



KAKE 2025

FOR ENHVER SMAK & ANLEDNING

**Hotellets dyktige konditorer er klare for deres kakebestillinger.
Direkte fra hotellets eget 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: kumelk, 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 OSTEKAKE MED HYLLEBLOMST OG JORDBÆR

Ostekrem tilsmakt hylleblomst på saftig gresskarkjernebunn med jordbærkompott.
Allergener: egg, kumelk.

Kake 28 cm opptil 17-22 personer, kr. 1695,-

Kake 22 cm opptil 10 personer, kr. 990,-



03 BRUNOSTMOUSSEKAKE MED BRINGEBÆR & MANDEL

Brunostmousse på mandelbunn med bringebærgele og sjokoladefyll med lakris.
Allergener: egg, geitemelk, kumelk, mandel og soyabønner.

Kake 28 cm opptil 17-22 personer, kr. 1695,-

Kake 22 cm opptil 10 personer, kr. 990,-



KAKER FOR ENHVER SMAK & ANLEDNING



O4 BLØTKAKE

Sukkerbrødbunn med rørte jordbær og pisket krem.
Allergener: kumelk, 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.

O5 KOKOS MOUSSEKAKE

Kokos mousse på daddel og kokos bunn med ananas/ingefær kompott

Allergener: Denne kaken er fri for egg, gluten, melk og nøtter, men den er ikke vegansk.

Rund kake 22 cm opptil 10 personer, kr. 970,-



O6 SUKSESSTERTE

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

Bringebær og melkesjokolade - Rosa

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

Sitron og marsipan - Gul

Allergener: egg, nøtter (mandel).

Salt karamell - Hvit

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

Pistasjnøtt - Grønn

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