Bryllupskaker

Rosenkrans

Bryllupskake i marsipan med en krans av store roser på hver etasje. Kakene står på et stativ i stål med én midtsøyle. Hver etasje pyntes med roser i valgfri farge, sølvperler og grønne blader. Toppen pyntes med valgfri bryllupsfigur.

Marsipankaken består av sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem, ananassyltetøy, krokan og marsipan.
Kaken kan også bestilles med jordbær-, bringebær- eller aprikossyltetøy som fyll.

Kaken leveres ferdig oppsatt og er ikke mulig å demontere. Man bør derfor kun velge denne kaken dersom bryllupslokalet har rikelig med kjøleplass (spesielt gjelder dette kaken i 4 etg.)

3 etg.:	ca. 52 kakestk.
Pris:	kr. 3.370,-
Depositum:	kr. 1.000,- (for stativ)

Leveres i :
pappeske (b: 38 cm, h: 57 cm)

•••

4 etg.:	ca. 80 kakestk.
Pris:	kr. 4.870,-
Depositum:	kr. 1.500,- (for stativ og isoporeske)

Leveres i:
isoporeske (b: 60 cm, h: 75 cm)

Roser i fossefall

Marsipankake med en "foss" av små og store roser som svinger seg fra etasje til etasje. Pyntet med roser i valgfri farge og valgfri bryllups-figur på toppen. Kakene står på et stativ i stål med én midtsøyle.

Marsipankaken består av sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem, ananassyltetøy, krokan og marsipan. Eventuell annen fyll: jordbær-, bringebær- eller aprikossyltetøy, valnøtter.

Kaken leveres ferdig oppsatt og er ikke mulig å demontere. Man bør derfor kun velge denne kaken dersom bryllupslokalet har rikelig med kjøleplass (spesielt gjelder dette kaken i 4 etg.)

3 etg.:	ca. 40 kakestk.
Pris:	kr. 3.370,-
Depositum:	kr. 1.000,- (for stativ)

Leveres i pappeske (b: 38 cm, h: 57 cm)

•••

4 etg.:	ca. 70 kakestk.
Pris:	kr. 4.870,-
Depositum:	kr. 1.500,- (for stativ + isoporeske)

Leveres i isoporeske (b: 60 cm, h: 75 cm)

Hjertekaker m/bro

To mellom hjerter:	40 - 45 kakestk.
Pris:	kr. 2.600,-
Depositum:	kr. 1.000,- (for 2 hjertebrett + evt. enkel bro)
To store hjerter:	65 - 70 kakestk.
Pris:	kr. 3.360,-
Depositum:	kr. 1.000,- (for 2 hjertebrett + evt. enkel bro)

Marsipankaker, hjerteformet med bro i mellom. Pyntet med marsipanroser i valgfri farge, bryllupsfigur og bro med rekkverk. Til venstre vises den samme kaken med enkel bro og med hest & vogn figur i tillegg.

Kakene egner seg godt for påskrift, f.eks. som avbildet eller med brudens navn på det ene hjertet og brudgommens navn på det andre.

Kakene leveres i hver sin kakeeske med broen ved siden av. Ved servering monteres dette enkelt sammen.

Den romantiske kaken...

Tradisjonell bryllupskake

Den tradisjonelle bryllupskaken som alltid har vært populær. Kaken pyntes med hest & vogn figur på løper, gull- eller sølvbånd, roser av valgfri farge og valgfritt brudepar på toppen.

Marsipankaken består av sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem, ananassyltetøy, krokan og marsipan. Eventuell annen fyll: jordbær-, bringebær- eller aprikossyltetøy, valnøtter.

Bryllupskaken leveres på et standard stativ i hvit plast med 8 eller 4 søyler (avhengig av kakestørrelse) ferdig oppsatt i pappeske (b: 38 cm., h: 57 cm.)

