



Feesttaarten

We hebben een breed aanbod maatwerk mogelijkheden voor feest- en gelegenheidstaarten. Voor verjaardagen, jubilea, bruidstaarten of gewoon omdat je iets te vieren hebt! Je kunt de taart volledig naar wens samenstellen. Zo zijn er verschillende afwerkingmogelijkheden en een brede selectie smaken, vullingen en decoraties.

Kijk voor foto's en voorbeelden op Instagram of Facebook @meidenvandekeuken.

Basistaart

Standaard worden onze taarten gemaakt van **3-lagen luchtig génoise biscuit**, besprenkeld met **vanille siroop** en gevuld met naar keuze **rood fruit curd**, **passievruchtcurd** of **lemoncurd**.

Alle taarten worden rondom afgewerkt met een luxe **vanille meringue botercrème**. Dat kan geheel **afgewerkt**, waarbij de taart volledig bedekt wordt met crème. Of **semi-naked**, waarbij de taartlagen deels zichtbaar blijven.

Meringue botercrème is beschikbaar in alle denkbare kleuren. De taart kan glad worden afgewerkt in **één kleur**, een mix van verschillende kleuren ('aquarel' of 'structuur' effect) of met een 'ombre' of 'regenboog' effect.

De taarten worden gedecoreerd met **toefjes**, **sprinkles** en een papieren **caketopper** met eigen tekst. Afhankelijk van je wensen en het ontwerp kunnen we een witte of donkere **chocolade drip** toevoegen, waarbij de chocolade speels langs de zijkant van de taart naar beneden loopt. Ook mogelijk in andere kleuren.

Basistaart	8-10 personen 15 cm Ø	14-16 personen 20 cm Ø	20-25 personen 25 cm Ø	30-35 personen* 30 cm Ø
Semi-Naked	€ 42,50	€ 50,-	€ 62,50,-	€ 80,-
Afgewerkt	€ 45,-	€ 55,-	€ 70,-	€ 90,-

* Vooral geschikt als bodem van een grote stapeltaart. Kijk voor meer dan 25 personen bij 'stapeltaarten' of informeer naar de mogelijkheden.

Stel zelf samen

Het is ook mogelijk zelf een taart samen te stellen. De gekozen cake wordt besprenkeld met siroop en gevuld én afgewerkt met meringue botercrème. Je kunt ook uit de overige vullingen kiezen, waarbij alleen de buitenkant van de taart wordt afgewerkt met de gekozen botercrème. Per zelf samengestelde taart betaal je één keer de aangegeven meerprijs. Staat wat je zoekt er niet tussen? Vraag het ons!

Meerprijs	8-10 personen 15 cm Ø	14-16 personen 20 cm Ø	20-25 personen 25 cm Ø	30-35 personen* 30 cm Ø
Per taart	+ € 2,50	+ € 5,-	+ € 7,50	+ € 10,-

Cake	Siroop	Meringue Botercrème		Overige vullingen (optie)
Chocolade	Vanille	Vanille*	Nutella	Dulche de Leche
Red Velvet	Citroen	Chocolade	Witte Chocolade*	Aardbeienjam
Hummingbird	Chai	Citroen*	Espresso	Frambozenjam
Carrot Spice	Rozen	Aardbei	Salted Caramel	Lemon Curd
Sinaasappel	Vlierbloesem	Framboos	Baileys	Passievrucht Curd
Citroen	Champagne	Passievrucht	Oreo of Snickers	Frambozen Curd
Speculaas		Chai latte	Peanut Butter	Kersencompote
Banaan		* In diverse kleuren mogelijk		Vers fruit (op aanvraag)



Decoratie & Extra's

Standaard decoreren we de taarten met **toefjes** meringue botercreme en **sprinkles**. Ook een **chocolade drip** en handgemaakte papieren **cakeopper** zijn bij de prijs inbegrepen.

Wil je jouw taart nog unieker maken? Voeg dan **extra decoratie** toe. De aangegeven meerprijs is een indicatie en afhankelijk van het formaat en het gekozen ontwerp. Informeer voor overige decoraties naar de mogelijkheden.

Meringue Kisses

Toefjes crunchy meringue in diverse vormen en kleuren.

