



Bröllopsstarter


SILJAN
1913





Introduktion

Här finner ni information och tips inför er beställning

BOKA MÖTE

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

SMAKPROVER

Det går utmärkt att beställa smakprover för våra bröllopstårtsmaker. För 155 kr får ni en bricka med våra mest populära och klassiska smaker. Spara kvittot så drar vi av priset för dessa när ni betalar er bröllopstårta.

TÅRTSTÄLLNING

Givetvis kan ni låna bröllopstårtsställning av oss. För denna värdesak lägger ni en deposition om 500 kr kontant. Depositionen återlämnas när vi får tillbaka ställningen hel och ren senast tre dagar efter bröllopet. Viktigt är att ni tar med depositionskvittot, annars kan vi ej lämna ut pengarna.

LEVERANSTID

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

HÄMTNING

Bröllopstårten hämtas i vårt konditori. Hämttid under ordinarie öppettider. Vi kan även leverera er tårta, kontakta oss för prisuppgift.

PRAKTISKA TIPS

Om ni beställt en tårta med den traditionella ställningen med en stång i mitten krävs minst 80 cm i höjd. Även de andra tårtorna/ställningarna tar en del plats så se till att ni har tillräckligt med utrymme i bilen och tomt i bagaget så tårtorna får plats.

Varma sommardagar är luftkonditionering i bilen att föredra. Täck gärna tårtorna med en ljus filt alt ett täcke.









Tårter och smaker

Nedan presenteras våra olika alternativ.

GRÄDDTÅRTA MED BÄR

Sockerkaksbotten
Vaniljkräm
Jordgubbssylt
Grädde och gräddkant
Färska jordgubbar

Pris: 95 kr/bit

MARSIPANTÅRTA FLÄDER

Sockerkaksbotten
Gräddkräm
Hallon
Flädergrädde
Vit marsipan (kan fås med spetsmönster)

Pris: 95 kr/bit

MARSIPANTÅRTA PRINSESS

Sockerkaksbotten
Gräddkräm
Grädde
Vit marsipan (kan fås med spetsmönster)

Pris: 95 kr/bit

MOUSSETÅRTA KAKAO/PASSION

Mjuk chokladmarängbotten
Mörk chokladmousse
Passionsmousse och halloninteriör
Mörk chokladganache

Pris: 95 kr/bit

Utan tillsatt gluten. Kan även fås med marsipanlock men blir då inte utan gluten.







Marsipantårta fläder med vitt marsipanlock, Leksandsband, gul/röda marsipanrosor, mörkgröna marsipanblad och chokladspiral.







Garnering

Hur vill ni att tårtorna garneras?

VAL AV GARNERING

Här är det egentligen bara fantasin som sätter gränser, men vi har ändå valt ut några varianter som vi vet är omtyckta och ger ett mycket lyckat resultat. Har ni några specifika önskemål så lyssnar vi givetvis gärna.

MARSIPANTÄCKE

Marsipantäcket på tårtan kan fås i standardfärgerna vit, rosa eller grön.

Vi kan även kavla in ett strukturmönster i marsipanlocket om så önskas.

DEKOR OVANPÅ

Välj bland följande dekorationer ovanpå:

- **Marsipanrosor**
Välj bland röd, vit, gul, lila, rosa, gul/röd

- **Marsipanrosblad**

Finns i färgerna ljus- och mörkgrön
De kan även sprayas med guld- eller silver

- **Frukt och bär**

Har ni önskemål om frukt eller bär så kan tårtan dekoreras med det

- **Färska blommor**

Vi får ej ha färska blommor i vår produktionslokal. Önskas arrangemang med färska blommor på tårtan får detta göras upp med florist och någon som färdigställer tårtan efter avhämtning.

DEKOR RUNT

Välj bland följande dekorationer runt tårtan:

- **Siden- eller vävda band**

Önskas sidenband eller annat vävt band, som exempelvis Leksandsband eller Rätt-

viksband, köps önskad färg och form av kunden själv. Vi informerar er hur mycket band som behövs.

- **Marsipanband**

Marsipanband är ett annat alternativ där vi även kan kavla det med strukturmatta för ett effektivt mönster.

TOPPDEKOR

Har ni en bröllopsfigur eller ett klassiskt brudpar som ni vill placera på toppen av tårtan så går det alldeles utmärkt. Meddela oss bara storleken på bottenplattan så förbereder vi plats och ni kan sedan själva montera den på plats.





Mousetårta kakao/massion med vitt marsipanlock, röda sidenband, röda marsipanrosor, mörkgröna marsipanblad och chokladspiral.





S-STÄLLNING



RAK STÄLLNING



HÖGERSVÄNGD STÄLLNING



Presentation

Hur vill ni att er bröllopstårta ska presenteras?

RAK STÄLLNING

Med den klassiska raka ställningen byggs tårterna upp ovanpå varandra i upp till 5 nivåer, från 5 upp till 100 bitar i steg om 5 bitar.

Tårtboxen till våra våningstårter är ca 80 cm hög.

S-STÄLLNING

En svängd ställning med 2 etage (20-30 bitar) eller 3 etage (35 bitar).

SVÄNGD STÄLLNING

Den svängda ställningen finns som höger- eller vänstersvängd och har maximalt 5 etage och totalt 45 bitar (13+11+9+7+5). Etagen är justerbara och avtagbara så de kan anpassas för antalet tårter/bitar.

BUFFÉ

Vill ni inte ha någon ställning går det alldeles utmärkt att ställa ut tårterna på en fin buffé. Dekorera med blommor eller andra dekorationer och kanske placera tårterna i olika nivåer.







Vinterprinsess med strukturkavlad vit marsipan, vita sidenband, vita chokladrosor med skimmer, chokladpärlor och sockersnöflingor.





SILJANS KONDITORI LEKSAND

Sparbanksgatan 5
793 31 Leksand

Telefon 0247 - 150 70
butik@siljanskonditori.se

SILJANS KONDITORI RÄTTVIK

HSB-gatan 1A
795 30 Rättvik

Telefon 0248 - 133 36
rattvik@siljanskonditori.se

WWW.SILJANSKONDITORI.SE