2 etg.:	ca. 32 kakestk.
Pris:	kr. 2.100,-
Depositum:	kr. 1.000,- (for stativ)

3 etg.:	ca. 52 kakestk.
Pris:	kr. 3.100,-
Depositum:	kr. 1.000,- (for stativ)

Drøm i hvitt & sølv

En stilig 3 etg. bryllupskake i marsipan plassert på et stålstativ. Kakene står på tykke brett i presset papp, trukket med "sølv." Dekoren på kaken er holdt i naturfarget og sølv, og kaken er pyntet med roser i farge natur, grønne blader, sølvkuler, sølvbånd, hest og vogn i sølv og brudepar på toppen. Det er selvfølgelig rom for andre rosefarger dersom man ønsker det.

Marsipankaken består av sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem, ananassyltetøy, krokan og marsipan. Eventuell annen fyll: jordbær-, bringebær- eller aprikos-syltetøy, valnøtter.

Kaken leveres i 3 esker med stativet ved siden av.

Størrelse:	ca. 48 kakestk.
Pris:	kr. 3.620,-
Depositum:	kr. 1.000,- (for stativ)

Bryllupskaker i bue

4 Sacherkaker i forskjellig størrelse, plassert på et buestativ i hvitlakkert stål.
Kakene pyntes med roser i valgfri farge, hest og vogn på løper og brudepar på toppen.
Bryllupskakene egner seg godt for påskrift.

Sacherkaken er en kraftig sjokoladekake som består av sjokoladebunn, sjokoladesmørkrem, aprikossyltetøy, trukket med marsipan og deretter sjokolade.

Kakene leveres i hver sin kakeeske med stativet ved siden av. Ved servering monteres dette enkelt sammen.

Størrelse.:	ca. 65 kakestk.
Pris:	kr. 4.250,-
Depositum:	kr. 1.000,- (for stativet og 4 kakebrett)

Jordbærkaker

- sommerlig, enkelt & elegant...

Dette er en 3 etg. bryllups-kake som egner seg godt i et sommer-bryllup!

Kakene er enkelt pyntet med noen få naturfargede marsipanroser og plassert på et stilig stålstativ kalt "svanestativ".
Kakene står på tykke brett i presset papp, trukket med "sølv."

Jordbærkaken består av sukkerbrødbunn delt i tre med fløtekrem i hvert lag, friske jordbær og gélé på toppen.
Dersom man ønsker kan man bestille kaken med jordbærsyltetøy som fyll.
Mot et tillegg kan man også få et lag med friske jordbær inni kakene.
Kanten rundt leveres etter ønske med nøtter, sjokolade eller bare krem.

Kaken leveres i 3 esker med stativet ved siden av.

Størrelse:	ca. 48 kakestk.
Pris:	kr. 2.500,-
Depositum:	kr. 1.000,- (for stativ)

Duo - to kaker i ett...

marsipan- og jordbærfromasjkaker

Dette er en variant av bryllupskaker i bue, hvor vi har kombinert 2 marsipankaker og 2 jordbærfromasjkaker.

Kakene er plassert på et buestativ i hvitlakkert stål og er pyntet med friske jordbær og roser i valgfri farge. Marsipankakene egner seg godt for påskrift.

Jordbærfromasjkakene består av mandelbunn med jordbærfromasj på toppen.
Kan også bestilles med sukkerbrødbunn i stedet. Da vil det i tillegg være jorbærsyltetøy i kakene.

Marsipankakene består av sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem, ananassyltetøy, krokan og marsipan.
Eventuell annen fyll: jordbær-, bringebær- eller aprikossyltetøy, valnøtter.

Kakene leveres i hver sin kakeeske med stativet ved siden av. Ved servering monteres dette enkelt sammen.

Størrelse.:	ca. 65 kakestk.
Pris:	kr. 4.250,-
Depositum:	kr. 1.000,- (for stativet og 4 kakebrett)

Romantica

- hjerter i 3 etasjer

En romantisk, 3 etg. bryllupskake hvor alle de tre kakene er hjerteformet. Kakene står på tykke, hjerteformede brett i presset papp, trukket med "sølv." Dekoren på kaken er holdt i hvitt og lilla og i tillegg til marsipan-roser, er kaken også pyntet med kalaliljer (ikke spiselige) samt valgfritt brudepar på toppen.

