



Brunkebergs bageri

Tårter

Det finns alltid en anledning att äta tårta

Klassisk prinsess

Sockerkaksbotten, vår vaniljkräm gjord på tahitivanilj, vår egenkokta hallonsylt, hallon, tjockt vispad grädde – täckt med marsipan



Brunkebergs frukt

Sockerkaksbotten, vår egenkokta hallonsylt, vår vaniljkräm gjord på tahitivanilj, grädde, säsongens frukt och rostad mandel

FINNS ENBART SOM 6-8 OCH 10-12 BITAR

Choklad och salt karamell

Chokladbotten, salt tryffel på Valrhonas Dulcey-choklad, mörk chokladtryffel – toppad med kanderade pekannötter



Choklad och körsbärsdröm

Mandelbotten med ett tunt lager mörk choklad, vår egenkokta körsbärsylt med rom och chokladkross, och mörk chokladmousse **GLUTENFRI**

Konditorns mazarin

Mazarinbotten, vår vaniljkräm gjord på tahitivanilj, grädde och konditorns val av bär **GLUTENFRI | FINNS ENBART SOM 6-8 OCH 10-12 BITAR**



Äppelsulpaj

Mördegsskal, mazarinifyllning, färska äpplen, kanel, råsocker och kaksmulor **FINNS ENBART SOM 10-12 BITAR**

Storlekar

6-8 BITAR, 325 KR 10-12 BITAR, 425 KR 14-16 BITAR, 525 KR



Ring in din beställning till oss på 08-12 20 61 20


BRUNKEBERGS
BAGERI

Måndag-fredag 7-18, lördag 8-17, söndag 8-17
Dalagatan 9J, 113 61 Stockholm, 08-12 20 61 20
info@brunkebergsbageri.se, brunkebergsbageri.se

HAR DU ALLERGIER ELLER FRÅGOR OM VÅRA INGREDIENSER, FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL