



KAGER

Til alle livets festligheder



Velkommen til en verden af fantastiske kager

Hos Niensens bageri tilbyder vi et stort udvalg af bryllupskager og festkager til alle livets festligheder. De er velegnet til både kaffe/reception om eftermiddagen, eller som dessert om aftenen. Vores dygtige konditorer sætter en ære i det gode håndværk.

Vi vil til enhver tid gøre vores bedste for, at I og jeres gæster får en skøn kage oplevelse til jeres kommende fest /arrangement.

Lad dig endelig friste -

Niensens bageri

Etage bryllupskage

Med friske blomster eller
håndlavede marcipanroser

Klassisk bryllupskage på stativ, overtrukket med hjemmelavet marcipan

Vælg A, B eller C indhold

- A.** Bisquitebund, makron, passionsmousse og chokolademousse
 - B.** Bisquitebund med chokolademousse og hindbærmousse
 - C.** Bisquitebund med bagte bær, skovbærmousse og vanillemousse
- 1.** Pyntes med friske blomster og silkebånd. Kagen kan varieres efter ønske på båndfarve og årstidens blomster
 - 2.** Pyntes med håndlavede marcipanroser. Vælg imellem farverne: hvid, sart rosa, sart fersken eller rød





Etage bryllupsstøbe

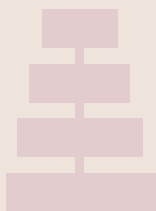


Bryllupskage med friske bær



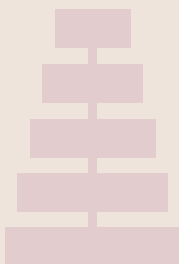
40-45 pers. 3 etager

55-60 pers. 3 etager



65-70 pers. 4 etager

75-80 pers. 4 etager



85-90 pers. 5 etager



Du/I kan naturligvis få jeres egen topfigur på. Denne afleveres i butikken senest 14 dage inden



Vælg A, B eller C indhold

- A.** Nøddebund, makron, passionsmousse og chokolademousse
- B.** Browniebund med chokolademousse, friske hindbær inden og vanillemousse
- C.** Smørbagt mazarinbund med bagte bær, skovbærmousse og vanillemousse

Bryllupskager på stativ kan variere i diameter. Antallet af personer er afgørende for den endelige størrelse

40-45 pers. 3 etager

3375.-

55-60 pers. 3 etager

4500.-

65-70 pers. 4 etager

5250.-

75-80 pers. 4 etager

6000.-

85-90 pers. 5 etager

6750.-



Moderne fritstående bryllupskage

Denne bryllupskage bliver præsenteret på glasplader og eksklusive søjler i egetræ

Hvis du/l ønsker et stilrent og moderne udseende, så er denne model et rigtig godt valg



Kagen overtrækkes med hjemmelavet marcipan og pyntes med friske blomster eller håndlavede marcipan roser

Vælg A, B eller C indhold

- A.** Nøddebund, makron, passionsmousse og chokolademousse
- B.** Browniebund med chokolademousse og vanillemousse
- C.** Smørbagt mazarinbund med bagte bær, skovbærmousse og vanillemousse





Fritstående enkelt
bryllupskage

Fritstående enkelt bryllupskage



Kagen er overtrukket med hjemmelavet marzipan og placeret på elegant træopsats. Vælg friske blomster eller håndlavede marzipan roser. Macipanroserne kan varieres efter ønske i farverne: hvid, sart rosa, sart fersken eller rød

Kagen er til 20-25 personer

Vælg A, B eller C indhold

- A.** Nøddebund, makron, passionsmousse og chokolademousse
- B.** Browniebund med chokolademousse og hindbærmousse
- C.** Smørbagt mazarinbund med bagte bær, skovbærmousse og vanillemousse



Alle vores marzipanroser
er håndmodelleret af vores
dygtige konditor

Pr. stk. 1650,-

Børne festkager



Vi kan også lave kager med fotoprint.
Læs hvordan du bestiller dit billede
og i hvilken størrelse på sidste side

