

Two hands are shown from the front, with fingers curled to form a heart shape. The skin is a natural, warm tone. The background is plain white.

Ægte håndværk
– bagt med hjertet



Fristende øjeblikke fra bageren





Et midihorn er beregnet til 22 personer. Kransekagekonfekt bestilles ekstra. Beregn 50 g pr. person.

OVERFLØDIGHEDS HORN

– god smag til enhver lejlighed

I århundreder har vi kendt til håndværket at skabe dekorative og delikate konfektoplevelser. En nænsom behandling af kransekagemassen, en sikker hånd og stor tålmodighed gør traditionen til bagerens ypperste svendestykke.

Kransekage kan bruges ved alle lejligheder, hvor du vil kræse for dine gæster: ved konfirmationer, dåb, bryllup, receptioner, fødselsdage eller blot ved en hyggelig sammenkomst i hverdagen.

Kransekagen er blevet symbolet på god smag til festlige øjeblikke. Kransekage er altid fremstillet af de bedste råvarer. Det er ægte håndværk, bagt med hjertet.

Overflødigdheshornet er det flotteste indenfor kransekage, når noget rigtig skal fejres.





Et overflødigshorn kan bestilles i flere størrelser alt efter, hvor mange I er. F.eks. til 28, 35 eller 48 personer. Kan suppleres med kranskekagekonfekt. Beregn 50 g pr. person.



Et minihorn er beregnet til 10 personer. Kranskekagekonfekt bestilles ekstra. Beregn 50 g pr. person.



OVERFLØDIGHEDS HORN

– tradition og
fornyelse i ét

Siden antikken har overflødigshornet været symbolet på rigdom og frugtbarhed. Sagnet fortæller, at Zeus, den mægtigste gud af alle, gav overflødigshornet i gave som tak for sit liv.

Med sin skulpturelle form er overflødigshornet skabt til at vække begejstring. Både i smag og i udformning. Det er klassisk og moderne. Stilfuldt og sprudlende. Fyldt med bagerens hjemmelavede konfekt og fyldte chokolader er overflødigshornet perfekt til den fuldendte festlighed.

Vælger du kranskekage, vælger du det ægte håndværk.



Bryllup, barnedåb, rund fødselsdag, jubilæum og studentergilde – der er masser af anledninger til at byde på en festlig kransekagebuffet fra din bager.



KRANSEKAGE BUFFET

– dekorative
fristelser

Ønsker du at forkæle dine gæster med oplevelser for både syns- og smagssansen, er kransekagebuffeten det rette valg ved enhver tænkelig lejlighed.

Brug buffeten som tilbehør til kaffe og cognac eller som alternativ til desserten. Ikke alene er der noget for enhver smag. Buffeten er også en fryd for øjet og et vidnesbyrd om, at dine gæster er værdsatte.





Karamelstang



Cognacstang



Amarena



Napoleonshat



Kransekagetop med frugt



Petit Four – Stang



Petit Four – Ring

KRANSEKAGE BUFFET

– dekorative
fristelser



Petit Four – Hjerter



Petit Four – Halvmåne

Når du skal sammensætte en lækker kransekagebuffet, kan du vælge mellem et utal af varianter i smag, farve og form. Nogle med nødder, andre med frugt, trøffel, nougat, chokolade...

Fælles for dem alle er, at de er bagt med hjertet hos din bager.



Kransekagekonfekt



FRUGTSTANG OG FRUGTTÆRTE

– et farverigt
festarrangement

Kransekage med frugt er en lækker kombination, der også tager sig godt ud. Det bløde bid i kransekagen understøttes perfekt af frugtens syrlige smag. Bagt med hjertet – dekoreret med omhu.

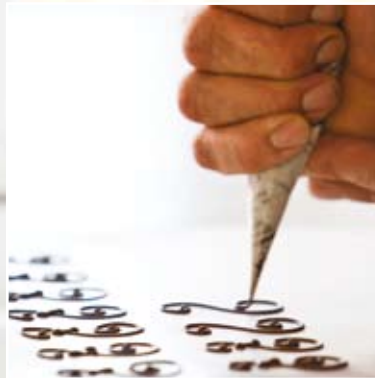
På sommerdage er kransekage med farvestrålende, friske frugter og bær det perfekte valg. Server frugtærtten eller frugtstangen med en kølig, mousserende vin og et fad med friske frugter. Dine gæster vil elske det.



