

BRÖLLOP

STEINBRENNER & NYBERG

BRÖD • TÅRTOR • KAKOR



Att tänka på vid beställning

För att kunna ge er bästa service rekommenderar vi att ni i förväg kontaktar vald 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.

Var ute i god tid

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

Smakprover

Det går utmärkt att beställa smakprover för våra bröllopstårtssmaker. Vi bjuder på 2 st smakprover när ni handlar er bröllopstårta hos oss. Spara kvittot så drar vi av priset för dessa när ni betalar er bröllopstårta. Några gånger per kvartal så har vi smakprovingskvällar på Bageriet i Mölndal, dit du är välkommen, för mer info om detta kontakta Steinbrenner & Nyberg på info@steinbrenner-nyberg.se för datum eller fråga i butik.

Tårtställning

Givetvis kan ni låna bröllopstårtsställning av oss. För denna värdesak lägger ni en deposition om 1000kr kontant. Depositionen återlämnas när vi får tillbaka ställningen hel och ren senast tisdagen efter bröllopet. Även om ni hämtat bröllopstårten på vårt bageri ska ställningen lämnas tillbaka till den butik där ni lagt er deposition. Viktigt är att ni tar med depositionskvittot, annars kan vi ej lämna ut pengarna.

Hämtning/leverans av bröllopstårten

Bröllopstårten hämtas i vår Bageributik som ligger på Alfabergsgatan 22 i Mölndal. Hämttid: Lördagar 08:00-11:00, vardagar mellan 08:00-14:00. För dig som beställer din tårta i Kungsbacka går det utmärkt att hämta i vår butik på Kungsmässan.

Tips

Om ni beställt en tårta med den traditionella ställningen med en stång i mitten krävs minst 78 cm i höjd. Även om de andra tårtorna/ställningarna tar en del plats så idag är det inte läge för den fina 2-sitsiga sportbilen. Se även till att ha tomt i bagaget så tårtorna får plats. Varma sommandagar är luftkonditionering i bilen att föredra. Täck gärna tårtorna med en ljus filt alt ett täcke. Glöm inte att ta med er hämtsedel ni fått i butiken, så ni får med er rätt tårta.

Önskas leverans så ordnar vi gärna detta, vi tar då hjälp av extern budfirma. Gör din förfrågan i vald butik för aktuellt pris. Bröllopstårten lämnar bageriet senast 10:45 på lördagar alt 13:45 på vardagar vid leverans.

Vilken är din favoritsmak?

Beroende på vilken av våra bröllopstårter ni väljer gör vi olika smaker. Nedan ser ni en presentation av dessa och på kommande sidor följer utföranden.

Franska moussesmaker

Triple chock - Mörk browniebotten, mjölkchokladmousse och vit chokladmousse. Helt enkelt tre ljuva lager av choklad. Denna fyllning bakas utan mandel, nötter och gluten.

Björnbär - Seg mandelbotten, björnbärsmousse och italiensk vaniljpannacotta. Denna fyllning bakas utan nötter och gluten.

Hakuna Matata - Kolapannacotta på chokladbotten med krossade bitar av kakaoböner. Blancmange av jordgubbar och ett inre av hela hallon. Denna fyllning bakas utan mandel, nötter, ägg och laktos.

Razzel Trazzel - Lena toner av mango, kaxig kokos och hallon. Inslag av passion får dig att drömma om tropiskt klimat.

Söta Gubben - Vit chokladbrownie med hallon, fräsch yoghurtmoussé med jordgubb och krämig vaniljgrädde. Bakas utan nötter & gluten.

Klassiska smaker

Hallon - Sockerkaka, kokt vaniljkräm och hallonsylt. Hallongrädde med hela hallon inuti.

Jordgubb - Sockerkaka, kokt vaniljkräm och jordgubbssylt. Jordgubbsgrädde med jordgubbsbitar inuti.

Hallon & Chokladkross - Grädde med hela hallon och chokladkross. Hallonsylt & kokt vaniljkräm på chokladsockerkaka.

De klassiska smakerna bakas utan nötter men innehåller mandel.

BUTTERFLY

Tårtan täcks med vit marsipan och dekoreras med nejlikor och svävande fjärilar.



Nejlikor finns i följande färger att välja på:

Ljusrosa, ceriserosa, vita eller mörklila.

Fjärilar finns i följande färger att välja på:

Svarta eller crèmevita.

Sidenband eller marsipanband i Svart eller vitt.

Dekoreras med skimrande pärlor.

Klassiska smaker att välja mellan:

Hallon

Jordgubb

Hallon & Chokladkross

Franska moussesmaker att välja mellan:

Triple Chock

Björnbär

Hakuna matata

Razzel Trazzel

Söta Gubben

På toppen av tårtan väljer Ni mellan det klassiska brudparet eller fång med nejlikor och fjärilar.

Viilken ställning vill du ha?

Se sista sidan!



