



  
**SIL<sup>19</sup><sub>13</sub>JAN**

**Bröllopstårtor**

**2020**





# Introduktion

## - VIKTIGT ATT TÄNKA PÅ -

För att kunna ge er bästa service rekommenderar vi att ni i förväg kontaktar vår butik och stämmer av en tid för ert besök. Eventuella frågor om utförande, allergier eller dylikt får gärna ställas innan ert besök, då har vi chans att konferera med konditorn och är väl förberedda inför beställningstillfället. Det går även bra att göra er beställning via telefon alt mail om så önskas.

## - SMAKPROVER -

Det går utmärkt att beställa smakprover för våra bröllopstårtsmaker. För 150 kr får ni en bricka med våra mest populära och klassiska smaker. Spara kvittot så drar vi av priset för dessa när ni betalar er bröllopstårta.

## - TÅRTSTÄLLNING -

Givetvis kan ni låna bröllopstårtställning av oss. För denna värdesak lägger ni en deposition om 500 kr kontant. Depositionen återlämnas när vi får tillbaka ställningen hel och ren senast tre dagar efter bröllopet. Viktigt är att ni tar med depositionskvittot, annars kan vi ej lämna ut pengarna.

## - LEVERANSTID -

Vi behöver er beställning senast 3-4 veckor före ert bröllop. Betalning samt deposition för tårtställningen skall vara ordnat senast 1 vecka före bröllopet.

## - HÄMTNING -

Bröllopstårtan hämtas i vårt konditori. Hämttid under ordinarie öppettider. Vi kan även leverera er tårta, kontakta oss för prisuppgift.

## - PRAKTISKA TIPS -

Om ni beställt en tårta med den traditionella ställningen med en stång i mitten krävs minst 80 cm i höjd. Även de andra tårtorna/ställningarna tar en del plats så se till att ni har tillräckligt med utrymme i bilen och tomt i bagaget så tårtorna får plats. Varma sommardagar är luftkonditionering i bilen att föredra. Täck gärna tårtorna med en ljus filt alt ett täcke.







# Tårtor & smaker

Beroende på vilken av våra bröllopstårtor ni väljer gör vi olika smaker. Nedan presenteras våra olika alternativ.

## Gräddtårtor

GRÄDDTÅRTA MED BÄR (FR. 60 KR/BIT)

Sockerkaksbotten

Lager 1: Krämgrädde

Lager 2: Sylt i standardsmak (hallon, jordgubb eller blåbär) och ren grädde

Gräddkant samt grädde och färska bär efter säsong (färska eller frysta) ovanpå.



## Marsipantårtor

PRINCESS (FR. 60 KR/BIT)

Sockerkaksbotten

Lager 1: Krämgrädde (hälften grädde, hälften vaniljkräm) alt. sylt i standardsmaker

Lager 2: Ren grädde

FLÄDER (FR. 60 KR/BIT)

Sockerkaksbotten

Lager 1: Krämgrädde och halloninteriör

Lager 2: Grädde smaksatt med fläder



## Mousetårtor

KAKAOPASSION (FR. 65 KR/BIT)

Mjuk chokladmarängbotten, passionstryffel, halloninteriör, mörk chokladmousse samt chokladglaceringstryffel ovanpå. *Ingen tillsatt gluten. Kan även fås med marsipan men blir då inte utan gluten.*







# Garnering

Hur vill ni att tårtorna garneras? Här är det egentligen bara fantasin som sätter gränser, men vi har ändå valt ut några varianter som vi vet är omtyckta och ger ett mycket lyckat resultat. Har ni några specifika önskemål så lyssnar vi givetvis gärna.

Välj bland följande alternativ på ovansidan av tårtorna

**REN OVANSIDA**

**MARSIPANTÄCKE I STANDARDFÄRGER** (*vit, rosa eller grön*)

Välj bland följande dekorationer ovanpå tårtan

**MARSIPANROSOR I STANDARDFÄRGER** (*röd, vit, gul, lila, rosa eller gul/röd*)

**VITA CHOKLADROSOR MED SKIMMER**

**MARSIPANLÖV I FORM AV ROSBLAD ELLER MURGRÖNA** (*vita, ljus- eller mörkgröna, guld- eller silversprayade*)

**FRUKT & BÄR EFTER SÄSONG**

Övriga dekorationer

**FÄRSKA BLOMMOR**

Vi får ej ha färska blommor i vår produktionslokal. Önskas arrangemang med färska blommor på tårtan får detta göras upp med florist och någon som färdigställer tårtan efter avhämtning.

**SIDENBAND**

Önskas sidenband köps önskad färg och form av kunden själv. Vi informerar dig hur mycket sidenband som behövs.

**MARSIPANBAND**

Marsipanband är ett annat alternativ där vi även kan kavla den med strukturmatta för ett effektfullt mönster.









# Presentation

Hur vill du att din bröllopstårta ska presenteras?  
Vi har tre olika tårtställningar i olika utföranden.  
Ett fjärde alternativ är att ställa upp tårtorna på en fin buffé.



RAK STÄLLNING

## KLASSISK RAK STÄLLNING

Med den klassiska raka ställningen byggs tårtorna upp ovanpå varandra i upp till 5 nivåer, från 5 upp till 100 bitar i steg om 5 bitar.

Tårtboxen till våra våningstårter är ca 80 cm hög.

## S-STÄLLNING

En svängd ställning med 2 etage (20-30 bitar) eller 3 etage (35 bitar).

## SVÄNGD STÄLLNING

Den svängda ställningen finns som höger- eller vänstersvängd och har 5 etage, totalt 45 bitar.

## BUFFÉ

Vill ni inte ha någon ställning går det alldeles utmärkt att ställa ut tårtorna på en fin buffé. Dekorera med blommor eller andra dekorationer och kanske placera tårtorna i olika nivåer.



S-STÄLLNING



S- STÄLLNING



HÖGERSVÄNGDSTÄLLNING



# Toppdekoration

Önskar ni ett klassiskt brudpar på toppen? Vi har några olika varianter att välja bland. Vill ni istället skaffa er egen toppdekoration så går det alldeles utmärkt. Meddela oss bara storleken på bottenplattan så förbereder vi plats och ni kan sedan själva montera den på plats.





KONDITORI SILJAN AB · SPARBANKSGATAN 5 · 793 31 LEKSAND · 0247 - 150 70 · BUTIK@SILJANSKONDITORI.SE · WWW.SILJANSKONDITORI.SE