Kransekage med frugt giver et
flot farvespil på bordet.



Kranskekagetoppen er nok den mest populære kranskekage til festlige lejligheder. Du kan bestille toppe i størrelser, der er beregnet fra 7 personer til ca. 30 personer.



KRANSEKAGE TOP

– et kulinarisk
højdepunkt




Kransekagetoppen er et yndet valg ved festlige begivenheder.

Den er i sin form klassisk, dekorativ og enkel. Og den kan pyntes på utallige måder, så den passer perfekt ind i temaet for din fest.

Med et brudepar i toppen er den uundværlig ved brylluppet. Med flag og chokoladesnirkler oplagt til fødselsdagen.

Snak med bageren om, hvordan toppen bedst kan dekorerer til den anledning, du ønsker at fejre.



Kurven alene er beregnet til 14 personer. Beregn 50 g konfekt pr. person.

Kransekagehertet alene er beregnet til 6 personer. Beregn 50 g konfekt pr. person. Brug hjertet som den perfekte værtindegave.



HJERTE OG KURV

– kranskekage er også
et personligt valg

Kranskekage har mange fortrin og er elsket af både børn og voksne. Den passer ind ved alle tænkelige anledninger. Dens smag overgår langt dens størrelse. Og kun kreativiteten sætter grænsen for, hvordan din bager kan udforme den.

Næste gang, du skal arrangere en fest, uanset om det er en dåb, en fødselsdag, en konfirmation eller en anden sammenkomst, så drøft med din bager, hvordan han kan skabe præcis den form på kranskekagen, du ønsker.

Mere personligt bliver det ikke....

Kransekagekirken kan bruges som sangskjuler til mange festlige lejligheder. Beregnet til 30 personer.

Vuggen er den sødeste hilsen til en barnedåb. Nok til 12 personer uden konfekt. Beregn 50 g konfekt pr. person.





KIRKE OG VUGGE

– smagen af
traditioner



Dåben, konfirmationen og brylluppet hører til blandt de største og mest traditionsbundne fester, vi fejrer. Derfor ligger der også et oplagt valg i en traditionel udformning af festens kransekage.

Kirken, dekoreret med vinduer af mørke chokoladesnirkler, kan samtidig bruges som en delikat sangskjuler.

I vuggen kan der ligge et barn eller du kan vælge at fylde vuggen med kransekagekonfekt.

Uanset dit valg er kransekagen et af bagerens fineste håndværk, dekoreret med sikker hånd. Bagt med hjertet.

Ingen nytårsaften uden kransekage! Hos din bager kan du få kransekage-toppe, samt store og små kransekageure.





NYTÅRS KRANSEKAGE

– årets første
kage

Det lille nytårsur er beregnet til 6 personer, mens det store ur er beregnet til 8 personer.



For de fleste af os er kransekage obligatorisk – på lige fod med champagne, når vi fejrer overgangen til det nye år.

Nytårskransekagen fra din bager er ikke alene festlig og dekorativ. Den er udformet med professionel hånd; sirligt og med stor akkuratekse. Bagt med præcision, så den hverken er tør eller for blød. Dekorert med nytårspynt og chokoladesnirkler er den det ypperste håndværk indenfor bagerfaget.

Byd det nye år velkommen med ren forkælelse fra din bager. Festligere bliver det ikke ...





RUSTIK KRANSEKAGE- KONFEKT

– Sprøde lækkerier til
store og små

Den rustikke kransekagekonfekt er en nytænkning af vores stolte kransekage-traditioner. Den er groft formet og rullet i mandel- og nøddeblandinger, kakao, flormelis eller vaniljesukker.

Med den sprøde skorpe og bløde kerne er kransekagestykkerne lige til at sætte tænderne i.



Du kan bestille blomsterdekorationen i farver, som matcher dit festbord.



