

## Prisliste pr 1.10.2019

Alle priser er for standard pynt mm. dog ekskl. brudepar / marcipanfigurer

	Pr. person
Etagekage (min. 30 pers.)	65,-
En etages kage m/ mousse (min. 12 pers.) med marcipan, roser mm.	38,-
En etages alm lagkage (min. 12 pers.) med marcipan, roser mm.	25,-
Overflødighedshorn m. konfekt, fyldt chokolade (min. 30 pers.) og jordbær dyppet i chokolade	65,-
Overflødighedshorn uden fyld (min. 30pers.)	50,-
Kransekagetop (min. 10 pers.)	40,-
	Pr. stk
Hjemmelavet brudepar i marcipan efter eget ønske, fra	300,-
Plastikbrudepar fra	125,-
Marcipanfigur efter eget ønske fra	150,-
spiseligt billede op til A4	150,-
Udbringning fra	300,-
Depositum for bryllupskagestativ	500,-
Betaling af kagen skal ske senest 1 uge før levering.	

# Bryllupskager

# &

# Festkager

# KORNBAGEREN

Kornvej 2

5210 Odense NV

Tlf.: 66 16 20 11

[www.kornbageren.dk](http://www.kornbageren.dk)

## Festkager

Et bryllup er en stor ting, og det er kagen også. Den skulle gerne være imponerende at se på. Og passe i farver og stil til jeres ønske.

Derfor bliver alle vores bryllupskager fremstillet individuelt, dette gælder både smage, farver, pynt mm.

Hver eneste kage bliver fremstillet efter de bedste håndværks-traditioner, samt udelukkende de bedste råvarer.

## Hvad med udseende?

Vores konditor er blandt landets bedste, og har været til et væld af konkurrencer, både i ind- og udland. og på den måde også holder sig opdateret på hvad der sker af nye spændende ting på kagesiden, derfor kan vi lave næsten alt, så i bestemmer selv, præcis hvordan jeres kage skal se ud.

Det er jeres garanti for at vi har hjertet med, ved hver eneste kage der bliver til, stor som lille.

## Hvad skal kagen smage af?

Når det kommer til smag, har vi allesammen forskellige meninger. Men vil her prøve at give et overblik over hvad vi kan byde på.

Følgende forslag er selvfølgelig kun til inspiration, og alt kan skiftes ud, og blandes efter jeres ønske, også hvis i har en smag som ikke er beskrevet her.

Er i usikre på hvad i skal vælge, og hvad kagen skal smage af, står vi selvfølgelig klar til at hjælpe jer, med gode ideer og råd. Vi holder gerne et møde med jer, så ring endelig og aftal



## Hindbærfryd:

En saftig chokoladebund, dækket med en frisk hindbærmousse, brændte mandelstykker drysset med let hånd, og til sidst afsluttet med en mørk 58% chokolademousse. vores mest populære kage, kan varieres med hvid eller lys chokolademousse.

## Fredensborg Dessert

H.K.H. Kronsprins Frederik og kronprinsesse Mary' bryllupskage saftig smørbagt flødechokoladebund, dækket af jordbær/rabarber mousse, samt en cremet flødechokolademousse. det hele afsluttes af en dejlig hasselnøddebund.

## Passions Gateau

mørk saftig browniebund dækket af en liflig og forfriskende passionsfrugt mousse, drysset med rigeligt friske jordbærstykker, og til sidst afsluttet med en mørk og intens chokolademousse.

## Millenium Dessert

Kåret til årtusindets bedste dessertkage og har vundet flere priser ved konkurrencer. En sprudlende og forfriskende champagnemousse på en saftig smørbagt chokoladebund, rigeligt med friske hindbær, og til sidst toppet med en uimodståelig flødechokolademousse.

## Kaffedrøm

En dejlig cremet kaffe og flødechokolademousse, et sprødt lag af rigeligt med brændte mandler, dertil en karamel mousse smagt til med rigeligt vanilie, det hele omgivet af dejlige hasselnøddebunde.