



Aunin kakkuhinnasto 2021 (hinnat sisältävät alv 14 %)

Tätekakkuesimerkkejä: (laktoosittomana): 12 hlö (4 m.) 18 hlö (6 m.) 24 hlö (8 m.)

Kermakakku marjamoussella ja kermakuorrutuksella	31 €	36 €	39 €
Kermakakku valkosuklaa- ja hedelmä-/marjamoussella	33 €	38 €	41 €
Kermakakku marja-/hedelmämoussella, päällä marjoja/hedelmiä ja kiille	33 €	38 €	41 €
Lakkakermakakku (lakkaa täytteenä sekä päällä)	39 €	44 €	47 €
Kermakakku marjamoussella ja kinuskikuorrutuksella	34 €	39 €	42 €
Fudgetoffeekakku marja-/hedelmämoussella	37 €	42 €	45 €
Pätkis-/Oreokakku lattekahvikostutuksella, kaakaopohja	34 €	39 €	42 €
Suklaakakku vadelmamoussetäytteellä, suklaakuorrute, kermareunat	41 €	46 €	49 €
Suklaakakku vadelmamoussetäytteellä, kokosuklaakuorrutus	44 €	49 €	52 €
Suklaakakku suklaakreemitäytteellä ja -kuorrutuksella	45 €	50 €	53 €
Kreemikakku, sisällä marja-/hedelmämousse	42 €	47 €	50 €
Teema-/muotokakut teeman mukaisilla koristeilla <i>alkaen</i>	49 €		

Gluteenittoman kakun lisä 2 €

Teeman mukaiset kakunkoristeet sokerimassasta tai vastaavasta:

Esim. vauvan tossut ristiäiskakkuun alk.	10 €
Nimi 3D kirjaimista	2 € / kirjain, esim. Eetu = 8 €

Muut makeat leivonnaiset:

Mango-valkosuklaajuustokakku (n. 20 hlöä)	42 €
Vadelma-kinuskijuustokakku (n. 20 hlöä)	42 €
Kolmen suklaan juustokakku (n. 20 hlöä)	45 €

Voileipäkakut (laktoositon):

	15 hlö	20 hlö
Kinkku-metvursti	60 €	79 €
Kinkku-kylmäsavuporo	65 €	85 €
Lohi (lämminsavu- ja kylmäsavulohitäyte)	69 €	89 €
Texmex broileritäytteellä	64 €	84 €
Välimeren kasvisvoileipäkakku	59 €	78 €
Hyydytetty kinkku-metvurstivoileipäkakku	65 €	85 €

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

Kakkujen koot ovat viitteellisiä ja kakkujen menekki riippuu muiden tarjottavien määrästä ja muista ruuan menekkiin vaikuttavista tekijöistä. Varaa kakuja 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 juhla edeltävänä päivänä ja koristellaan juhlapäivänä. Täytteet ja koristelut ovat esimerkkejä, myös muut versiot ovat mahdollisia.





Voileipäkakuissa käytetään mahdollisuuksien mukaan vaaleaa ja tummaa paahtoleipää, hyvälaatuista kinkkua tai itse savustettua lohta. Täytteet 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 viikko 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

