Wedding brochure

Enjoy-cakes

Bruidstaarten om van te dromen

Op de allermooiste dag van jullie leven kloppen zelfs de kleinste details.
Het enige dat je nog hoeft te zeggen is... "ja".
Bruidstaart... precies zoals jullie het willen.
Wij ontwerpen bruidstaarten waar bruidsparen van dromen.
Uniek, persoonlijk en wáánzinnig lekker. Of het nu gaat om een klassiek of modern ontwerp? Met suikerdecoratie of echte bloemen?
Voor 10 man of 250 man? Alle creaties zijn mogelijk.

In onze roze bakkerij in Spijkenisse maken wij jullie droombruidstaart waar.
Met ons fantastische vrouwenteam van 3 baksters, 3 decorateurs en 2 sales medewerkers verzorgen wij jullie taart tot in de puntjes.
Van het 1e contact tot de bakkerij en de bezorging.
Ieder teamlid heeft haar eigen specialiteiten.
Kom je bij ons op bezoek, dan kijk je direct bij ons in de keuken.

Maar hoe werkt dat nou precies? Wat is de eerste stap?
Wat is er allemaal mogelijk?
Ik help je op weg bij deze leuke en verrukkelijke voorbereidingen.

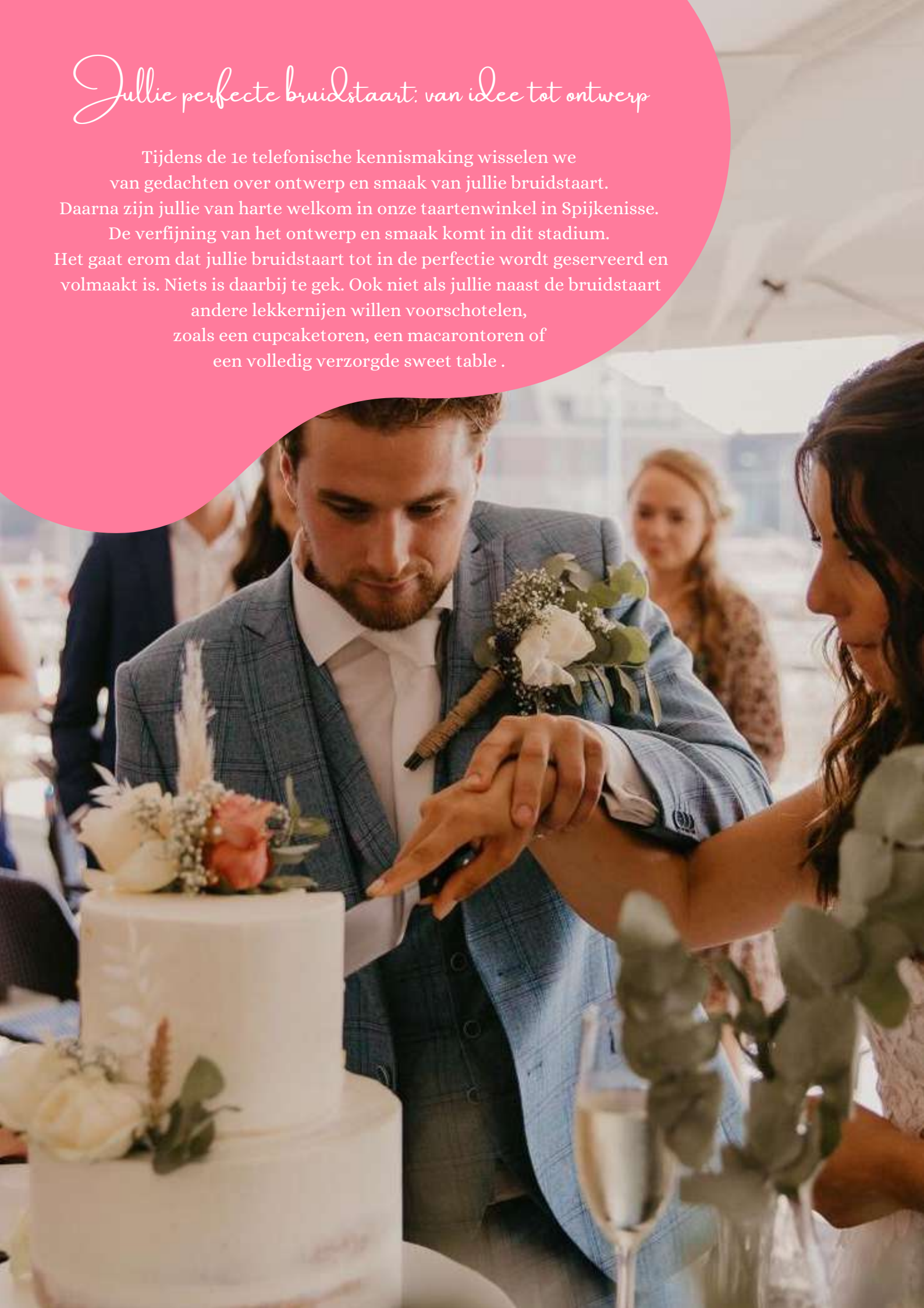
liefs,

Joyce

En team Enjoy-cakes

Jullie perfecte bruidstaart: van idee tot ontwerp

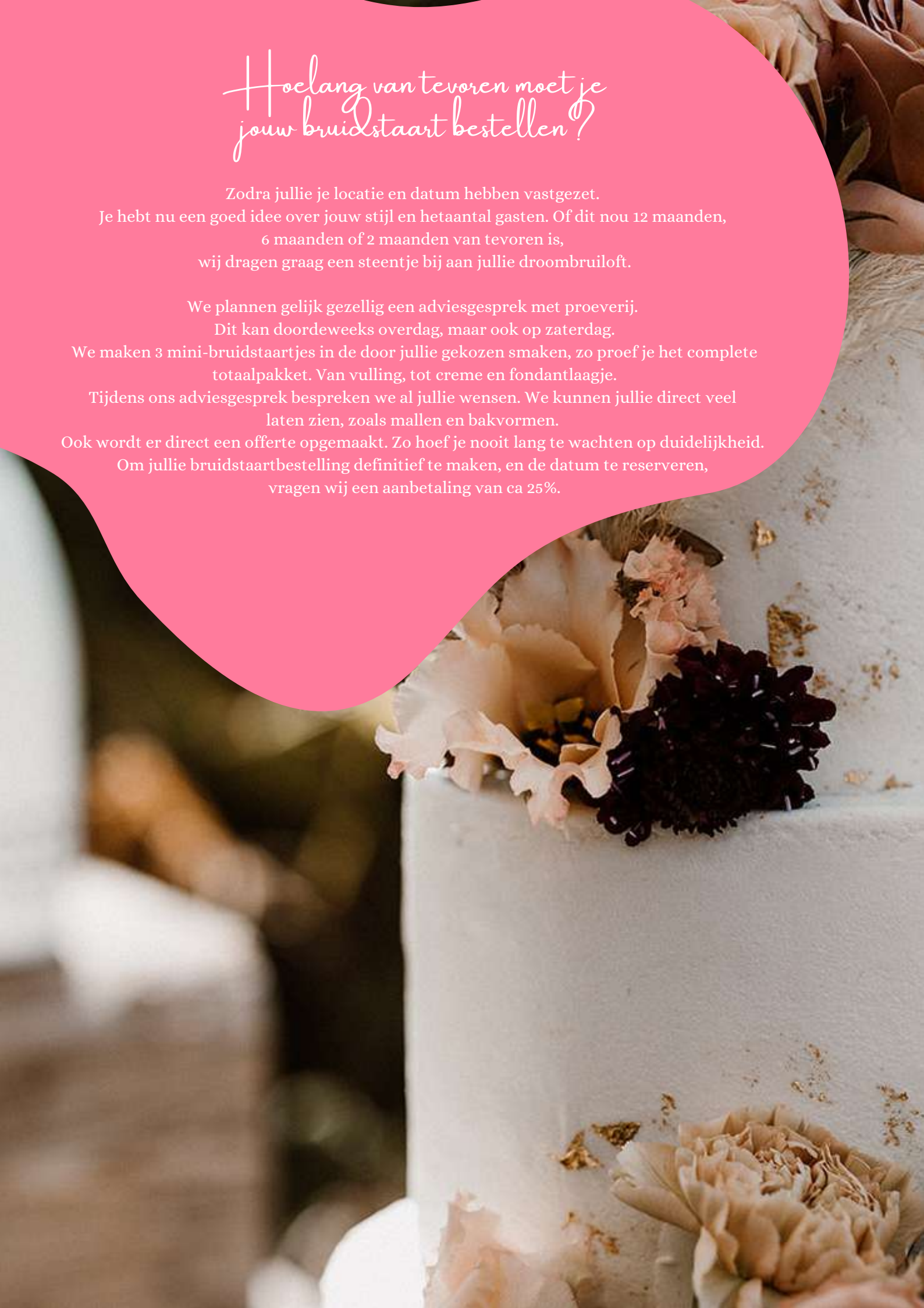
Tijdens de 1e telefonische kennismaking wisselen we
van gedachten over ontwerp en smaak van jullie bruidstaart.
Daarna zijn jullie van harte welkom in onze taartenwinkel in Spijkenisse.
De verfijning van het ontwerp en smaak komt in dit stadium.
Het gaat erom dat jullie bruidstaart tot in de perfectie wordt geserveerd en volmaakt is. Niets is daarbij te gek. Ook niet als jullie naast de bruidstaart andere lekkernijen willen voorschotelen,
zoals een cupcaketoren, een macarontoren of
een volledig verzorgde sweet table .



