



B  
R  
Y  
L  
L  
U  
P  
S  
K  
A  
G  
E  
R

Tak for din henvendelse til Kondit&Dat.

Vi glæder os meget til muligheden for at skabe den perfekte kage til jeres store dag.

**Her er, hvordan processen foregår:**

Vedhæftet finder I vores kagekatalog, som giver et godt overblik over smagsvarianter, designmuligheder og fremgangsmåden ved bestilling. Kataloget hjælper jer med at træffe det helt rigtige valg.

### **Booking og bekræftelse**

For at sikre jeres plads i vores kalender, skal der indbetales et depositum på 1.000 kr. Beløbet fratrækkes naturligvis det endelige fakturabeløb, som fremsendes cirka en uge før brylluppet.

Når depositummet er modtaget, modtager I både en økonomisk og skriftlig bekræftelse på ordren – så er alt på plads, og vi undgår misforståelser.

### **Levering**

Det er vigtigt, at vi i god tid får bekræftet, at levering kan ske enten:

Fredag eftermiddag eller Lørdag inden kl. 12.00

Da vi kun har én chauffør til at dække hele Fyn, kræver ruteplanlægningen lidt koordinering.

### **Særligt for samarbejdspartnere**

Hvis I kontakter os gennem en af vores samarbejdspartnere, bortfalder kravet om depositum, og smagsekassen er inkluderet som en del af bryllupsordren.


### **Få mere inspiration**

Besøg vores hjemmeside konditogdat.dk eller følg os på Instagram, hvor I finder masser af billeder og idéer til jeres kagedesign.

Vi ser frem til at høre fra jer og håber, vi får lov til at bidrage med noget sødt og smukt til jeres store dag.

*Med Kagedlige Hilsner,  
Kondit&Dat*





Det er tradition  
at man gemmer toppen af kagen til  
jeres et-års-bryllupsdag.

Men hos Kondit&Dat tror vi på at hele  
kagen skal spises. Derfor giver vi en  
lille ekstra kage med, som I kan gemme  
til året efter.

Dette er vores lille ydmyge tak og gave  
for at I valgte os, til at levere kagen på  
jeres store dag.

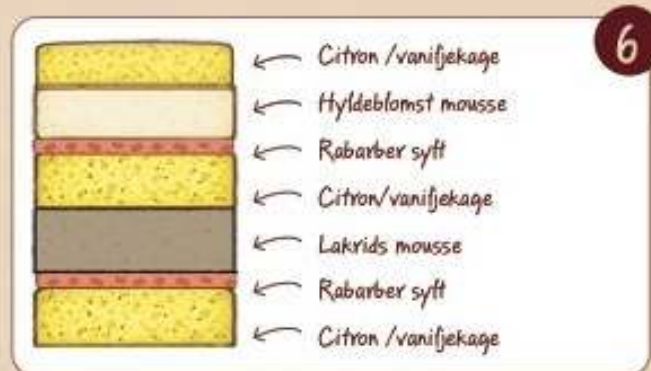
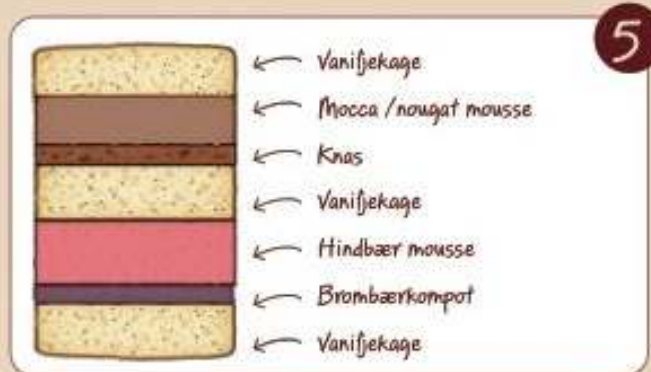
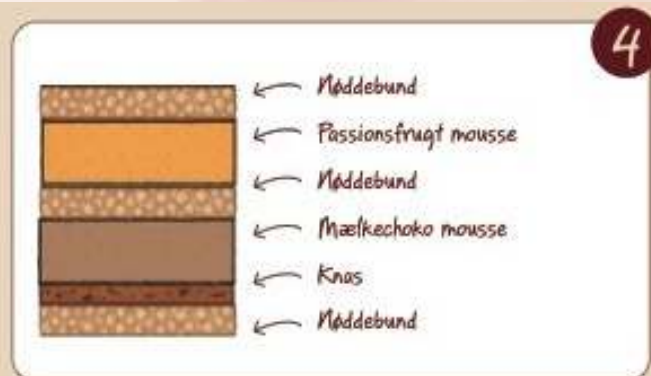
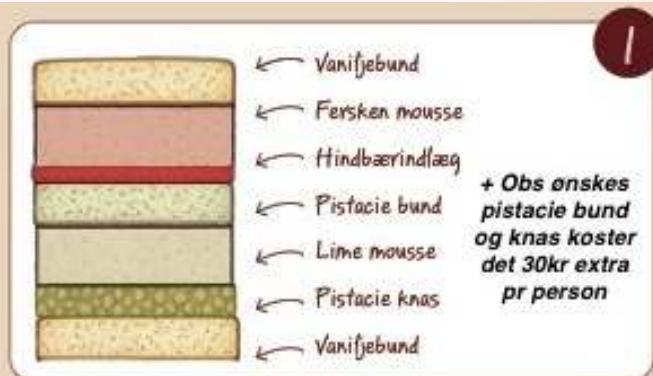


## Hvilken Opbygning?

Når I skal finde frem til drømme designet på jeres kage skal I sikre jer at smag og udseende kan lade sig gøre.

