

*Katalog 2026*

# Bryllupskage



ESBJERG  
KONFERENCE  
& EVENT

*I samarbejde med*

**Kageri<sup>et</sup>**

# Bryllupskage fra Kageriget

Når I tilkøber reception hos Esbjerg Konference & Event, er bryllupskage inkluderet. Kagerne leveres i samarbejde med Kageriget.

## *J kan vælge én af følgende*

- Bryllupskage på søjle
- Enkeltstående bryllupskage
- Stablet bryllupskage
- Petitfours & kagetapas

## *Bestilling*

I sender jeres ønsker til os – så bestiller vi hos Kageriget og bekræfter tilbage til jer.

## *Vigtigt*

Ønsker I noget, der ligger uden for katalogets muligheder (specialdesign, særlige dekorationer m.m.), skal I kontakte Kageriget direkte om muligheder og pris.





# Vælg form på bryllupskagen

## *Bryllupskage på søjle*

I hjerteform med overtræk i marcipan eller fondant og roser/blomster i ønsket farve.

3 etager: ca. 30 personer

4 etager: ca. 60 personer

5 etager: ca. 90 personer

Hvis I bliver flere, kan der laves ekstra kage ved siden af (min. 10 personer), så antallet passer.



## *Enkeltstående bryllupskage*

Enkeltstående kager (og ekstra kager med pynt i stil med hovedkagen), samt opsmurte kager med hvidchokolademousse, pyntet med citron eller appelsinskiver, samt lidt grønt.

Et stilrent valg med et enkelt kageudtryk – perfekt hvis I ønsker en mere enkel og moderne bryllupskage.



## *Stablede bryllupskager*

2 etager: 25-50 personer · 3 etager: ca. 50 personer · 4 etager: ca. 80 personer

Ved flere gæster kan der laves en ekstra kage, pyntet i samme stil som bryllupskagen.

Model 1 – klassisk: Fondant eller råhvid marzipan med rosebuketter placeret forskudt på etagerne i ønsket farve.

Model 2 – drapering: Fondant med drapering på siden og blomster/nelliker i ønskede farver. Velegnet hvis I ønsker tekst på øverste etage.



# Smagsvarianter

## *Passion*

Let og luftig bund med ristede hasselnødder, chokolademousse på flødechokolade og karamel samt et lag forfriskende passionscreme.

Fyldig og frisk – med dejlig eftersmag af hasselnødder.

## *Triple*

Svampet chokoladecake bagt med marcipan og mørk chokolade. Hvid chokolademousse af belgisk Callebaut smagt til med vanilje. Mild skovbærcreme, afsluttet med lys lagkagebund.

En fyldig og elegant dessertkage med sødme, friskhed og blød chokoladesmag.

## *Sommer*

Let og luftig bund med ristede hasselnødder, to slags frugtmousse med jordbær, lime og vanilje samt lys lagkagebund på toppen.

Let, frisk og "smager af sommer" – med et lille knas.

## *Moderne*

Frisk citronmousse på marcipanbund med knasende ganachefyld og sød smag af hindbær. Afsluttet med lys lagkagebund.

En moderne udgave af citronfromage – frisk, sød og let syrlig.

## *Royal*

Flødechokolade-konfektbund, chokolademousse med 70% frugtig mørk chokolade og fromage med hjemmekogt rabarber-hindbærkompot. Afsluttet med mandelbund.

En sød og mild smag – med et elegant strejf af syre.

(nyfortolkning af kongeparrets bryllupskage i anledning af tronskifte)

## *Toffee*

Chewy bund på farin og smør, chokolademousse med 70% frugtig mørk chokolade vendt med salt-toffee stykker og afrundet med frisk appelsinmousse. Lys lagkagebund på toppen.

En smag der samler sødt, surt, salt – og et strejf af bitter.

# Petitfours & kagetapas

Som alternativ til bryllupskagen kan I vælge petitfours/kagetapas - et kagebord med små kager, hvor I selv sammensætter jeres favoritter.

Vælg fem af kagerne til jeres kagebord.



*Karamel*

Chokoladekonfektbund med karamelmousse, hvori der er overraskelser af passionskaramel. Toppet med passionsglace.



*Kransekage m. nougat*

Kransekage af mandelmasse fyldt med nougat. Skønt, blødt, sødt og fyldigt - kransekagestykke.



*Kransekage m. appelsin*

Kransekage af mandelmasse tilsmagt med appelsin og dyppet i mørkchokolade. Skønt, blødt og friskt - kransekagestykke.



*Bedste*

En lækker lille fyldig kage med chewy toffee bund og hasselnøddemousse og toppet med saltkaramelganach.



*Kransekage klassisk m. mandler*

Kransekage af mandelmasse. Skønt, blødt og sødt - kransekagestykke.



*Ny moderne*

Svampe marzipanbund, hindbærganache og citronmousse. Pyntet med rubychokoladeknas.



*Æble-ring*

Fyldig kage med en fast mandelbund på sprød mørdej, toppet med en delikat æblekompot tilsmagt med ingefær.



*Chokolade med chokolade*

Chokoladebund bagt med mørk chokolade, toppet med mørk chokoladeganache. Chokolade fra Honduras 70% kakao.



*Havtorn*

Swampet marcipanbund med mousse af havtorn, blodappelsin og stykker af mørkchokolade.



*Choko/hindbær*

Chokoladebund med marcipan og belgisk chokolade, hvidchokolademousse med vanilje og pyntet med frysetørret hindbær.



*Chokoladebombe*

Lækkert knæk af mørk chokolade med en blød chokolademidte - på kranskekagebund.



*Napoleonshatte*

En bagt linsedejsbund med kranskekagemasse i midten, dyppet i mørkchokolade.



*Romhjerter*

Lækkert knæk af mørk chokolade med en fyldig marcipanmasse smagt til med Jamaica-rom - på kranskekagebund.



*Guldstamme*

Guldstammer, der er lavet af chokoladebunde smagt til med Jamaica-rom, abrikos og kakao. Overtrukket med marcipan og dyppet i belgisk chokolade.

# Bestilling & kontakt

Når I har valgt løsning (og evt. smag eller fem petitfours), sender I det til os - så hjælper vi jer videre og sikrer, at alt passer til jeres reception.



**Lars Fyhn**

Direktør  
lf@eke.dk  
(+45) 28 87 38 87



**Kia Matthisson**

Eventkoordinator  
khm@eke.dk  
(+45) 76 12 66 19



## **Emma Pugdal Plykker**

Eventkoordinator  
epp@eke.dk  
(+45) 60 13 15 40

*Vi glæder os til at byde dig velkommen hos*  
**Esbjerg Konference & Event**



Esbjerg Konference & Event



esbjergkonferenceogevent



Esbjerg Konference & Event



[www.eke.dk](http://www.eke.dk)