Hoelang van tevoren moet je jouw bruidstaart bestellen?

Zodra jullie je locatie en datum hebben vastgezet.
Je hebt nu een goed idee over jouw stijl en hetaantal gasten. Of dit nou 12 maanden, 6 maanden of 2 maanden van tevoren is,
wij dragen graag een steentje bij aan jullie droombruiloft.

We plannen gelijk gezellig een adviesgesprek met proeverij.
Dit kan doordeweeks overdag, maar ook op zaterdag.
We maken 3 mini-bruidstaartjes in de door jullie gekozen smaken, zo proef je het complete totaalpakket. Van vulling, tot creme en fondantlaagje.
Tijdens ons adviesgesprek bespreken we al jullie wensen. We kunnen jullie direct veel laten zien, zoals mallen en bakvormen.
Ook wordt er direct een offerte opgemaakt. Zo hoef je nooit lang te wachten op duidelijkheid.
Om jullie bruidstaartbestelling definitief te maken, en de datum te reserveren, vragen wij een aanbetaling van ca 25%.



To Do lijstje

- Maak een lijst of Pinterest bord van jullie wensen. Sla alles op wat je tegenkomt. Ook de allerkleinste details.

- Maak een foto van jouw bruidsboeket of de gegevens van jullie bloemist. Hier werken wij graag mee samen, zo komt alles tot een mooi geheel.

- Kom gezellig samen met zijn tweetjes. Kinderen mee? Dat mag! Houd er alleen rekening mee dat het voor kinderen vaak een (te) lange en wat saaie zit is. Gelukkig hebben wij leuk speelgoed paraat staan en mogen de kids uiteraard ook meeproeven!
  Moeders, weddingplanner of vriendinnen meenemen?
  We snappen dat dit erg gezellig is, maar bedenk ook dat hoe meer meningen, hoe lastiger jullie keuze wordt. Kom met maximaal 4 personen.
  Maar het allerfijnste blijft toch wel met z'n tweetjes!

- Maak voor jezelf alvast een lijstje met het aantal gasten, aantal kinderen en of er gasten met speciale dieetwensen bij zijn.

- Bij het bevestigen van de afspraak ontvang je direct onze smakenlijst. Hier mogen jullie 3 smaken uit kiezen, waar wij 3 mini-bruidstaartjes van gaan maken. Heb je zelf lekkere ideeën of combinaties? Laat het ons weten!

- Wil je nog even verder oriënteren, of heb je nog wat tijd nodig om een keuze te maken? Voor de proeverijafspraak vragen wij € 35,- Deze kosten komen geheel te vervallen zodra de bruidstaart in bestelling wordt genomen.

Detail gesprek

De grote dag komt dichterbij! Misschien is er iets veranderd in je gastenlijst?
Er zijn gasten verliefd geworden of nieuwe vriendschappen ontstaan.
1 á 2 weken voor jullie grote dag nemen wij nog telefonisch contact met jullie op.
Dan nemen we elk detail nog een keer goed door.
Misschien veranderen er kleuren omdat er decoratie is aangepast?
Of is er iets geschoven in de planning?
Alle puntjes worden op de i gezet,
zodat jij met een gerust hart
van de laatste voorbereidingen kunt
genieten!

De grote dag!

Bloemen ophalen, taart afstijlen, mooie foto's maken,
topper op de taart, sweets inpakken, schalen en standaards mee.
Alles wordt 10 keer gecheckt voordat de taart bij ons de deur uit gaat!

