

BRÖLLOPS
TÅRTOR

KOLLEKTION 2025

STEINBRENNER & NYBERG

BRÖD • TÅRTOR • KAKOR

ATT TÄNKA PÅ VID BESTÄLLNING

För att kunna ge er bästa service rekommenderar vi att ni i förväg läser igenom vår bröllopsfolder. Ni hittar den under bröllop på vår hemsida. Eventuella frågor om utförande, allergier eller dylikt får gärna ställas innan beställning, då har vi chans att konferera med konditorn och är väl förberedda inför beställningstillfället. Det går bra att göra er beställning via telefon eller mail.

VAR UTE I GOD TID

För bröllopstårtor mellan v.26 och v.35 behöver vi ha er beställning och betalning senast 31 Maj. Bröllopstårtor före v.26 och efter v.35 beställs och betalas senast 4 veckor innan bröllopet. Betalning sker i första hand genom swish till Bageributiken eller efter överenskommelse. För betalningsinformation se avsnitt betalning bröllopstårta.

SMAKPROVER

Det går utmärkt att beställa smakprover för våra bröllopstårtsmaker. Vi bjuder på 2 st smakprov när ni köper er bröllopstårta hos oss. Spara kvittot så drar vi av priset för dessa när ni betalar er bröllopstårta. Vi anordnar också smakprovningsskvällar på bageriet i Mölndal där ni får möjlighet att smaka våra fantastiska tårtor och få diskutera tillsammans med vår personal. För mer info om detta kontakta oss på info@steinbrenner-nyberg.se. För datum håll utkik på vår hemsida & sociala medier.

TÅRTSTÄLLNING

Givetvis kan ni låna bröllopstårtställning av oss. Ställningen återlämnas hel och ren senast tisdagen efter bröllopet tillsammans med retursedel där ert namn finns med.

BETALNING BRÖLLOPSTÅRTA

Betalningen görs senast 4 veckor före bröllopet.

För bröllop mellan v.26-35 skall betalning vara gjord senast 31 Maj.

Betalningen görs enklast med swish till Bageributiken swishnummer 123 299 47 47. Betalningen måste göras en vardag mellan kl 8-14. Maila därefter en screenshot till info@steinbrenner-nyberg.se efter ni gjort betalningen. I meddelandet på swishen måste det stå **"Beställarnas namn & datum för bröllopet"**. Ni får därefter kvitto på mailen.

HÄMTNING AV BRÖLLOPSTÅRTAN

Bröllopstårtan lämnas ut av Bageributiken, Alfagatan 22 Mölndal.

Avhämtning sker dagen före bröllopsdagen mellan kl 13.00 - 15.00.

Den som hämtar beställningen behöver tillsammans med våra kollegor i butiken stämma av att man får med sig rätt tårta och ev. alternativ för allergier.

Ta med er bekräftelsen av tårtan vid hämtning.

Tips: När ni hämtar tårtan, se till att ha tomt i bagaget så tårtorna får plats. Tårtorna kommer emballerade i kartonger. Varma sommandagar är luftkonditionering i bilen att föredra. Täck gärna tårtorna med en ljus filt alt. ett täcke.

VILKEN ÄR DIN FAVORITSMAK

Beroende på vilken av våra bröllopstårter ni väljer gör vi olika smaker. Nedan ser ni en presentation av dessa och på kommande sidor följer utföranden.

KLASSISKA SMAKER

HALLON

Sockerkaka, kokt vaniljkräm och hallonsylt. Hallongrädde med hela hallon inuti.

JORDGUBB

Sockerkaka, kokt vaniljkräm och jordgubbssylt. Jordgubbsgrädde med jordgubbsbitar inuti.

HALLON & CHOKLADKROSS

Grädde med hela hallon och chokladkross. Hallonsylt & kokt vaniljkräm på chokladsockerkaka.

De klassiska smakerna bakas utan nötter men innehåller mandel.

FRANSKA MOUSSEMAKER

TRIPLE CHOCK

Mörk browniebotten, mjölkchokladmousse och vit chokladmousse. Helt enkelt tre ljuvliga lager av choklad.

Bakas utan nötter, mandel och gluten.

BJÖRNBÄR I PANNACOTTA

Seg mandelbotten, björnbärsmousse och italiensk vaniljpannacotta.

Bakas utan nötter, laktos och gluten.

CLAAR PASSION

Saftig kladdkaka följs av vit chokladmousse och hela bitar av mango och hallon. Toppad av frisk passionsmousse.

Bakas utan nötter, mandel och gluten.

STRAWBERRY CHEESECAKE

Chunky jordgubbsmousse, hallon, citroncurd & blåbärssylt som vilar på mazarinbotten med rostad smuldeg.

Bakas utan gluten & nötter.

AMERIKANSKA SMAKER

HALLON & PASSION

Tårtan fylls med två olika marängsmörkrämer. Dessa skapas genom att blanda varmvispad maräng, rumstempererat smör med hallon eller passionspuré. Vi varvar sedan krämerna mellan flera lager av ljus spongecake.

