

Kaker





*Alle kremkaker i brosjyren finnes i størrelsene:
liten (10-12 biter), mellom (18-20 biter), stor (24-26 biter)*

*NB! Våre konditorer er kreative
– pynt og farger kan derfor variere noe fra bildene*

Butterfly Bakeri og Konditori AS

Butterfly Bakeri og Konditori AS holder hus i store og moderne lokaler på Grålum i Sarpsborg, hvor vi har utviklet oss og vokst kontinuerlig siden oppstarten i desember 1981. I dag teller vi 25 årsverk og jobber både natt og dag for at du som kunde skal nyte godt av nybakte og ferske brød og kaker.

Fagkompetanse og yrkesstolthet

Fagkompetanse og yrkesstolthet er viktige stikkord for våre ansatte, og selv om vi har investert i moderne maskiner og utstyr, er det likevel håndverket som er vår største suksessfaktor. Alt vi selger blir bakt i våre lokaler på Grålum og i et marked hvor det finnes mer og mer halvfabrikatet, koker vi fortsatt vår egen eggekrem, lager vår egen marsipan og baker alle kakebunner på huset!

Med bakermester og konditormester som faglig veiledere, legger bedriften vekt på å skape et utviklende og godt arbeidsmiljø. Bakere er kjent for godt humør og er du innom i butikken vår på Grålum, så bli ikke overrasket om du hører oss plyste eller synge!

Når du skal unne deg noe godt...

Lekre og innbydende kaker og brød er helt avgjørende for et vellykket selskap eller en fest. Det skal ikke bare smake godt, det skal også se slik ut! Det er imidlertid også lov å unne seg noe godt i hverdagen. Det være seg godt brød til frokost, ferdig påsmurt til lunsj, en formkake til vennebesøket eller en kake du får vann i munnen av.

Velkommen til oss!



Gleden ved en god kake...



Marsipankake

Vår spesialitet:
Sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem,
ananassyltetøy og krokan

Eventuelt annen fyll ved bestilling: bringebær-,
jordbær- eller aprikossyltetøy, valnøtter



Jordbærkake

Sukkerbrødbunn, fløtekrem, friske jordbær og
gele på toppen, nøttekant

Kan bestilles med nøtte-, krokan-, sjokolade-
eller kremkant



Sjokoladekake

Tradisjonell, gammeldags sjokoladekake med
sjokoladebunn og sjokoladesmørkrem

Bløtkake

Sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem,
jordbærsyltetøy og krokan

Eventuelt annen fyll ved bestilling: bringebær-,
ananas- eller aprikossyltetøy, valnøtter



Åpen marsipankake

Sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem,
ananassyltetøy, krokan, marsipanlokk,
krokankant

Eventuelt annen fyll ved bestilling: bringebær-,
jordbær- eller aprikossyltetøy, valnøtter

Kan bestilles med nøtte-, krokan- eller
sjokoladekant



Jordbærfromasje m/mandelbunn

Kan bestilles med sjokolade- eller nøttekant



Når du skal unne deg noe godt...



Jordbærfromasje m/sukkerbrød

Sukkerbrødbunn, jordbærfromasje, jordbærsyltetøy

Kan bestilles med sjokolade-, nøtte-, eller fromasjekant



Rømkake

Sukkerbrødbunn, napoleonskrem med romsmak og sjokoladekant



Sjokoladefromasje m/mandelbunn

Kan bestilles med sjokolade- eller nøttekant

Sjokoladefromasje m/sukkerbrød

Sukkerbrødbunn, sjokoladefromasje, bringebærsyltetøy

Kan bestilles med sjokolade-, nøtte-, eller fromasjekant



Ostekake m/mandelbunn

Mandelbunn, ostefromasje
Kan bestilles med sjokolade- eller nøttekant



Sacherkake

Sjokoladebunn, sjokoladesmørkrem, aprikossyltetøy, trukket med marsipan og deretter sjokolade



“Jeg kan motstå alt,
unntatt fristelser...” *Oscar Wilde*



Kremkake

Sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem, ananassyltetøy, krokan

Eventuelt annen fyll ved bestilling:
bringebær-, jordbær- eller aprikosylltetøy, valnøtter

Kan bestilles med nøtte-, krokan- eller sjokoladekant



Suksessterte

Mandelbunn, suksesskrem, høvlede hasselnøtter



Kvikk-lunsj kake

Kvikk-lunsj kake pyntet til barneburdag m/non-stop, seigmenn og et bilde av bursdagsbarnet. Bildet er skrevet ut med konditorfarger på sukkerark. For å få til dette kan man levere et vanlig fremkalt bilde eller man kan maile et digitalt bilde.

Størrelser: 1/2 panne (ca. 25-30 biter)
Hel panne (ca. 55 biter)

Kaker m/bilde

De aller fleste av kakenetypene våre kan dekores med et bilde, barnemotiv eller logo. Disse blir skrevet ut med konditorifarger på sukkerark og deretter lagt på kaken.

Marsipankake er den kaken som egner seg aller best til bildedekor, men bildet kan også legges på andre kaker mot at det er et marsipanlokk akkurat under bildet.



Budapestrollade

Budapestbunn, fløtekrem m/ hakkede aprikoser

Finnes i to størrelser:
Liten (ca. 6 biter), stor (ca. 9 biter)



Formkaker

Vi har et stort utvalg i formkaker - perfekt å ha på lur når man får overraskende besøk!

Formkaker holder egner seg godt til å fryses, men holder seg også lenge i kjøleskap.

Velg blandt: eplekake, eplekake m/kokos, fyrstekake, toscakake, bringebærformkake



Til å få vann i munnen av...



Walesring/kringle

Wales fylt med ett lag fløtekrem og ett lag napoleonskrem, siktet melis

Finnes i størrelsene:
liten ring (8-10 biter), stor ring (20-30 biter),
kringle (45-50 biter)

Marengsbunn

Marengsbunn klar til å fylles med mye godt!

F.eks. is, pisket krem, friske jordbær, blåbær
og litt revet mørk sjokolade på toppen



Eplepai & Blåbærpai

Pai av mørdeig fylt med eple & vaniljekrem
eller blåbær & vaniljekrem.
Nydelig varm, med is eller pisket krem!

Kan kjøpes ferdig stekt og enkelt varmes,
eller rå og stekes selv...

8-10 biter per pai



Brød til selskap & fest

Spør oss gjerne om råd til å beregne
brød til selskap og fest!
Brødene kan bestilles ferdig oppskåret.

Prøv gjerne også typer som f.eks. foccacia,
brytebrød, middelhavsbrød osv. for et
spennende brødutvalg! Disse kan også
kjøpes lettstekt slik at man kan servere
nystekt og ferskt brød!

*Klarte vi å friste deg?
Ta kontakt for spørsmål eller bestilling*



Butterfly ®
BAKERI OG KONDITORI

*Butterfly Bakeri og Konditori AS
Gaupefaret 2, 1712 Grålum
Tlf. 69 142280 / 69 138373*

www.butterfly-bakeri.no