HEART TO HEART

Heart to heart är en av våra mest populära bröllopstårter. Tårtan sveps in i spröda chokladsjok antingen vita eller mörka. Dekorationerna består av handmodellerade marsipanhjärtan på varje plan.

På toppen av tårtan väljer Ni mellan det klassiska brudparet eller om Ni hellre önskar ett stort hjärta.

Hjärtan finns i följande färger att välja på:

Rosa, röda, guld eller silver.

Franska moussesmaker att välja mellan:

Triple Chock

Björnbär

Hakuna matata

Razzel Trazzel

Söta Gubben

Med eller utan ställning?

På sista sidan hittar du mer information om detta.



CHOCOLATE LOVER

Fransk mousetårta som sveps in med mörka eller vita chokladsjok. Dekorerad med färska rosor och handmodellerade hjärtan.

Börja med att välja färg på chokladsjoken:

Mörka eller vita

Rosor finns i följande färger att välja på:

Röda, rosa eller gula.

Hjärtan finns i följande färger att välja på:

Röda, rosa, silver eller guld.

Välj mellan klassiskt brudpar eller ett fång av rosor i toppen.

Franska moussesmaker att välja mellan:

*Triple Chock
Björnbär
Hakuna matata
Razzel Trazzel
Söta Gubben*

Vilken ställning vill du ha?
Se sista sidan!



Roses of metallica

För dig som tycker att vitt är det nya svarta.
Skimrar av pärlemor och gnistrar ikapp med dom
pärlprydda tårtorna.



Marsipantäcket finns i följande färger att välja på:
Vitt eller rosa.

Rosor finns i följande färger att välja på:
Vita, rosa, röda eller gula.

På toppen av tårtan väljer ni mellan ett klassiskt
brudpar eller ett fång av rosor.

Klassiska smaker att välja mellan:
Hallon
Jordgubb
Hallon & Chokladkross



VINTAGGE

Romantik på högsta nivå! Vårt senaste tillskott i bröllopskollektionen är Vintage, lika god som den är vacker. Reliefmarsipanen ger tårtan ett rustikt intryck.



Rosor finns i följande färger
att välja på:
Rosa, gula eller vita.

På toppen av tårtan väljer ni
mellan:
*Klassiskt brudpar eller ett fång
med rosor.*

Klassiska smaker att välja mellan:
*Hallon
Jordgubb
Hallon & Chokladkross*

Välj mellan:
Sidenband eller marsipanband.

Bröllopsbakelse Heart to heart

Fransk moussebakelse insvept i vita eller mörka chokladsjok. Dekoreras med handgjorda marsipanhjärtan. Önskar Ni en 6 bitars tårttopp går detta utmärkt och blir då samma design som bröllopstårten Heart to heart.

Hjärtan finns i följande färger att välja på:

Rosa, röda, guld eller silver.

Franska moussesmaker att välja mellan:

Triple Chock

Björnbär

Hakuna Matata

Razzel Trazzel

Söta Gubben

Även bakelser kan man ha på ställning, då rekommenderar vi den traditionella.

Se mer på sista sidan!



Bröllops Gateau

Vacker bröllopsbakelse med glänsande band och blomsterdekoration. Bakelsen täcks med vit sugarpaste. Bakelserna dekoreras med små rosor som varieras efter säsong.

Franska moussesmaker att välja mellan:

Triple Chock

Björnbär

Hakuna Matata

Razzel Trazzel

Söta Gubben

Dekoreras med band.



UNIQUE goes VEGAN

Och så finns det ju dem som är allergiska!
Som alternativ till dem som inte kan äta varken nötter, mandel,
ägg, laktos, gluten, gelatin eller mjölkprotein har vi tagit fram
ett alldeles unikt bakverk som är helt veganskt!

*En saftig kokosbotten täcks med hela hallon och en
mustig & fyllig chokladkräm gjord på kokosgrädde.*
GÅR ATT BESTÄLLA SOM BAKELSE ELLER TÅRTA.



Hur vill du presentera din tårta?

När du har bestämt vilken tårta du skall ha till ditt bröllop behöver du också bestämma hur den skall presenteras för din gäster. Här är våra alternativ.



Traditionell ställning:

Är mellan 3-5 våningar hög och fungerar bra om du har mellan 20 - 130 bitars tårta. För transporten lånar du en specialbyggd box.



Svängd 3 eller 4 vånings:

3 vånings 20 - 40 bitars tårta.

4 vånings 50 - 70 bitars tårta.

Om du har fler bitar så går det bra att ha fler tårtor som man byter med när de på ställningen tar slut.



Buffédukning:

Om du inte vill ha ställning till din tårta kan du själv konstruera en fin buffé med dina tårtor, ett tips är att få till olika höjder på tårtorna så blir det ett bättre visuellt intryck. Bara din egen fantasi sätter gränserna!

Brudpar på toppen?

De brudpar vi använder på våra tårter kanske inte passar just er. Om ni vill ha ert eget brudpar så kan ni själva köpa in det och meddela oss storleken på bottenplattan, då förbereder vi så att ni själva kan montera det.

