



KAKER 2022

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. 900,-

Kake 28 cm opptil 17-22 personer, kr. 1440,-

Firkantet kake opptil 36-45 personer, kr. 2475,-

Firkantet kake opptil 46-60 personer, kr. 3150,-

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

02

MELKESJOKOLADEMOUSSEKAKE

Melkesjokolademousse på saftig sjokoladebunn med tindved panna cotta.

Allergener: melk, egg, soya.

Kake 28 cm opptil 17-22 personer, kr. 1550,-

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



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. 1550,-

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





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. 850,-
Kake 28 cm opptil 17-22 personer, kr. 1330,-
Firkantet kake opptil 36-45 personer, kr. 2250,-
Firkantet kake opptil 46-60 personer, kr. 2850,-
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. 790,-
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. 790,-
Opptil 10 personer per lengde.

*Soyabønner finnes i sjokoladepynten og kan fjernes etter avtale.



07 MAKRONTÅRN

Hotellets hjemmelagde makroner i forskjellige smaker og farger.

Tårn med 100 makroner, kr. 2700,-

Tårn med 200 makroner, kr. 4800,-

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: melk, egg, nøtter (mandel).

Salt karamell - Hvit

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

Pistasj nøtt - Grønn

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