Der er nemlig forskel på hvilken opbygning af kagen der skal til om den skal på stativ eller stables direkte ovenpå hinanden.

# Smagen af en bryllupskage



## Praktiske informationer

Bestil en kagesmagning to go, så I har mulighed for at smage på jeres drømmekage.

En æske kagesmagning to go koster 160 kr.

### Personligt møde

Mød os personligt og få hjælp til at designe din drømmekage.

30 min. 250kr

Ønsker i ikke personligt møde kan vi finde frem til jeres ønske via telefonisk eller på mail.

Pris Per Person 89-120kr  
prisen bestemmes ud fra hvor meget pynt, overtræk med mere i ønsker.

- Der beregnes ca 160g kage per person
- Det er brudeparret som skærer det første stykke og tager den første bid. dette symbolisere hengivenhed og kærlighed til hinanden.
- Når I skal vælge sammensætning af jeres kage er det vigtigt at tage højde for hvad der er muligt, skal den stables direkte ovenpå hinanden eller skal kagen på stativ?
- Skal kagen stables skal der 3 bunde i på 2cm tykkelse stykket.
- skal kagen på stativ kan bunde og tykkelse varierer.
- Vi står altid klar til at hjælpe, kontakt os på [info@konditogdat.dk](mailto:info@konditogdat.dk)

Et friskt pust til jeres kage  
Ægte blomster giver kagen et  
romantisk og naturligt udtryk.  
Selvom de ikke alle er spiselige,  
dypper vi stilkene i bivoks for at  
beskytte kagen – så den ikke tager  
smag eller uønskede stoffer med sig.  
Vær opmærksom på, at blomsterne  
ikke er økologisk dyrkede, og vi kan  
derfor ikke garantere, at blade, som  
rører kagen, er helt fri for  
sprøjtemidler.

Det praktiske på plads? Så er det  
kun fantasien, der sætter grænser –  
vælg de blomster, der matcher jeres  
stil og stemning.





Det gamle er det nye – og det er helt vidunderligt.

Disse kager er ikke bare kager – de er små, romantiske tidsrejser. Klassiske, elegante og med et vintage udtryk, der emmer af kærlighed og tradition. Vi hylder det gamle konditorhåndværk med smukke ganeringskanter, sirligt sprøjtearbejde, fine rosetter og den slags detaljer, man næsten ikke nænner at skære i (men bare rolig – de smager lige så godt, som de ser ud!). Er det sådan, I ønsker at fortælle jeres kærlighedshistorie? Så er en vintagekage måske lige det rette valg – tidsløs, romantisk og helt igennem uimodståelig.

Når kagen skal have det lille ekstra  
Til den store dag kan I vælge at få  
kagen pyntet med håndlavede  
sukkerblomster eller  
marcipanroser.

Hver buket bliver sirligt modelleret  
og farvet i hånden – en  
tidskrævende og personlig proces,  
hvor der kæles for selv de mindste  
detaljer.

Det er netop denne form for  
håndværk, der giver kagen det  
ekstra wow – og som også afspejles i  
prisen.

Kagen med  
Håndlavede  
Blomster.





### Smag og stil – overtrækket gør en forskel

Kagens overtræk har stor betydning for både smag og udseende.

En skinnende glaze giver et elegant finish og smelter lækkert sammen med de friske mousser. Den er sød i sig selv, men det tynde lag på kagen rammer ofte den perfekte balance.

Et andet smukt valg er vores velvet spray – et tyndt lag farvet kakaosmør, der giver et blødt, pudret look og lader smagen stå klart frem.

Smørcreme kan give alt fra et rustikt til et helt glat udtryk.

Foretrækker I marzipan eller fondant, får kagen et klassisk, glat finish – og vi sørger altid for, at laget ikke bliver for tykt.



Skal det være en traditionel  
bryllupskage – eller noget helt andet?  
En bryllupskage skal være præcis, som I  
ønsker den. Der findes ingen regler – det  
er jeres dag, og jeres stil sætter  
dagsordenen.

Kagen kan have mange former, farver og  
udtryk. Her viser vi et par eksempler på  
lidt alternative og kreative løsninger.



# Kun bryllupskage? skal I have noget ekstra?



Opgrader aftenkaffen med lækre håndlavede chokolader i lige den ønskede farve og smag i ønsker



Et majestætisk macaron tårn som skaber en wow effekt til receptionen. det går godt med både kaffe eller champagne



hvorfor en stor kage når man kan have mange små, eller kan man have begge? måske endda et helt kagebord. Et overdådigt kagebord til en fest istedet for en lille desserttallerken



Opgrader din kage med en håndlavet topfigur. Figurene kan laves, så de matcher jeres udseende på den store dag.



En helt unik og smuk måde at byde gæsterne velkommen til deres plads på. en dekoreret småkage som kan holde sig til dagen efter når man trænger til noget sødt på turen hjem.



Spiseligt Pynt til jeres fest. hvorfor ikke pynte kagebordet med cupcakes med gæsternes navne. De kan også bruges som bordkort eller lidt kage til kaffen.