Et overflødigshorn kan bestilles i flere størrelser alt efter, hvor mange I er. F.eks. til 28, 35 eller 48 personer. Kan suppleres med fyldte chokolader og kransekagekonfekt efter eget valg. Beregn 50 g pr. person.



OVERFLØDIGHEDSHORN

– En symfoni af romantik og god smag

Friske blomster tilføjer det klassiske overflødigshorn et nyt og romantisk islæt.

Et dekorativt og eksklusivt valg til festbordet.

Den smukt svungne form bæres på en let opsats og understøttes af håndlavede dekorationer og snirkler af chokolade.

Ud af hornet vælter de lækreste fyldte chokolader og kransekagekonfekt efter eget valg.





KRANSEKAGETOP OG BARNEVOGN

– personlighed
og ynde

Kransekagetoppen er en klassiker til festlige lejligheder. Den hvide glasur, der er sprøjtet med nænsom hånd, er i sig selv et tegn på det ægte håndværk, der ligger til grund for fremstilling af den klassiske kransekage.

Pynt og dekoration med chokolade er med til at understrege det personlige og unikke præg og kan gøre kransekagen til et lille kunstværk i sig selv.

Tal med din bager om dine ønsker til dekoration. Toppen kan bestilles i størrelser svarende til op til 30 personer og kan suppleres med kransekagekonfekt.

Til barnedåben og navngivningsfesten er denne barnevogn et af de sødeste valg, du kan gøre. Barnevognen er beregnet til 12-15 personer og er en favorit for både børn og voksne.





Selv helt små børn kender betydningen af at finde en firkløver. Det gør firkløveren til et oplagt og velvalgt bud på en lykkebringer til store og små festligheder.

FIRKLØVER OG ØNSKEBRØND

– budbringere af lykke
og held

Ønskebrønden rummer alle gode ønsker til fremtiden. Det gør den velegnet til enhver fest og sammenkomst, hvor nutid og fremtid skal fejres.





Et chokolade overflødig-
hedshorn med friske blom-
ster, frugter og bær er en fryd
for øjet.



OVERFLØDIGHEDS- HORN

– med chokolade

Det smukke overflødig-
hedshorn vækker altid begejstring.
Vi kan tilbyde en fornyelse af
denne klassiker ved at sprøjte
kranskekagehornet med mørk
chokolade og dekorere med
friske blomster. Ud af hornet
vælder de lækreste friske frug-
ter og bær.

Dekorationerne kan sammen-
sættes med udgangspunkt i
dine yndlingsblomster og
farver, der matcher festbor-
det. Udtrykket er på én gang
romantisk og rustikt. Flottere
bliver det ikke.





Dette snoede overflødheds-horn er dekoreret med en chokoladeblomst. Den rustikke kransekagekonfekt understøtter et moderne udtryk.

KRANSEKAGETOP OG -HORN

– med chokolade



Moderne og klassisk på én gang. Toppen er sprøjet med en lækker, mørk chokolade, der giver denne klassiker et helt nyt udtryk. Dekorationer af friske blomster gør toppen både smuk og eksklusiv. Vælg farver og udtryk, så de matcher perfekt til dit festbord.





Kransekage-skål er beregnet til 8 personer. Beregn 50 g pr. person.

HJERTE OG SKÅL

– kransekage er også et personligt valg

Fremstilling af kransekage er bagerens ypperste håndværk og en af de stolte traditioner, danske bagere holder i hævd. Det er ægte håndværk, bagt med hjertet.

Dette bløde hjerte er sprøjtet med mørk chokolade og kan fyldes med friske bær. Server kransekagehjertet sammen med et glas mousserende vin eller som lækkert tilbehør til kaffen.

Jordbær dyppet i hvid chokolade giver et festligt og farverigt udtryk.







DANNEBROG

– flag med friske bær

Til fødselsdagen, brylluppet, jubilæet eller til en hvilken som helst lejlighed, hvor der er brug for at servere noget festligt og delikat, er kransekagen formet som Dannebrog et godt valg.

Det festlige flag og kombinationen af kransekage og friske røde bær falder i manges smag.

Dannebrogkransekagen er beregnet til 20 personer.