15cm + € 2,50 | 20cm + € 5,-
25cm + € 7,50

Chocolade

Verschillende chocolaatjes, bonbons, koekjes en sprinkles.

15cm + € 5,- | 20cm + € 7,50
25cm + € 10,-

Vers fruit

Rood fruit, zoals aardbeien, frambozen en bessen.

15cm + € 5,- | 20cm + € 7,50
25cm + € 10,-

Bloemen

Met verse bloemen krijgt een taart een extra bijzondere uitstraling. Samen met onze leverancier Bloemen in het Hof gaan we op zoek naar exemplaren die perfect passen bij de gewenste stijl.

15cm + € 5,- | 20cm + € 7,50
25cm + € 10,-

Over de top

Hierbij halen we alles uit de kast om van jouw taart een echte showstopper te maken. Denk bijvoorbeeld aan een toren van meringue kisses, popcorn, sprinkles en twee verschillende kleuren chocolade drip.

15cm + € 5,- | 20cm + € 7,50
25cm + € 10,-

Figuurtes

Om een thema helemaal af te maken beschikken we over een kleine selectie speelfiguurtes en dieren om op de taart te verwerken. Zelf iets aanleveren mag natuurlijk ook!

Vanaf € 2,50

Stapeltaarten & Sweet Tables

Stapeltaarten

Voor extra bijzondere gelegenheden of een groot aantal gasten is het ook mogelijk een stapeltaart te bestellen. Deze bestaat uit 2, 3 of 4 taarten in verschillende formaten die van groot naar klein op elkaar worden geplaatst.

Voor een indicatie van de prijs tel je de gewenste taarten in opeenvolgende grootte, eventuele extra's en onderstaande meerprijs bij elkaar op.

2-lagen + € 15,- | 3-lagen + € 20,- | 4-lagen + € 25,-

Bruidstaarten

Ook voor een unieke bruidstaart kun je bij ons terecht. We maken graag een afspraak om jullie wensen te bespreken en verschillende opties te laten proeven. Een indicatie van de prijs bereken je net als voor alle andere feesttaarten eenvoudig zelf. Met uitzondering van bijzondere decoraties en eventuele bezorging of opbouw op locatie, rekenen we voor bruidstaarten geen aanvullende kosten.

Sweet Tables & Catering

Verwacht je veel gasten? Heb je een (zakelijk) evenement? Of kun je gewoon moeilijk kiezen? Laat ons helpen met het samenstellen van een Sweet Table: een tafel met verschillende grote en kleine taarten, cupcakes en gebakjes. Volledig aan te passen aan iedere locatie, budget en gelegenheid.

Neem voor meer informatie of een afspraak contact met ons op.



Bestellen & Contact

Bestellen

Stuur een mailtje naar info@meidenvandekeuken.nl of bel **06-53804188**.

Voor feesttaarten en ander maatwerk vragen we om minimaal 1 week van tevoren te bestellen.

Eerder mag natuurlijk altijd, zodat we alvast een plekje vrij kunnen houden.

Toch last minute iets nodig? Informeer naar de mogelijkheden.

Ophalen en bezorgen

Bestellingen kunnen op afspraak afgehaald worden van dinsdag tot en met zaterdag (maandag in overleg).

Bij grote bestellingen of bijzondere gelegenheden is bezorging in overleg ook mogelijk.

Betaalmogelijkheden

Je kunt bij ons met de pin of contant afrekenen.

Geef wijzigingen of een annulering minimaal 3 dagen van tevoren telefonisch aan ons door.

Alle prijzen zijn incl. 9% BTW.

Bewaartips

Al onze producten worden stuk voor stuk met de hand en alleen op bestelling gemaakt. Bewaren kan het best in de koelkast. We adviseren alle taarten minimaal een uur van tevoren uit de koeling te halen, om op kamertemperatuur te komen. Ook zijn de meeste taarten geschikt om in te vriezen.

Allergenen

Ondanks dat wij zorgvuldig omgaan met de verwerking van diverse allergenen is kruisbesmetting in onze kleine keuken niet uitgesloten. Heb je een allergie of intolerantie? Neem contact op voor meer informatie.