

Welkom!



Bedankt voor jullie interesse in Sweet Celebration. En natuurlijk gefeliciteerd met jullie voorgenomen huwelijk!

Sweet Celebration is een cake design studio, gespecialiseerd in op maat gemaakte bruidstaarten en sweet tables. We vinden het heel belangrijk dat alle onze taarten en sweets net zo lekker zijn als ze eruit zien. Alle taarten wordt vers gebakken met de beste ingrediënten die we kunnen vinden. Met passie en liefde.

De smaken in ons smaken menu werden zorgvuldig samengesteld en getest. Jullie vinden hier klassieke, vertrouwde smaken, maar ook “out-of-the-box” smaken, die jullie – en jullie gasten – hopelijk nog nooit hebben geproefd. Van verfijnde smaken die perfect passen bij een chique kasteelbruiloft tot pure rustieke smaken voor een landelijke bruiloft, alles is mogelijk.

Naast het maken van de perfecte taart of gebakjes voor op de sweet table, bezorgen we het ook op het juiste moment op jullie locatie en verhuren taart plateau's om jullie bruidstaart op de mooiste manier te presenteren. We verhuren ook styling elementen om jullie taart tafel of sweet table helemaal af te kunnen maken.

Proeverij:

Voor proeverij kunnen jullie 3 cake smaken kiezen zodat jullie verschillende combinaties kunnen proeven en er zeker van zijn dat jullie de perfecte taart hebben gekozen. Voor proeverijen rekenen wij €25.

De kosten voor de proeverij dienen jullie vooraf te voldoen. De afspraak is definitief als het bedrag binnen is, minimaal 1 week voor de afgesproken datum.

Sweet Celebration

NL74INGB0006799649

Het annuleren van een proeverij is kosteloos mogelijk tot 48 uur voor de afspraak. Annuleren jullie later dan de bovengenoemde 48 uur, dan wordt het vooraf betaalde bedrag niet geretourneerd.

Een afspraak (incl. proeverij) duurt meestal 45-60 minuten, en vindt plaats in onze studio in Haarlem. Tijdens een afspraak bespreken we wat voor jullie een “perfecte dag” betekent, wat jullie stijl is, we kijken naar foto's en zoeken samen naar de inspiratie voor jullie perfecte ontwerp. We gaan natuurlijk ook proeven!

Smaken Menu Bruidstaarten

Populaire smaken:

Let op: vullingen zoals room of mousse moeten in de koelkast bewaard worden. Willen jullie dat niet voor jullie bruidstaart? Laat ons weten, we vervangen deze vullingen door een alternatief die wel buiten de koeling bewaard kan zijn.

Aardbei vanille

Luchtige vanille cake gevuld met verse aardbeien mousse en vanille room crème

Aardbei & Champagne

Luchtige cake gevuld met champagne mousse en stukjes verse aardbeien Zachte, verfijnde smaken. Op basis van champagne, maar zonder alcohol. Meer geschikt voor volwassenen. Perfecte bege-leider bij het proost moment.

Framboos Citroen

Luchtige vanille cake gevuld met lemon curd, vanille en licht framboosen room crèmes.

Witte chocolade & Framboos

Vanille cake gevuld met witte chocolade mousse en frambozen Voor alle witte chocolade liefhebbers, van echte Callebaut chocolade. Lekker fris door verse frambozen.

Stracciatella:

Vanille cake gevuld met vanille room crème en kleine stukjes van donkere chocolade en aardbeienjam

Oreo:

Vanille cake gevuld met vanille room crème en kleine stukjes oreo koekjes

Chocolade smaken:

Onze donkere chocolade cake is luchtig, niet te zoet en smaak heel erg naar chocolade. De smaken zijn in orde van de luchtigste tot iets machtigere.

Let op: chocolade cake smaakt altijd machtiger dan een vanille cake. Deze smaken zijn dus perfect voor de koude herfst en winter bruiloften. Ze kunnen ook de hele jaar door gebruikt worden als een dessert na het diner. Willen jullie de taart in de zomer bij het proost moment serveren? Kies dan, naast de chocolade smaak, ook voor een luchtige vanille smaak (meerdere smaken in een taart dus).

Schwarzwalder

Donkere chocolade cake gevuld met kersen en vanille mascarpone room

Chocolade Droom

Donkere chocolade cake gevuld met frambozen jam en donkere chocolade ganache

Chocolade & Framboos

Donkere chocolade cake gevuld met frambozen crème en frambozen

Chocolade & bosvruchten

Donkere chocolade cake gevuld met licht bosvruchten crème en chocolade ganache

Caffé mocha

Donkere chocolade cake gevuld met espresso crème

Bijzondere smaken:

Willen jullie een smaak die “anders dan anders” is? Bijzondere ingrediënten, bijzondere smaken combinaties.

Red velvet cake

Red velvet cake met een lichte cacao smaak gevuld met vanille monchou crème Toegankelijk maar bijzonder.



Kokos & Passievrucht

Kokos cake gevuld met lemon curd, passievruchten crème en geroosterde kokos. Tropische smaken, dus perfect voor een zomerse bruiloft.

Carrot cake

Worteltaart met stukjes walnoten gevuld met vanille monchou crème
Misschien de beste carrot cake die jullie ooit gegeten hebben. Luchtig, vochtig, vol van smaak. Walnoten geven een lekkere bite. Niet alleen voor de herfst bruiloft.

