



Aunin kakkuhinnasto 2026–2027 (hinnat sisältävät alv 13,5 %)

Täytekakkuesimerkkejä: (laktoosittomana):	n.10 hlö	n.16 hlö	n.22 hlö
Kermakakku marja-/hedelmämoussellä	51 €	58 €	64 €
Kermakakku tuoreilla mansikoilla, mansikoita sisällä ja päällä (kesällä mansikka-aikaan)	59 €	66 €	72 €
Kermakakku valkosuklaa- ja hedelmä-/marjamoussellä	55 €	62 €	68 €
Kermakakku marjakinuskimoussellä	55 €	59 €	65 €
Porkkanatäytekakku kinuskikreemillä	65 €	72 €	78 €
Fudgetoffeekuorrutteen kakku marja-/hedelmämoussellä	69 €	76 €	82 €
Pätkis-/Oreokakku lattekahvikostutuksella, kaakaopohja	53 €	60 €	64 €
Suklaakakku vadelmamoussetäytteellä, suklaakuorrute, kermareunat	67 €	74 €	79 €
Suklaakreemikuorrutteen kakku marjamoussetäytteellä/suklaakreemillä, suklaakreemireunat ja suklaavalumat	72 €	82 €	90 €
Valkosuklaa-/kinuskikreemikuorrutteen kakku marja-/hedelmämoussellä, kreemireunat ja suklaavalumat	72 €	82 €	90 €
Teema-/muotokakut teeman mukaisilla koristeilla <i>alkaen</i>	95 €		
Gluteenittoman kakun lisä	5 €		

Teeman mukaiset kakunkoristeet sokerimassasta tai vastaavasta:

Esim. vauvan tossut ristiäiskakkuun alk.	25 €
--	------

Muut makeat leivonnaiset:

Mango-valkosuklaajuustokakku (n. 20 hlöä)	64 €
Vadelma-kinuskijuustokakku (n. 20 hlöä)	62 €
Kolmen suklaan juustokakku (n. 20 hlöä)	72 €
Oreijuustokakku ilman liivatetta (n. 20 hlöä)	62 €

Voileipäkakakut (laktoositon):

	n. 15 hlö	n. 20 hlö
Kinkku-metvursti	82 €	96 €
Kinkku-kylmäsavuporo	90 €	99 €
Lohi (lämmin- ja kylmäsavulohi)	90 €	99 €
Texmex broileritäytteellä	85 €	97 €
Välimeren kasvis	77 €	94 €
Hyydytetty kinkku-metvursti	84 €	99 €

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 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 juhla edeltävänä päivänä ja koristellaan juhlapäivänä. Täytteet ja koristeet 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

