



Det er muligt at matche udseendet fra en kage med smagende i en anden i de sammensatte menuer. Hvis du har andre drømme om bryllupskagens udseende, så sig endelig til. Så ser vi hvad vi kan finde ud af!

Hvis ingen af de sammensatte menuer falder i jeres smag, har i mulighed for at designe jeres helt egen hos Kager Til Fest. I kan se diverse bunde og mousser jeg tilbyder på min hjemmeside Kagertilfest.dk. Du har også mulighed for at få råd og sparring til sammensætning og kagens udseende eller ved specielle ønsker. Skriv til mig gennem min hjemmeside, så finder ud af noget!

Find mig på de sociale medier og se flere kager



☎ 28 70 89 14

📍 RYDEVÆNGET 7, ST. TH  
8210 ÅRHUS V.

✉ WWW.KAGERTILFEST.DK



# KAGER TIL FEST

TILDE SØNDERGÅRD





## Om mig:

Mit navn er Tilde Søndergård og jeg står bag virksomheden Kager Til Fest. Hos Kager Til Fest har du mulighed for at bestille en specialdesignet kage, til din næste fest. På hjemmesiden kan du selv sammensætte din kage, og jeg står også gerne til rådighed for sparring på sammensætningen af netop den kage, du har i tankerne.

Jeg har fået en stor passion for at bage kager og holder personligt meget af, at kagerne ser så naturligt og ægte ud som muligt, hvilket derfor også afspejler sig i mine kager.

Jeg har sammensat fire forskellige bryllupskagemenuer.

Det er muligt at komme med ønsker til smage og udseendet, så du får den bryllupskage du drømmer om.



### Menu 1:

Vaniljebunde, m. skovbær- og hyldeblomstmousse. Opsmurt med smørcreme. Pyntet med friske bær, marengstoppe og chokoladegrene.

*Pris pr. kuvert: 67 kr*

På billedet ses kage til ca. 60 pers.



### Menu 3:

Vaniljebunde, med hindbær- og chokolademousse. Smurt op med smørcreme og pyntet med friske bær og chokoladegrene.

*Pris pr. kuvert: 64 kr*

Der kan tilføjes en nøddebund eller konditorknas (nøddepraliné) +5 kr/pers.

På billedet ses kage til ca. 50 pers.



### Menu 2:

Chokoladebunde, m. jordbær- og lemonmousse. Opsmurt med smørcreme. Pyntet enkelt med div. friske bær.

*Pris pr. kuvert: 61 kr*

Der kan tilføjes et lag chokoladeknas for + 5 kr/pers. (Cara crakine)

På billedet ses kage til ca. 100 pers.



### Menu 4:

Vaniljebunde m. ribs- og saltkaramelmousse. Opsmurt med smørcreme og pyntet med hvid chokoladecreme, chokoladegrene, friske bær og sølv.

*Pris pr. kuvert: 70 kt*

Der kan tilføjes et lag hasselnød praliné for + 5 kr/pers.

På billedet ses kage til ca. 50 pers.