



Aunin kakkuhinnasto 2015 (hinnat sisältävät alv 14 %)

Täytekakku esimerkkejä: (laktoosittomana):	12 hlö (4 m.)	18 hlö (6 m.)	24 hlö (8m.)
Kermakakku marjatäytteellä ja kermakuorrutuksella	28 €	32 €	36 €
Kermakakku valkosuklaa- ja hedelmä-/marjatäytteellä	30 €	34 €	38 €
Kermakakku marjatäytteellä, päällä marjoja ja kiille	30 €	34 €	38 €
Kermakakku hedelmätäytt. päällä hedelmiä ja kiille	30 €	34 €	38 €
Kermakakku marjatäytteellä ja kinuskikuorrutuksella	30 €	34 €	38 €
Kermakakku marja/hedelmätäytteellä ja fudgetoffee- tai sokerimassakuorrutteella	31 €	36 €	40 €
Suklaakakku vadelmamoussella, kermapursotukset * myös pohjassa käytetty suklaata	36 €	41 €	45 €
Suklaakakku vadelmamoussella, kokosuklaakuorutus * myös pohjassa käytetty suklaata	40 €	45 €	49 €
Teema-/muotokakut sokerimassasta teeman mukaisilla koristeilla <i>alkaen</i>	45 €	50 €	54 €

Kakkuun kuuluu pieni kakun koriste, esim. sokerimassakukat tai muu vastaava koristelu.

Teeman mukaiset kakukoristeet sokerimassasta tai vastaavasta:

Esim. vauvan tossut ristiäiskakkuun alk.	10 €
Nimi 3D kirjaimista	1,50 € / kirjain, esim. Eetu = 6 €

Voileipäkakut (la /vl):

	15 hlö	20 hlö
Kinkku-metvursti	53 €	69 €
Kinkku-kylmäsavuporo	63 €	79 €
Lohi (lämminsavu- ja kylmäsavulohitäyte)	59 €	75 €
Texmex broileritäytteellä	53 €	69 €
Välimeren kasvisvoileipäkakku	49 €	65 €
Hyydytetty kinkku-metvurstivoileipäkakku	59 €	75 €

Isommat tilaukset, levykakut, juustokakut, erityisruokavaliokakut ja muut leivonnaiset tarjouksen mukaan.

Kakkujen koot ovat viitteellisiä ja kakkujen menekki riippuu muiden tarjottavien määrästä ja muista ruuan menekkiin vaikuttavista tekijöistä. Varaa kakkuja ennemmin hieman enemmän kuin liian vähän. Kakut säilyvät kylmässä joitakin päiviä ja voileipäkakut mehevöityvät säilöittäessä, joten niitä voi hyvin syödä räppäisissä vielä seuraavanakin päivänä. Kakut täytetään yleensä juhlia edeltävänä päivänä ja koristellaan juhlapäivänä. Täytteen ja koristelut ovat esimerkkejä, myös muut versiot ovat mahdollisia.

Voileipäkakuissa käytetään vaaleaa ja tummaa paahtoleipää, hyvälaatuista kinkkua tai itse savustettua lohta. Täytteen ovat runsaat ja mukana kasviksia ja muita lisukkeita. Päällä runsaasti värikkäitä vihanneksia ja/tai hedelmiä ja salaatteja. Muistathan kertoa, jos kakussa tulee välttää jotain ruoka-ainetta.

Kakkutilaukset mielellään vko ennen tilaisuutta. Teemakakut aiemmin, jotta ideointiin ja tarvikkeiden hankkimiseen jää aikaa. Lopullinen hinta määräytyy aina tilauksen mukaan. Jokainen kakku on käsityötä!

Lisää kuvia kakuista www.facebook.com/valkeisenloma (ei vaadi sisäänkirjautumista)

