



KAKER 2024

FOR ENHVER SMAK & ANLEDNING

Hotellets konditorer Annemari Erlbeck og Tine Petzold er klare for deres kakebestillinger. Direkte fra hotellets konditori arbeider de med å levere det du måtte ønske, klassisk eller moderne, stort eller smått.

Uansett valg er alt bakt fra bunn av med de beste råvarer, fagkunnskap og glede. For det beste resultat må vi be om en bestillingsfrist på 5 virkedager. Hver kaketype er her merket med allergenene. Vennligst opplys oss om eventuelle allergier eller andre diettbehov.

Bestill på booking@stotvighotel.com eller tlf: +47 69 23 61 00





KAKER FOR ENHVER SMAK & ANLEDNING



01 MARSIPANKAKE

Sukkerbrødbunn med rørte jordbær og pisket krem, dekket med marsipan. Allergener: melk, gluten (hvete), egg, nøtter (mandel), soyabønner*.

Kake 22 cm opptil 10 personer, kr. 950,-

Kake 28 cm opptil 17-22 personer, kr. 1480,-

Firkantet kake opptil 36-45 personer, kr. 2575,-

Firkantet kake opptil 46-60 personer, kr. 3350,-

Tekst på kake, tillegg kr. 100,- per kake.

02 MELKESJOKOLADEMOUSSEKAKE

Melkesjokolademousse på saftig sjokoladebunn med tindved panna cotta.

Allergener: melk, egg, soyabønner.

Kake 28 cm opptil 17-22 personer, kr. 1610,-

Kake 22 cm opptil 10 personer, kr. 970,-



03 TIRAMISU KAKE

Italiensk mascarponekrem på sukkerbrød, dynket med kaffe og brandy.

Allergener: melk, egg, gluten(hvete), soyabønner.*

Kake 28 cm opptil 17-22 personer, kr. 1610,-

Kake 22 cm opptil 10 personer, kr. 970,-





KAKER FOR ENHVER SMAK & ANLEDNING



04 BLØTKAKE

Sukkerbrødbunn med rørte jordbær og pisket krem.
Allergener: melk, gluten (hvete), egg, soyabønner*.

Kake 22 cm opptil 10 personer, kr. 900,-
Kake 28 cm opptil 17-22 personer, kr. 1380,-
Firkantet kake opptil 36-45 personer, kr. 2325,-
Firkantet kake opptil 46-60 personer, kr. 2950,-
Tekst på kake, tillegg kr. 100,- pr. kake.

05

MANGO OG KOKOS MOUSSEKAKE

Mango og kokosmousse på kokos og gresskarkjernebunn med pasjonsfruktgele på topp.
Allergener: melk, egg, soyabønner.

Dette er en kake som selges per lengde, kr. 810,-
Opptil 10 personer per lengde.



06 SUKSESSTERTE

Nøttebunn og "suksess" krem.
Allergener: melk, egg, nøtter (mandel), soyabønner.

Dette er en kake som selges per lengde, kr. 810,-
Opptil 10 personer per lengde.



*Soyabønner finnes i sjokoladepynten og kan fjernes etter avtale.



07 MAKRONTÅRN

Konditoriets makroner i forskjellige smaker og farger.

Tårn med 100 makroner, kr. 2900,-

Tårn med 200 makroner, kr. 5200,-

Om dere ønsker flere forskjellige farger/smaker må dere bestille minimum 20 makroner per smak.



Sjokolade - Brun

Allergener: melk, egg, nøtter (mandel), soyabønner.

Bringebær og melkesjokolade - Rosa

Allergener: melk, egg, nøtter (mandel), soyabønner.

Sitron og marsipan - Gul

Allergener: egg, nøtter (mandel).

Salt karamell - Hvit

Allergener: melk, egg, nøtter (mandel), soyabønner.

Pistasj nøtt - Grønn

Allergener: melk, egg, nøtter (mandel, pistasj), soyabønner.