De taart wordt goed ingepakt en met uiterste voorzichtigheid bezorgd op jullie trouwlocatie.
Op de locatie gaat de taart direct de koeling in en worden de laatste details
besproken met jullie contactpersoon.

Wij zorgen ervoor dat de taart al vóór jullie ceremonie op locatie is.
Zo krijgen jullie gasten en jullie zelf de taart pas op het moment supreme te zien.
Geniet van jullie dag!
Het aansnijden van de taart hebben jullie al geoefend tijdens de proefafspraak,
dus alles komt goed.
Blijft er toch nog taart over? Wij zorgen altijd voor een extra doosje, zodat je tijdens het ontbijt
nog kan nagenieten ☺

Nagesprek

Na jullie bruiloft horen wij graag hoe jullie dag was!
Ook houden wij erg van mooie taartfoto's van jullie fotograaf.
Bij het plaatsen van jullie foto's op onze social media
vernoemen wij graag jullie fotograaf.
Hebben jullie schalen, boomstammen of cupcaketorens gehuurd?
Dan ontvangen wij die graag binnen 1 week na de bruiloft
weer retour in onze winkel.
Ook zou je ons enorm helpen met een review te schrijven!
Dit is leuk voor toekomstige bruidsparen, maar
ook een leuke oppepper voor ons team!

"Enthousiast en vriendelijk personeel. Joyce denkt met je mee en de creaties die je op de website/Facebook etc. kunt bewonderen zijn allemaal prachtig! Omdat ik er alle vertrouwen in had, heb ik de keuze voor de verse bloemen op onze bruidstaart aan Joyce zelf overgelaten en daar heb ik absoluut geen spijt van gehad. Het was echt een supermooie en heerlijke taart waar we veel complimenten over gekregen hebben! Nogmaals hartelijk dank daarvoor Joyce en de rest van het team! Wij hebben een top bruiloft gehad met een kers op de taart! ☺"

"Er is een ontzettend mooie en lekkere bruidstaart voor ons gemaakt. Er is altijd een fijne communicatie geweest. Van het doorspreken van onze wensen naar het nog even afstemmen 2 dagen van tevoren om te checken of er niks vergeten werd. De taart werd keurig netjes en op tijd afgeleverd op de locatie. Wij zijn blij dat we onze bruidstaart hier hebben laten maken"

"18 juni getrouwd met een te mooie en heerlijke taart !! AANRADER !"

"Wat zijn wij blij met onze keuze voor de bruidstaart, nog mooier dan wij ons hadden voorgesteld en hij smaakte heerlijk! Heel fijn contact gehad."

Stijlen

Bij Enjoy-cakes is (bijna) alles mogelijk. We volgen de nieuwste trends en proberen nieuwe technieken uit op onze showtaarten.

Ik snap dat je door de bomen het bos niet meer ziet in taartenwereld of dat je stijlen ziet waarvan je niet eens wist dat ze bestonden! Enige zoektermen waar je online op kunt zoeken:

-marble weddingcake
-rustic weddingcake
-naked wedding cake
-silhouette wedding cake
-minimalistic wedding cake
-drip wedding cake
-romantic wedding cake
-simple wedding cake
-geode wedding cake

Fondanttaarten.

De mogelijkheden van fondanttaarten zijn eindeloos!
Kies voor klassiek, modern of romantisch. Met fondant kun je een hoop kanten op. Qua kleuren en structuren.
Neem bijvoorbeeld een stukje stof van jullie bruidskleding mee naar onze proeverijafspraak om je taart zo goed mogelijk te laten matchen.
Niet zo'n fan van fondant omdat het zo zoet is? Wij gebruiken een uitrolmachine zodat we je taart met mooi, dun en egaal fondant kunnen bekleden.
Dit laten we jullie ook altijd proeven tijdens de proeverij!
Enige techniekmogelijkheden voor fondanttaarten:

-Marmer look
-Ruffels
-Geometrisch
-Eetbaar kant
-Chesterfield
-Icing stencils
-Airbrush

Creme taarten

Wil je een wat natuurlijkere uitstraling of vind je fondant helemaal niet lekker?
Kies dan voor een mooie creme taart.
Op creme kun je veel structuur aanbrengen.
Zoals bijvoorbeeld strepen. Maar ook kleuren kunnen we mooi blenden met elkaar.
Zo krijg je een mooie overloop van kleuren.
Voor creme taarten gebruiken wij botercreme.
Dit is een heerlijke zachte creme, met een vleugje vanille.
Ga je voor een 'over de top' taart? Dan is een mooie creme taart met chocoladedrip, macarons, merengues én bloemen ook een erg leuke stijl!