Vælg marcipan figur

Giraf, bjørn, elefant, baby dreng, baby pige, drenge fødder, pige fødder

Alle figurer er håndlavede i hjemmelavet marcipan

Kagerne er overtrukket med
hjemmelavet marcipan



Husk at vælge marcipan figur



Børne festkager

Husk kagen til babyshower



Vælg A, B eller C indhold

- A. Bisquitbund, hindbærmarmelade, makron, vanillecreme og vanillemousse med friske jordbær
- B. Bisquitebund med hindbærmarmelade, makron, chokolademousse og hindbærmousse
- C. Bisquitebund, makron, passionsmousse og chokolademousse

12 personer, rund lagkage

700.-

20-25 personer, rund lagkage

1300.-

100% festlig fødselsdag





Kagetapas

Her får du/I mulighed for at smage mange små varianter. Kagetapas bliver leveret i kageæsker, så du/I selv kan anrette på fad derhjemme

Sortimentet skifter efter årstid. Vi hjælper gerne med at sammensætte et spændende miks. Husk at bestille mindst 2 hverdage inden

Anret kagerne samlet eller hver for sig. Et langt træfad eller spækbræt giver en god kontrast til de små fine kager

Varianterne varierer efter sæson





Vi hjælper gerne med at sammensætte et spændende miks
 Husk at bestille mindst 2 hverdage inden

Priserne på kagetapas afhænger af antal og varianter



Find os på
Facebook



Macarons

Find din egen
 personlige favorit

Den lille luftige og sprøde mini kage stammer fra Frankrig og består af sukker, mandler og æggehvider.
 Vi laver dem i forskellige farver og smagsvarianter

- | | | | |
|-----------------|-------|------------------|----------|
| Vanille | Beige | Hindbær | Lyserød |
| Citron | Gul | Mokka | Lys brun |
| Pistacie | Grøn | Chokolade | Brun |

Studenterkager

Skal studenten fejres med manér? Så skal kagen ikke mangle

Den klassiske studenterhue er helt overtrukket med hjemmelavet marzipan
Den moderne studenterhue er med friske bær og hjemmelavet marzipankant

Vælg tema

1. Klassisk studenterhue med håndlavet rose, kan laves med rødt, blåt, lyseblåt eller sort marzipanbånd
2. Moderne studenterhue med friske bær, marengs og hvid belgisk chokolade på toppen, kan laves med rødt, blåt, lyseblåt eller sort marzipanbånd med matchende frugt/bær



Vælg A, B eller C indhold

- A. Bisquitbund, hindbærmarmelade, makron, vanillecreme og vanillemousse med friske jordbær
- B. Bisquitebund med hindbærmarmelade, makron, chokolademousse og hindbærmousse
- C. Bisquitbund, makron, passionsmousse og chokolademousse

Klassisk studenterhue
til 12 personer **650.-**

Klassisk studenterhue
til 20-25 personer **1250.-**

Moderne studenterhue
til 12 personer **750.-**

Moderne studenterhue
til 20-25 personer **1400.-**

Studenterkager

Friske bær, konditorens
chokoladepynt, macarons
og hvid belgisk chokolade





Kransekage

Vi bruger ægte belgisk chokolade
og det kan smages

Luksuskagen der aldrig går af mode...

Kansekagestænger bestilles minimum 4 dage inden
Vi anbefaler 2 stk. kransekagekonfekt/macarons pr. person

Kransekage stænger

1. Klassisk
2. Hasselnød
3. Mandelflager
4. Nougat
5. Amarena-mandel
6. Valnød, kaffe, appelsin

Kransekagekonfekt eller
macarons 8 stk.

Kransekagestænger
pr. stk.

80.-

45.-

Vi anbefaler 2 stk.
kransekagekonfekt/
macarons pr. pers.



