



Kaker og brød til
DIN KONFIRMASJON





Alle kaker i brosjyren er marsipankaker.
Dette fordi de egner seg best til bilder, pynt og påskrift.

Vår spesialitet består av:
sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem,
ananassyltetøy og krokan.

Eventuell annen fyll:
bringebær-, jordbær- eller aprikossyltetøy, valnøtter

Dersom du ønsker andre typer kaker - be om å se
vår kakebrosjyre!

...

Bilder til kaker

Mange av kakene i brosjyren er dekorert med et bilde av konfirmanten. Disse bildene lager vi ved at vi skriver ut bildet på sukkerark med en spesiell type konditorfarge. Bildene er derfor fullt spiselige.

I brosjyren er det kun marsipankaker som er dekorert med bilde. Det går fint å få bilde på andre typer kaker også (som f.eks. fromasjkaker, gélékaker osv.), men det må da være et marsipanlokk under selve bildet. Dette fordi bildet er laget av sukker og løser seg opp hvis vi legger det rett på f.eks. krem.

Dersom du ønsker bilde på kaken din, kan du:

- levere et vanlig fremkalt bilde i en av våre butikker samtidig som du bestiller kaken. Vi scanner da bildet og du får det tilbake samtidig som du henter kaken.
- sende et digitalt bilde via e-post til: firmapost@butterfly-bakeri.no
Husk å merke med bestillers navn og tlf.nr., til hvilken dag/dato kaken er bestilt og i hvilken butikk.

Frist: i konfirmasjonstiden har vi mange bestillinger og er takknemlige for å få bildet så snart om mulig, men senest 2 dager før avhenting av kaken.

Kransekakekurv

Kransekake er en festkake!

Hvorfor ikke prøve en flott kurv til konfirmasjonen i stedet for den tradisjonelle kransekaken.

Kurven består av 9 store ringer og er fylt med kransekakebiter og twist. Kurven er også pyntet med marsipanroser i valgfri farge.

Kransekakekurv kr. 624,-

Blir det mange gjester kan man bestille ekstra med biter å fylle på med.

1/2 kg små kransekakebiter kr. 178,-



Marsipankake m/bilde

Marsipankake med bilde til borgerlig eller kirkelig konfirmasjon. Kaken pyntes med bilde printet på sukkerark og ønsket tekst. Passer godt både til jente og gutt.

For alternativer til fyll i kaken, se oversikt først i brosjyren.
Kaken finnes i størrelsene:

Mellom	ca. 18-20 biter	kr. 698,-
Stor	ca. 24-26 biter	kr. 860,-



Slipskake

“Skjorteformet” marsipankake med slips og lomme med rose! Kaken er trukket med ett lag hvit sukkerpasta utenpå marsipanlokket for at den skal være ekstra hvit.

For alternativer til fyll i kaken, se oversikt først i brosjyren.
Kaken finnes i størrelsene:

ca. 30 x 40 cm
ca. 40 x 60 cm

ca. 30-35 biter
ca. 65-70 biter

kr. 1.575,-
kr. 2.640,-



Laptop kake

Marsipankake pyntet med en bærbar pc med bilde av konfirmanten på skjermen. Pc ´n er laget av sukkermasse som er tørket. Her er det viktig å velge et nærbilde av konfirmanten som gjør seg på skjermen! Pc ´n kan f.eks. lages i svart eller blått til gutt. Laptopen kommer i en egen eske (oppbevares i romtemperatur) og kunden setter selv laptopen på kaken ved servering. I tillegg til marsipan er kaken trukket med hvit sukkerpasta (valgfritt).

Bestillingsfrist: minimum 1 uke før levering

For alternativer til fyll i kaken, se oversikt først i brosjyren.

Kaken finnes i størrelsene:

Mellom	ca. 18-20 biter	kr. 1.060,-
Stor	ca. 24-26 biter	kr. 1.260,-



Bokkake m/bilde

"Bokformet" marsipankake som pyntes med ønsket tekst og bilde.
For alternativer til fyll i kaken, se oversikt først i brosjyren.

Kaken finnes i størrelsene:

ca. 30 x 40 cm

ca. 30-35 biter

kr. 1.360,-

ca. 40 x 60 cm

ca. 65-70 biter

kr. 2.545,-



Marsipan med opprullet kant

Marsipankake med opprullet marsipankant pyntet til konfirmasjon.
Kan også bestilles i andre farger.

For alternativer til fyll i kaken, se oversikt først i brosjyren.

Kaken finnes i størrelsene:

Mellom	ca. 18-20 biter	kr. 875,-*
Stor	ca. 24-26 biter	kr. 1.035,-*

* figur er ikke inkludert i prisen. Dersom man ønsker en spesiell figur anbefaler vi å komme innom å velge ut en. Man kan også levere egen figur.



Firkant marsipan m/bilde

Firkantet marsipankake med bilde pyntet til konfirmasjon.
Kan også bestilles med marsipanroser i andre farger.

For alternativer til fyll i kaken, se oversikt først i brosjyren.
Kaken finnes i størrelsene:

30 x 40 cm	ca. 30-35 biter	kr. 1.025,-*
40 x 60 cm	ca. 65-70 biter	kr. 2.040,-*

* figur er ikke inkludert i prisen. Dersom man ønsker en spesiell figur anbefaler vi å komme innom å velge ut en. Man kan også levere egen figur.



Konfirmasjonskake

Marsipankake pyntet til konfirmasjon. Kan også bestilles med andre rosefarger.

For alternativer til fyll i kaken, se oversikt først i brosjyren.

Kaken finnes i størrelsene:

Mellom	ca. 18-20 biter	kr. 698,-
Stor	ca. 24-26 biter	kr. 860,-



Kirkekake

Rund marsipankake pyntet med løper hvor konfirmanten er plassert på en forhøyning foran et kirkevindu. Kan også bestilles i andre farger. Kirkevinduet kommer i en egen eske (oppbevares i romtemperatur), og kunden setter selv dette på kaken ved servering.

Bestillingsfrist: minimum 1 uke før levering

For alternativer til fyll i kaken, se oversikt først i brosjyren.

Kaken finnes i størrelsene:

Mellom ca. 24-26 biter kr. 1.230,-*

Stor ca. 30-32 biter kr. 1.390,-*

* figur er ikke inkludert i prisen. Dersom man ønsker en spesiell figur anbefaler vi å komme innom å velge ut en. Man kan også levere egen figur.





Brød til konfirmasjon

Spør oss gjerne om hjelp til å beregne brød til ditt selskap!

Brødene kan bestilles ferdig oppskåret.

Tradisjonelt velger man som regel loff og en grov brødtype, men prøv gjerne også typer som focaccia, brytebrød, steinovnsbrød osv. for et spennende brødutvalg!

Velkommen til oss!

Avd. Grålum

Man - fre 07.30 - 16.30
Lørdag 08.00 - 14.00
Tlf. 69 14 22 80

Avd. Kråkerøy

Man - fre 07.00 - 17.00
Lørdag 08.00 - 15.00
Tlf. 69 34 85 10

Avd. Christianslund

Man - fre 07.00 - 18.00
Lørdag 08.00 - 16.00
Tlf. 69 30 88 10

Avd. Skjeberg

Man - fre 07.00 - 18.00
Lørdag 08.00 - 16.00
Tlf. 69 16 62 32

Avd. Lande

Man - fre 07.00 - 17.00
Lørdag 08.00 - 15.00
Tlf. 69 87 88 10

Avd. Tistasenter

Man - fre 07.00 - 20.00
Lørdag 09.00 - 18.00
Tlf. 69 18 22 00



Butterfly
BAKERI OG KONDITORI