



Aunin kakkuhinnasto 2024-2025 (hinnat sisältävät alv 14 %)

Täytekakkuesimerkkejä: (laktoosittomana):	n.10 hlö	n.16 hlö	n.22 hlö
Kermakakku marja-/hedelmämoussella	47 €	54 €	60 €
Kermakakku tuoreilla mansikoilla, mansikoita sisällä ja päällä (kesällä mansikka-aikaan)	55 €	62 €	68 €
Kermakakku valkosuklaa- ja hedelmä-/marjamoussella	51 €	58 €	64 €
Lakkakermakakku (lakkaa täytteenä sekä päällä)	57 €	64 €	70 €
Kermakakku marja- ja kinuskimoussella	51 €	58 €	62 €
Fudgetoffeekuorrutteen kakku marja-/hedelmämoussella	65 €	72 €	78 €
Pätkis-/Oreokakku lattekahvikostutuksella, kaakaopohja	51 €	58 €	62 €
Suklaakakku vadelmamoussetäytteellä, suklaakuorrute, kermareunat	63 €	70 €	76 €
Suklaakreemikuorrutteen kakku marjamoussetäytteellä/suklaakreemillä, suklaakreemireunat ja suklaavalumat	67 €	78 €	86 €
Valkosuklaa-/kinuskikreemikuorrutteen kakku marja-/hedelmämoussella, kreemireunat ja suklaavalumat	67 €	78 €	86 €
Teema-/muotokakut teeman mukaisilla koristeilla <i>alkaen</i>	89 €		

Gluteenittoman kakun lisä 5 €

Teeman mukaiset kakukoristeet sokerimassasta tai vastaavasta:

Esim. vauvan tossut ristiäiskakkuun alk. 25 €

Muut makeat leivonnaiset:

Mango-valkosuklaajuustokakku (n. 20 hlöä)	62 €
Vadelma-kinuskijuustokakku (n. 20 hlöä)	59 €
Kolmen suklaan juustokakku (n. 20 hlöä)	69 €
Orejuustokakku ilman liivatetta (n. 20 hlöä)	59 €

Voileipäkakakut (laktoositon) :

	n. 15 hlö	n. 20 hlö
Kinkku-metvursti	79 €	94 €
Kinkku-kylmäsavuporo	88 €	99 €
Lohi (lämmin- ja kylmäsavulohi)	88 €	99 €
Texmex broileritäytteellä	83 €	96 €
Välimeren kasvis	75 €	92 €
Hyydytetty kinkku-metvursti	82 €	99 €

Isommat tilaukset, levykakat, 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 enemmän hieman enemmän kuin liian vähän. Kakut säilyvät kylmässä joitakin päiviä ja voileipäkakut mehevoityvät 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 paahtoleipää, hyvälaatuista kinkkua tai itse savustettua lohta. Täytteet ovat runsaat ja mukana kasviksia ja muita lisukkeita. Päällä värikkäitä vihanneksia ja/tai hedelmiä ja salaatteja. Muistathan kertoa, jos kakussa tulee välttää jotain ruoka-ainetta.

Kakkutilaukset mielellään 2 viikkoa 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