Tiramisu:

Luchtige vanille cake gevuld met vanille mascarpone room, echte chocolade, koffie en amaretto likeur.
Meer geschikt voor volwassenen.

Cupcakes:

Chocolade hemel:

chocolade cupcake met rijke chocolade crème;

Vanilla schoonheid:

vanille cupcake met vanille crème;

Chocolade-vanille:

mix van chocolade cupcake met vanille crème of andersom;

Red velvet:

red velvet cakeje met een lichte cacao smaak met vanille monchou crème;

Pecan & ahornsiroop cupcake:

pecan cupcake met licht ahorn crème

Lemon meringue cupcake:

vochtig en lichte citroentaart met zelfgemaakte lemon curd en meringue crème;

Lemon & framboos cupcake:

vanille-framboos cupcake met citroen crème en verse frambozen;

Chocolade-framboos cupcake:

chocolade cupcake met chocolade crème en sugarcrafted harten;

Oreo cupcakes:

vanille cupcakes met kleine stukjes van Oreo koekjes en met vanille / Oreo crème en stuk van Oreo koekjes;

Chocolade & kersen:

vochtige chocolade cupcake met kersen crème,

Aardbeien & cream:

vanille-aardbeien cupcakes met vanille mascarpone crème en de helft van verse aardbeien of aardbei zuiver;

Banaan toffee:

chocolade cupcakes met zachte karamel en gegarneerd met banaan crème;

Gezouten Caramel:

vanille cupcakes met zachte zoute karamel en gegarneerd met karamel crème;

Apple toffee:

vanille cupcakes met kleine stukjes verse appel en caramel crème;

Banana cupcakes met chocolade pindakaas:

Super-vochtige banaan cupcakes met melkchocolade en pindakaas crème;

Chocolade cupcakes met chocolade pindakaas:

dubbele chocolade cupcakes met melkchocolade en pindakaas crème;

Wortel & walnoot cupcake:

zeer vochtig carrot cupcake met vanille crème;

Tiramisu:

lichte koffie cupcake met chocolade ganache en gegarneerd met koffie mascarpone crème en bestrooid met cacaopoeder;

Mini desserts:

Minimum van 20 per smaak/soort

1. Mini cupcakes

2. Mini NY cheesecakes met vers fruit

3. Mini pies

- lemon meringue (lemon curd en geroosterde vanille meringue)
- appel kruimel (mini appeltaart met appel vulling en kruimel topping)
- vers fruit (vanille monchou vulling met vers seizoensfruit)

4. Dessert in een glaasje

- witte chocolade mousse
- pure chocolade mousse
- aardbei mousse
- tiramisu (laagjes lange vingers, espresso crème, vanille mascarpone room)

5. Macarons klassieke smaken zoals vanille, chocolade, aardbei, citroen, espresso, framboos, passievrucht

6. Chocolade truffles - smaakvolle chocolade ganache en bedekt met een knapperig chocolade laagje

7. Gedecoreerde koekjes

Krokante koekjes gemaakt in de vanille smak en bekleed en gedecoreerd met vanille fondant of royal icing

Prijzen:

Taarten: onze taarten zonder fondant (naked, semi-naked, crème) zijn vanaf 6,50 euro per persoon (gemiddeld 7,50 euro per persoon),
fondant bruidstaarten zijn vanaf 7,00 euro per persoon (gemiddeld 7,50 - 9,00 euro per persoon, afhankelijk van het ontwerp).

We bieden ook ongedecoreerde “keuken taarten” voor 4,50 euro per persoon (voor bruiloften vanaf 100 personen)

Cupcakes: onze cupcakes zijn vanaf 2,50 euro per stuk, dat is inclusief een mooie en lekkere toef crème en standaard decoratie. Cupcakes met op maat gemaakte fondant decoratie zijn 3,00-5,00 euro per stuk.

Onze mini cupcakes zijn vanaf 1,50 euro per stuk.

We verhuren ook cupcake torens, etagères en plateaus om jullie cupcakes in stijl te kunnen presenteren.

Mini desserts: onze mini's zijn ongeveer petit-four maat, dus 1-2 hapjes. We raden aan om 3-5 stuks per persoon te rekenen (2-3 stuks als jullie het met een bruidstaart combineren). We bieden verschillende pakketten aan, met desserts, taart plateaus/borden huur, smaken naamkaartjes, styling, set-up en bezorgen inbegrepen. Pakketten zijn 8,50-12,00 eur per persoon.

Sommige mini desserts zijn ook los te bestellen, ideaal als petit-fours om aan jullie gasten bij de koffie te serveren.

Bedankjes:

Eetbare bedankjes zijn een perfect cadeau voor jullie gasten. We bieden individueel verpakte lekkernijen aan, zoals gedecoreerde koekjes. Bedankjes zijn 2,00 - 6,00 euro per stuk. Een persoonlijk “bedankkaartje” van jullie voor jullie gasten is ook mogelijk tegen een kleine meerprijs.

1e jubileum taart

In plaats van de top laag van jullie bruidstaart invriezen, kunnen jullie ook een vers taartje bestellen voor jullie 1e jubileum. Dit taartje wordt vers voor jullie gebakken, in dezelfde smaak als jullie bruidstaart. Ook het uiterlijk van het taartje wordt geïnspireerd op jullie bruidstaart.