(Semi) naked taarten

Deze stijl blijft razend populair en dat is niet zo gek!
Deze taarten hebben een mooie natuurlijke uitstraling.
Naked taarten worden alleen gevuld. Aan de buitenlaag doen wij niets!
Hierdoor krijg je echt een robuust, natuurlijk effect.
Bij Semi naked taarten smeren we wel een klein beetje creme aan de buitenkant. Net genoeg, zodat je nog wel de cake erdoor heen ziet. Dit maakt de taart net iets strakker en netter. Combineer deze taarten met vers fruit, verse bloemen of misschien wel eetbare bloemen!
Vaak wordt er gekozen om deze taart op een boomstam-standaard te maken, zodat het natuurlijke effect nog meer versterkt wordt.

Toren van gebak

Wil je iets anders dan een traditionele taart? Of wil je een iets kleiner hapje? Wat dacht je van een cupcake toren of een mooie macaron toren? Bovenop de toren kun je kiezen voor een aansnijtaart in dezelfde stijl. Zo heb je toch je fotomoment en stijl je de toren mooi af.

Sweettables

Stel je je even voor: jullie zijn net getrouwd en lopen met jullie gasten richting het proostmoment.
En in plaats van een enkele mooie taart staat er een tafel vol zoetigheid!
Het kind komt bij iedereen weer naar boven. Glinsteringen in de ogen en blije gezichten.
Heerlijke macarons, mini cupcakes, cakepops, tartelettes, donuts,
chocolade aardbeien, mini appeltaartjes...
Ook is het leuk om meerdere grotere taarten neer te zetten zoals cheesecake, red velvet,
chocoladetaart, worteltaart, appeltaart....
Een mooie kleine bruidstaart als aansnijtaart in het midden van de tafel zorgt ervoor
dat jullie toch een echt aansnijmoment hebben. En mooie foto's!
Uiteraard kunnen we alles in dezelfde stijl maken. En stijlen we de tafel mooi af met
schalen, boomstammen, kistjes en eventueel vaasjes met bloemen.
Het aantal sweets per persoon is afhankelijk van het moment dat je de sweettable serveert
en jullie dagindeling. 2 à 3 Sweets per persoon is gebruikelijk.
Een sweettable kan als welkomstsnack, bij het proostmoment, als dessertbuffet
of verras je avondgasten tijdens het feest!

Bloemen

De bloemen bepalen de totale look van je bruidstaart.
Kies voor mooie fondantbloemen als je alles op je taart eetbaar wilt houden.
Of ga voor verse bloemen voor een natuurlijke look.
Wij hebben een goed netwerk van bloemisten om de prachtigste bloemen te scoren voor op jullie taart. Maar we kunnen ook contact opnemen met jullie bloemist, zodat wij dezelfde bloemen kunnen gebruiken als in het bruidsboeket.
Voor een kleurrijke en eetbare optie kun je ook kiezen voor eetbare bloemen!

Wij zijn ons ook steeds meer aan het ontwikkelen in mooie suikerbloemen. Deze maken wij met de hand, bloemblaadje voor bloemblaadje.
Suikerbloemen zijn niet eetbaar, maar kun je wel mooi bewaren.
Wist je dat we met 1 suikerbloem wel 30 minuten bezig zijn?
Dit omdat elke rij bloemblaadjes eerst moet uitharden.
Maar het eindresultaat is alles waard!

Taarttopper

Een mooie taarttopper maakt je taart compleet.
Ga je voor klassieke bruidspaardjes op de taart of voor moderne taarttoppers van acryl of hout? Wij maken graag een topper op maat.
Je kunt kiezen uit bijvoorbeeld: jullie achternaam, jullie initialen, verwerk er een datum in, het silhouette van jullie huisdier, een ankertje of hartje. Het is allemaal mogelijk!
Of ga voor compleet persoonlijk en kies je voor een 3D topper van fondant? Jullie zelf als bruidspaar of jullie favoriete dieren als bruidspaar. Niets is te gek.

Wij hebben al vele taarten mogen maken met als topper: een schapen stelletje, een setje schildpadden, een draak en een elfje of twee surfplanken.
Dit maakt jullie taart natuurlijk super persoonlijk en jullie gasten zullen hier nog lang over napraten.

