

Katalog 2026

Bryllupskage



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT

I samarbejde med

KageriGet

Bryllupskage fra Kageriget

Når I tilkøber reception hos Esbjerg Konference & Event, er bryllupskage inkluderet. Kagerne leveres i samarbejde med Kageriget.

I kan vælge én af følgende

- Bryllupskage på søjle
- Enkeltstående bryllupskage
- Stablet bryllupskage
- Kagetapas (kagebord)

Bestilling

I sender jeres ønsker til os – så bestiller vi hos Kageriget og bekræfter tilbage til jer.

Vigtigt

Ønsker I noget, der ligger uden for katalogets muligheder (specialdesign, særlige dekorationer m.m.), skal I kontakte Kageriget direkte om muligheder og pris.



Vælg form på bryllupskagen

Bryllupskage på søjle

I hjerteform med overtræk i marcipan eller fondant og roser/blomster i ønsket farve.

3 etager: ca. 30 personer

4 etager: ca. 60 personer

5 etager: ca. 90 personer

Hvis I bliver flere, kan der laves ekstra kage ved siden af (min. 10 personer), så antallet passer.



Enkeltstående bryllupskage

Enkeltstående kager (og ekstra kager med pynt i stil med hovedkagen), samt opsmurte kager med hvidchokolademousse, pyntet med citron eller appelsinskiver, samt lidt grønt.

Et stilrent valg med et enkelt kageudtryk – perfekt hvis I ønsker en mere enkel og moderne bryllupskage.



Stablede bryllupskager

2 etager: 25-50 personer · 3 etager: ca. 50 personer · 4 etager: ca. 80 personer

Ved flere gæster kan der laves en ekstra kage, pyntet i samme stil som bryllupskagen.

Model 1 – klassisk: Fondant eller råhvid marzipan med rosebuketter placeret forskudt på etagerne i ønsket farve.

Model 2 – drapering: Fondant med drapering på siden og blomster/nelliker i ønskede farver. Velegnet hvis I ønsker tekst på øverste etage.



Smagsvarianter

Passion

Let og luftig bund med ristede hasselnødder, chokolademousse på flødechokolade og et lag forfriskende passionscreme.
Fyldig og frisk – med dejlig eftersmag af hasselnødder.

Sommer

To slags frugtmousse: jordbær tilsmagt med lime og lime tilsmagt med vanilje – omkranset af lyse lagkagebunde.
Let, frisk og "smager af sommer".

Toffee

Chewy bund på farin og smør, mørk chokolademousse vendt med salt-toffee stykker og afsluttet med frisk blodappelsinmousse. Lys lagkagebund på toppen.
En smag der samler sødt, surt, salt – og et strejf af bitter.

Petitfours & kagetapas

Som alternativ til bryllupskagen kan I vælge petitfours/kagetapas – et kagebord med små kager, hvor I selv sammensætter jeres favoritter.

Vælg 5 af kagerne til jeres kagebord.



Karamel
Chokoladekonfektbund med karamelmousse, hvori der er overraskelser af passionskaramel. Toppet med passionsglace.



Kransekage m. nougat
Kransekage af mandelmasse fyldt med nougat. Skønt, blødt, sødt og fyldigt – kransekagestykke.



Kransekage m. appelsin
Kransekage af mandelmasse tilsagt med appelsin og dyppet i mørkchokolade. Skønt, blødt og friskt – kransekagestykke.



Bedste
En lækker lille fyldig kage med chewy toffee bund og hasselnøddemousse og toppet med saltkaramelganach.



Kransekage klassisk m. mandler
Kransekage af mandelmasse. Skønt, blødt og sødt – kransekagestykke.



Ny moderne
Svampet marcipanbund, hindbærganache og citronmousse. Pyntet med rubychokoladeknas.



Æble-ring

Fyldig kage med en fast mandelbund på sprød mørdej, toppet med en delikat æblekompot tilsmagt med ingefær.



Chokolade med chokolade

Chokoladebund bagt med mørk chokolade, toppet med mørk chokoladeganache. Chokolade fra Honduras 70% kakao.



Havtorn

Svampet marcipanbund med mousse af havtorn, blodappelsin og stykker af mørkchokolade.



Choko/hindbær

Chokoladebund med marcipan og belgisk chokolade, hvidchokolademousse med vanilje og pyntet med frysetørret hindbær.



Chokoladebombe

Lækkert knæk af mørk chokolade med en blød chokolademidte – på kranskekagebund.



Napoleonshatte

En bagt linsedejsbund med kranskekagemasse i midten, dyppet i mørkchokolade.



Romhjerte

Lækkert knæk af mørk chokolade med en fyldig marcipanmasse smagt til med Jamaica-rom – på kranskekagebund.



Guldstamme

Guldstammer, der er lavet af chokoladebunde smagt til med Jamaica-rom, abrikos og kakao. Overtrukket med marcipan og dyppet i belgisk chokolade.

Bestilling & kontakt

Når I har valgt løsning (og evt. smag/5 små kager),
sender I det til os - så hjælper vi jer videre og sikrer, at
alt passer til jeres reception.



Lars Fyhn

Direktør
lf@eke.dk
(+45) 28 87 38 87



Kia Matthisson

Eventkoordinator
khm@eke.dk
(+45) 76 12 66 19



Emma Pugdal Plykker

Eventkoordinator
epp@eke.dk
(+45) 60 13 15 40

Vi glæder os til at byde dig velkommen hos
Esbjerg Konference & Event



Esbjerg Konference & Event



esbjergkonferenceogevent



Esbjerg Konference & Event



www.eke.dk