



A four-tier wedding cake is displayed on a silver metal stand. The cake is covered in white frosting with a textured, hand-applied finish. The tiers are decorated with various flowers: the top tier has a cluster of bright yellow flowers; the second tier features peach-colored roses and white baby's breath; the third tier has two large peach roses; and the bottom tier is adorned with several peach roses and greenery. The cake is set against a light gray, textured background.

BRYLLUPSKAGER

KIRSTENS KONDITORI



Naked cake

Denne kage er kendt som en *naked cake*. En bryllupskage der er smurt op med smørcreme i siderne, som giver et råt look. Pynten bestemmes af brudeparret, men vi anbefaler friske blomster til denne type bryllupskage.





TRADITIONEL BRYLLUPSKAGE MED FRISKE BLOMSTER

Denne type bryllupskage har et meget klassisk udtryk. En bryllupskage med valgfri indhold blandt vores smagsvarianter, og overtrukket med marcipan. Vi anbefaler friske blomster eller marcipanroser som pynt.





Frugttærte bryllupskage

En frugttærte bryllupskage er det helt nye. Vi ser i højere grad, at flere vælger denne type kage fremfor de mere traditionelle. Kagen er meget frisk i smagen, og ligger sig ikke tungt, hvilket gør den særlig populær til sommerbrylluper.

Bunden kan vælges med en mazerin- eller kransekagebund, og så kommer der mørk chokolade på samt en lækker vainljecreme. Kagen kan vælges med blandede frugter, blandede bær eller kun med

Jordbærtærte med mazerinbund



Bryllupskage med fransk
chokoladebund og valgfri
fromage.



FRUGTLAGKAGE

Frugtlagkagen laves med to fromager efter eget valg, og afsluttes med en marcipankant samt frugt eller bær på toppen.



Romkugle bryllupskage

I Kirstens Konditori er vi altid klar på en udfordring, så hvis du har en idé, så kom ned og snak med vores dygtige konditorer om mulighederne.

