ønske om dette.