Othello lagkage

Altid en sikker klassiker



**Kagen består af creme, makron, fløde og marcipan.
Othello lagkagen laves kun i rund**

Ønskes der tekst på kagen, laver vi dette i marcipan,
Eksempel "Tillykke Emil 8 år" tillæg 30.- (pr. ekstra ord +10.-)

12 personer **270.-** 20 personer **600.-** 30 personer **900.-**

**Kagen består af brødbund, solbærmalade,
fløde og chokoladestykker**

Sønderjysk favorit lavet på
hjemmelavet revet rugbrød

Bestilles min. 3 dage inden

12 personer **290.-**

Brødtorte lagkage





Klassisk lagkage

Vi har et princip - hvad der kan fejres, skal fejres, og den klassiske lagkage falder altid i god smag

Kagen kan sprøjtes op med fløde, med nøddekant eller marcipanbånd. Kagen bliver afpyntet med årstidens friske frugter/bær og konditorens chokoladepynt

Vælg A eller B indhold

A. Bisquitbund, hindbærmarmelade, makron og vanillecreme

B. Bisquitebund med abrikosmarmelade, makron og vanillecreme

12 personer **270.-**

30 personer **840.-**

20 personer **550.-**

40 personer **1200.-**

Klassisk lagkage til 12 og 20 personer er runde. Til 30-40 personer er lagkagerne firkantede og kan bestilles med marcipanbånd eller nøddekant

Ekstra fyld

Vores lagkager kan bestilles med ekstra fyld. Der kan vælges imellem hindbærmousse eller chokolademousse, bestilling af ekstra fyld 2 dage inden

12 personer **360.-**

30 personer **950.-**

20 personer **600.-**

40 personer **1300.-**

Spørgsmål

Vi glæder os til at hjælpe med kagen til din/jeres store fest. Så tøv ikke med at kontakte os - der vil altid være en masse spørgsmål, og vi står naturligvis klar til besvare dem alle. Vi har listet nogle af dem op herunder

Opbevaring

Alle bryllupskager, festkager og lagkager indeholder fløde og skal opbevares ved max. 5C

Depositum

Ved bestilling af bryllupskager og festkager betales der et depositum på 50% ved bestilling. Det resterende beløb betales 14 dage inden afhentning og ordren er bindende

Topfigur

Da topfigurer er meget individuelle har vi valgt at kunderne selv indkøber denne, og afleverer i butikken senest 14 dage inden

Kageprint

Bestilles af kunden hos evt. mr.cakeprint eller lign. og sendes direkte til vores konditori: Nielsens bageri Østergade 51 6230 Rødekro. Ved print til lagkage til 12-20 pers. vælges A5. Ved lagkage til 30-40 pers. vælges A4

Ordre bekræftelse

Når vi modtager din bestilling, får du automatisk en bekræftelse på din ordre. Dette er din sikkerhed for, at vi dels har modtaget din bestilling, men også er helt enige om udseende, antal og dato

Levering

Vi kan levere kagerne til festen i en radius af 30 km. fra henholdsvis vores butik i Vojens, Rødekro eller i Padborg. Dette afregnes med 500.- bestillingen skal min. være på 2500.-

Returnering

Udlånte fade og stativer returneres rengjorte til butikken senest 2 dage efter brug





Rødebro



Østergade 51
DK-6230 Rødebro



Tlf.: +45 22133334

Åbningstider:

Mandag-fredag 06.30 - 17.30
Lørdag-søndag 06.30 - 15.00
Helligdage 06.30 - 15.00

Vojens



Rådhuscenteret 25
DK-6500 Vojens



Tlf.: +45 22225838

Åbningstider:

Mandag-torsdag 06.30 - 17.00
Fredag 05.30 - 17.00
Lørdag-søndag 06.30 - 14.00
Helligdage 06.30 - 12.00

Padborg



Bovvej 9
DK-6330 Padborg



Tlf.: +45 74673334

Åbningstider:

Mandag-fredag 06.00 - 17.30
Lørdag-søndag 06.00 - 16.00
Helligdage 06.00 - 16.00



*Vi glæder os til at se dig/jer i en af
vores butikker i det Sønderjyske*



*Husk spørg efter vores
sandwich & take away brochure*



WWW.NIELSENSBAGERI.DK



Find os på
Facebook