CONDITORIET La Glace

Lidt om størrelser

Skal kagen spises til dessert, så antager vi at man spiser et lidt større stykke. Hvorimod hvis kagen spises til kaffen, ovenpå en større dessert, så antager vi at kagen rækker til lidt flere gæster.

Bryllupskage til 12 personer rund/ 1 etage kr. 2.300 rækker til
12 gæster, hvis den serveres som dessert
14-16 gæster, hvis den serveres til kaffen

Bryllupskage til 14 personer rund/ 1 etage kr 2.600 rækker til
14 gæster, hvis den serveres som dessert
18-20 gæster, hvis den serveres til kaffen

Bryllupskage i 2 etager kr. 3.500 rækker til
20 gæster, hvis den serveres som dessert
25-28 gæster, hvis den serveres til kaffen

Priserne er inkl. moms, levering samt service på Restaurant Maven.

Lidt om udseendet

La Glace byder gerne på en personlig samtale i Conditoriet i Skoubogade, København om eventuelle ønsker om farver, dekorationer og øvrige udformning. Desuden er det muligt at smage på den ønskede kage. Mail gerne på conditori@laglace.dk for at aftale tid.

Skulle De ikke have tid til at besøge Skoubogade, så er De velkommen til kigge på Instagram #laglacebryllupskage og se mange forskellige varianter. Noter Dem blot datoen, så finder vi ud af resten.

Lidt om smag.

Bryllupskage specialiteten består af mazarinbunde bagt på marcipan og smør, stænket med Grand Marnier og lagt sammen med orangetrøffel, evt. med et lille lag af abrikos marmelade. Denne kagesammensætning er især velegnet som kage til kaffen.

Efterårskagen er ligeledes populær som bryllupskage og består af chokoladebunde med chokoladetrøffel og mandelchokoladebund. Kan evt. kombineres med friske hindbær indlagt i kagen. Er velegnet til såvel kaffen som til dessert.

HC Hat er ligeså egnet til såvel kaffen som dessert kage. Den har en chokoladesmag, der brydes af citron og karamel på den helt rigtige måde. Kagen består af Karamelmousse med citronkaramelganache på chokoladebisquitbunde.

Forårskagen er velegnet som dessert kage, da den er frisk og cremet i smagen. Kagen består af hindbærmousse, chokoladetrøffel og hindbærpure.

Det Gyldne Tårn er velegnet som dessert kage, da smagen er lettere syrlig og indeholder en del frugt. Den hvide chokolade gør, at kagen aldrig bliver for sur. Det Gyldne Tårn består af rabarberkompot, hvid chokolade, citroncreme på mandelbunde.