Taartschaal

Je taart komt het mooiste tot zijn recht op een mooie taartschaal.
Hier kunnen jullie zelf voor zorgen of je kunt er één huren.
Of wat dacht je van een mooie boomstam?
Voor het huren van taartschalen, boomstammen
en torens vragen wij een borg.
Graag ontvangen wij de gehuurde spullen binnen 1 week weer retour,
omdat het volgende bruidspaar dan alweer staat te trappelen
om de taartschaal te showen.
Bij het later inleveren van de spullen zijn wij genoodzaakt een deel van de borg in te houden.

Smaken

Niet alleen de buitenkant moet perfect zijn,
de binnenkant is net zo belangrijk!
Wij houden van luchtig en niet te zwaar. Daarom werken wij met biscuits.
Dit is een super luchtige spons cake.
Voor de vulling gebruiken wij bavaroise. De basis hiervoor is slagroom.
Deze brengen wij op smaak met verse Italiaanse smaakpasta's.
Deze worden ook gebruikt voor Italiaans schepijs. En wie houdt er nou niet van Italiaans schepijs?!?
In onze smaken zitten dan ook vaak nog stukjes fruit verwerkt.
Zo blijven de pitjes in de passievruchten bavaroise en proef je stukjes amarena kersen in de amarena kersen bavaroise.
Maar je kunt ook voor heerlijke zoete chocoladesmaken kiezen.
Keuzestress? Bij een stapeltaart kun je ook elke taartlaag een andere smaak geven.
Jullie favoriet komt natuurlijk in het bovenste taartje.

Populaire combinaties

Zwitserse room met aardbeien
Vanille slagroom met bosvruchten
Bastognekoekjes met lemon curd
Perzik-maracuja met pornstar martini
Witte chocolade met framboos
Oreo met kinderbueno
Mango-passievruchten
Champagne-framboos
Pure chocolade met aardbeien
Kokos met mango
Cheesecake met frambozen
Amarenakersen met pure chocolade
Nutella met aardbeien
Pistache met kokos
Caramel-zeezout
Ferrero rocher
Rafaello

Dieetwensen

Hebben jullie of jullie gasten een voedselallergie of dieetwensen? Niets is zo vervelend, als iedereen van de taart snoept en sommige gasten moeten helaas overslaan vanwege een dieetwens of allergie. Wij houden rekening met iedereen! We kunnen de complete taart aanpassen of voor bepaalde gasten aparte gebakjes maken in dezelfde stijl en smaak als de bruidstaart.

Lactose intolerantie en vegan taarten

Hiervoor maken wij een vegan biscuit. Hier zitten geen melkproducten en eieren in verwerkt. Voor de vulling gebruiken wij een plantaardige slagroom en de taart wordt afgesmeerd met plantaardige botercreme. De vulling kunnen we maken met smaak naar keuze. Fondant is gelukkig ook lactose vrij, dus qua decoratie zit je gebakken!

