

Bryllupskaken



Bryllupskaken hører med til Holm bakeri's tradisjoner. Pynting av bryllupskake har utviklet seg mye, spesielt de siste årene. Vi jobber for å være i forkant av utviklingen og samtidig holde oss oppdatert på trendene i markedet.

De tradisjonelle marsipankakene går aldri av moten, derfor er de også en av våre mest populære. De kan formes som hjerter, ovaler, brokaker, og lages i 2, 3, 4, 5 og 7 etasjer.

Mulighetene er mange, og brudeparets personlighet står i fokus når våre kaker lages. Kaken skal for brudeparet være unik. Dekor skal etter vår mening lages med personlighet, og eventuelt i farger som hamner med brudebuketten samt borddekorasjoner.

I de siste årene har bryllup over et bestemt tema blitt stadig mer populært. Har dere begge stor interesse for havet og det maritime rundt dette, kan det passe å pynte kakene med små tørkede kamskjell, og føre fargene fra skjellene og det blå havet over på kaken. Her kan ideene være mange. Våre konditorer ser dette som en gledelig utfordring.

Ønsker brudeparet sitt eget monogram, eller et romantisk bilde av seg selv på kaken - lager vi mer enn gjerne dette.





*Vi strekker oss langt for at du skal bli
fornøyd med pynten!*





Hvilken kake man skal velge kan selvfølgelig være en utfordring. Bestem deg først for størrelse. Deretter velger du stativtype, og siden tema eller måten den skal pyntes på. Noen liker enkel pynt, andre frodig. Farger på våre håndlagete marsipanroser må velges, oppgir du navn på for eksempel din blomsterdekoratør kan vi i samarbeid med denne komme frem til hvilke roser som passer din kake best. Friske blomster som ikke er giftige kan også benyttes.

Vi vet at dette er en stor dag for dere, og at alle detaljer må være fullkommen. Derfor anbefaler vi deg å avtale et møte med vår konditormester. Sammen kan dere skreddersy den perfekte bryllupskaken. Av erfaring vet vi at god kommunikasjon gir svært gode resultater.



Vi Holm Bakeri ønsker deg lykke til med bryllupskaken og kakebordet. Husk kun det beste er godt nok når du skal gifte deg!!



Holm Bakeri & Konditori, Industriv. 6, 7500 Stjørdal, tel 982 68 800
Ordrekontor tel 982 68 800, Adm. tel 982 68 801, Telefaks 74 82 48 20
bakeriet@holm.no, www.holm.no

- Avd. Sutterø**, Industriv. 6, 7500 Stjørdal, tel 982 68 807
- Conditoret**, Stokmov. 2, Torgkvartalet, 7500 Stjørdal, tel 982 68 804
- Avd. Hellsenteret**, 7500 Stjørdal, tel 982 68 808
- Avd. Hommelvik**, 7550 Hommelvik, tel 982 68 812
- Avd. Moholt**, Vegamot 4, 7048 Trondheim, tel 982 68 811
- Avd. Havstein**, John Skaarvolds v 40, 7021 Trondheim, tel 982 68 810
- Avd. Kolstad**, Saupstadringsen 3, 7078 Saupstad, tel 982 68 809

Gratulerer