Bakas utan nötter.

CHOKLAD & SALT KAREMELL

Fluffiga chokladbottnar, cookies, mjuk saltkola och marängsmörkräm. Krämen skapas vi genom att blanda varmvispad maräng, rumstempererat smör och en riktigt god choklad.

Bakas utan nötter & mandel.

ALLERGI ELLER SPECIALKOST?

HALLO(N) VEGA(N)

Chokladbotten på rismjöl och krossade kakaoböner. Chokladmousse av Maracaibo 65% Grand Cru och hallonmousse som båda är gjorda på svensk havregrädde.

Bakas utan nötter, mandel, gluten, ägg, gelatin, laktos & mjölkprotein.



Vintage

Romantik på högsta nivå!

En av våra populäraste kreationer är lika god som den är vacker. Den reliefmönstrade marsipanen ger tårtan ett rustikt intryck tillsammans med de klassiska smakerna.

SMAKER:

Hallon, jordgubb eller hallon & chokladkross.

FÄRSKA ROSOR:

Vita, rosa eller röda.

BAND:

Välj mellan sidenband eller marsipan.

TOPP:

Klassiskt brudpar, fång av rosor eller cake topper.





Traditionell

Klassisk marsipantårta med enkel dekor av rosor och blad. Välj mellan färska rosor eller handmodellerade i marsipan.

SMAKER:

Hallon, jordgubb eller hallon & chokladkross.

ROSOR:

Handmodellerade marsipanrosor eller färska vita, röda, rosa.

BAND:

Vitt siden eller marsipan.

TOPP:

Klassiskt brudpar, fång av rosor eller cake topper.





Chocolate Lover

Sveps in i spröda vita eller mörka chokladsjok.
Ni väljer själva mellan våra franska mousetårtor.
Dekorationen består av handmodellerade
marsipanhjärtan och färska rosor.

SMAKER:

Triple Chock
Björnbär i pannacotta
Claar Passion
Rosa Pantern

CHOKLADSIJOK:

Vita eller mörka.

FÄRSKA ROSOR:

Röda, rosa eller vita.

HJÄRTAN:

Röda, rosa, guld eller silver.

TOPP:

Klassiskt brudpar, fång av rosor eller cake topper.





Heart to heart

Fransk mousetårta insvept i vita eller mörka chokladsjok.
Dekoreras med handmodellerade marsipanhjärtan.

SMAKER:

Triple Chock
Björnbär i pannacotta
Claar Passion
Rosa Pantern

CHOKLADSIJOK:

Vita eller mörka.

HJÄRTAN:

Röda, rosa, guld eller silver.

TOPP:

Små hjärtan & Stort hjärta





Flower Power

Sveps in i spröda vita eller mörka chokladsjok.
Ni väljer själva mellan våra franska mousetårtor.
Dekoreras med färska rosor och valfri topp.

SMAKER:

Triple Chock
Björnbär i pannacotta
Claar Passion
Rosa Pantern

CHOKLADSIJOK:

Vita eller mörka.

FÄRSKA ROSOR:

Vita, röda eller rosa.

TOPP:

Klassiskt brudpar, fång av rosor eller cake topper.





Naked cake

En trend som hänger kvar. En läcker tårta där enkelheten och blommorna får tala för sig själva.

VARIANTER:

Naken som originalet, Rillad lätt påklädd eller struken slät

SMAKER:

Hallon- & passionsmörkräm med vaniljspongecake

eller

Choklad & salt karamell med mörka chokladbottnar

ROSOR:

Rosa, röda eller vita

ROSOR:

Eucalyptus eller Ruscus

TOPP:

Klassiskt brudpar, fång av rosor eller cake topper.





~ STORLEKAR ~

Storlekarna vi erbjuder är 25, 40, 50 och 70 bitar. Det går även bra att köpa lösa tårter vid sidan av för att på så sätt kombinera ihop tårter för rätt antal bitar. Dessa säljs enbart i storlek 10 bitar. Tex $25 + 10 = 35$ bitar. Minsta bröllop vi gör är 25 bitar.

SVÄNGD 3 ELLER 4 VÅNINGS

Våra 3 våningsställningar passar 25 eller 40 bitar.

4 vånings för 50 eller 70 bitar tårta.

Beställer du annat antal så kompletterar ni med tårter och byter ut efterhand som det tar slut.

BUFFÉDUKNING

Om ni inte vill ha ställning till er tårta kan du själv konstruera en fin buffédukning med dina tårter. Ett tips är att få till olika höjder på tårtorna så får dukningen ett bättre visuellt intryck. Bara er egen fantasi sätter gränserna.



TOPP

Vissa vill ha det klassiska brudparet på toppen av tårtan, andra väljer att bara ha rosor. Vi erbjuder även cake toppers med budskap som Herr&Fru och Love i silver och guld och "it must be love" i svart. Det går även bra att sätta sin egen prägel på tårtan med en egen topp.

*Ha en underbar
bröllopsdag*