For å få til den kritthvite fargen på kakene er de trukket med et lag hvit sukkerpasta utenpå marsipanen.

Marsipankaken består av sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem, ananassyltetøy, marsipan og sukkerpasta. Eventuell annen fyll: jordbær-, bringebær- eller aprikossyltetøy, valnøtter.

Kaken leveres i 3 esker med stativet ved siden av.

Størrelse:	ca. 48 kakestk.
Pris:	kr. 3.620,-
Depositum:	kr. 1000,- (for stativ)

Elegant

- konditorens mesterverk

Firkantet og stilfull bryllupskake i 3 etasjer. Marsipankakene er pyntet med en bukett av naturfargede marsipanroser i forskjellige størrelser, samt håndlagede blader og pynt i sukkerpasta.

Kaken leveres på et hvitt trestativ hvor kakene blir plassert med en slags "trappe-effekt". Dette gjør kaken spesielt fin å se på fra siden. Kakene står på tykke, firkantede brett i presset papp, trukket med "sølv".

Marsipankaken består av sukkerbrødbunn, fløtekrem, napoleonskrem, ananassyltetøy og marsipan. Eventuell annen fyll: jordbær-, bringebær- eller aprikossyltetøy, valnøtter.

Kaken leveres i 3 esker med stativet ved siden av.

Størrelse:	ca. 62 kakestk.
Pris:	kr. 4.250,-
Depositum:	kr. 1000,- (for stativ)

Rosefarger

Mørk rød, lilla, rød, blå, oransje, sterk rosa,
gul m/oransje, svak rosa, gul m/rød, natur.

Konditorfarger finnes i et begrenset utvalg.
Dersom du ønsker en spesiell farge, er det ikke sikkert vi kan få til akkurat den, men be om en fargeprøve, så kan det jo hende den blir ganske nærme!

En kort orientering...

Oppbevaring av bryllupskaker
Kaker er følsomme for varme temperaturer, og det er viktig at kaken din står kaldt fra du henter den på formiddagen til du skal bruke den på kvelden. Bryllupskaker må oppbevares i en temperatur mellom
0 °C - 4 °C. Det er viktig at kjølerommet/kjøleskapet ikke er fuktig og fylt av grønnsaker, matvarer til nedkjøling osv. (noe som skaper fuktighet). Ved feil temperatur og høy luftfuktighet kan marsipanen på kaken bli fuktig og komme til å renne - ta ikke den sjansen med bryllupskaken din!
Pass derfor på at stedet hvor bryllupet skal holdes har god nok kjølekapasitet for kaken din!

Betaling og depositum
Alle bryllupskaker må betales før selve leveringsdagen. For kaker som blir levert på stativ, hjertebrett m/bro og eventuelt i isoporeske, må det betales et depositum på mellom kr. 1.000,- og kr. 1.500,- Dette er kun et depositum og betales tilbake ved levering av utstyret. Tilbakelevering må skje senest onsdag påfølgende uke etter bryllupet. Kanskje skal utstyret ut allerede fredag/lørdag samme uke. Vi har begrenset antall stativer.

Sending av bryllupskaker
Alle bryllupskaker sendes ut i løpet av formiddagen før kl.12.00
For tilkjøring kommer det et tillegg i prisen.

Frakttillegget er som følger:

Sendinger i Sarpsborg området	kr. 210,-
Sendinger til Solli, Rolvsøy, Borge og Skjeberg	kr. 285,-
Sendinger til Fredrikstad	kr. 420,-
Sendinger til Hvaler	kr. 550,-

Gleden ved en god kake...

Butterfly®
BAKERI OG KONDITORI

Butterfly Bakeri og Konditori AS
Gaupefaret 2, 1712 Gråluum
Tlf. 69 14 22 80/ 69 13 83 73

www.butterfly-bakeri.no