Glutenvrije taarten

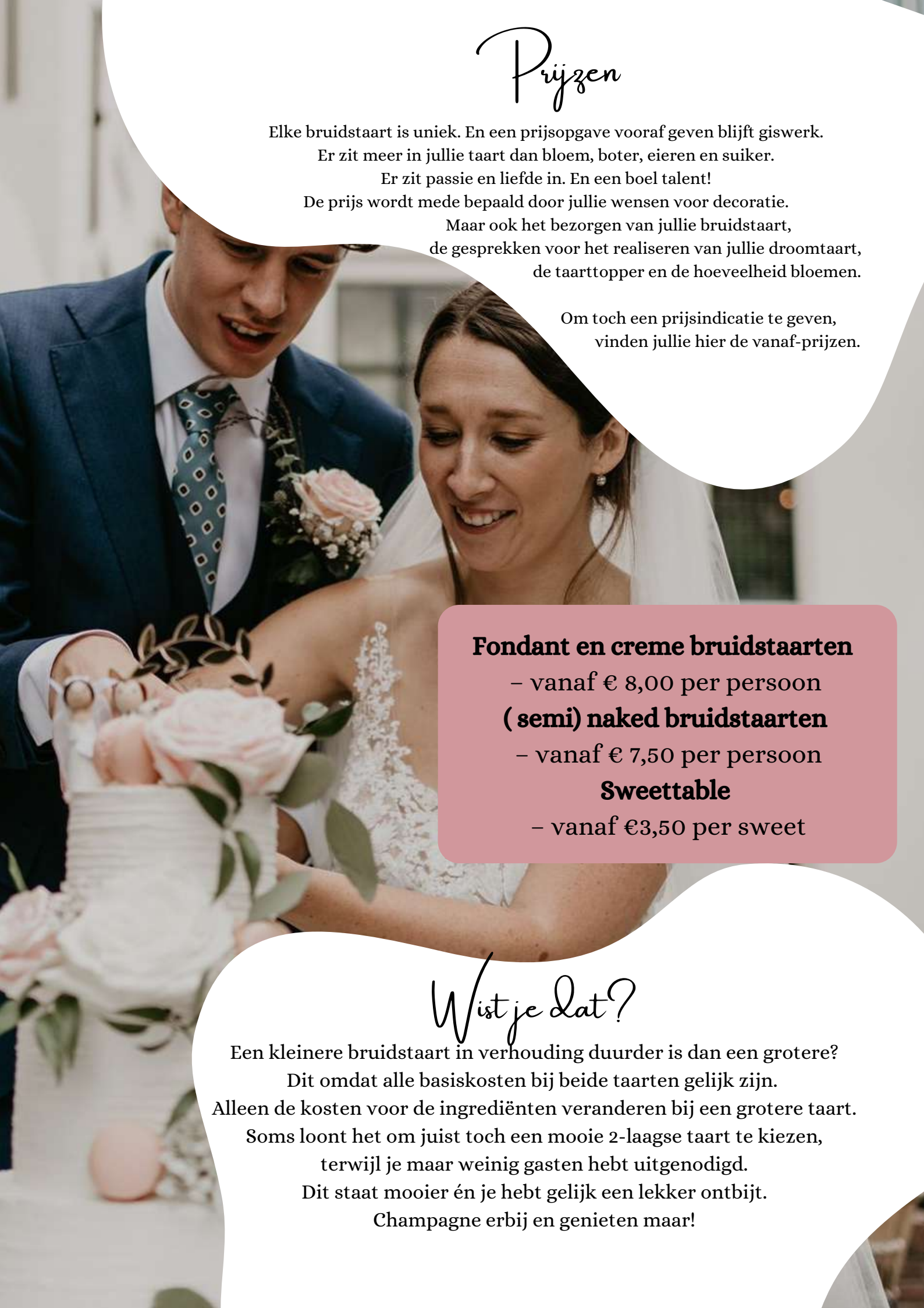
In onze bakkerij wordt dagelijks met gluten gewerkt. 100% glutenvrij is dan ook niet mogelijk. We doen ons uiterste best om de glutenvrije taarten zo gescheiden mogelijk te maken. Kun je wel sporen verdragen? Dan maken wij graag een glutenvrij taartje. Hiervoor bakken wij een glutenvrij biscuit, de vulling kan zoals gebruikelijk, met bavaroise. Ook het fondant is glutenvrij.

Gluten én lactosevrij

Voor gasten met beide intoleranties kunnen wij een heerlijke merenguegebakje maken. Deze vullen wij met plantaardige slagroom, en decoreren we met lekker vers fruit.
Liever een taartje? Dit kan ook! Wij bakken dan een glutenvrije cake gevuld met plantaardige slagroom.

Bedankjes

Een standaard zakje bruidssuiker? Dat kan veel leuker én lekkerder! Wat dacht je van een doosje macarons? Of cakepops? Een klein aandenken aan jullie mooie dag laat jullie gasten nog even nagenieten. Zorgen jullie voor een leuk kaartje? Dan maken wij er een bedankje van wat in de smaak valt☺



Prijzen

Elke bruidstaart is uniek. En een prijsopgave vooraf geven blijft giswerk.
Er zit meer in jullie taart dan bloem, boter, eieren en suiker.
Er zit passie en liefde in. En een boel talent!
De prijs wordt mede bepaald door jullie wensen voor decoratie.
Maar ook het bezorgen van jullie bruidstaart,
de gesprekken voor het realiseren van jullie droomtaart,
de taarttopper en de hoeveelheid bloemen.

Om toch een prijsindicatie te geven,
vinden jullie hier de vanaf-prijzen.

Fondant en creme bruidstaarten
– vanaf € 8,00 per persoon
(semi) naked bruidstaarten
– vanaf € 7,50 per persoon
Sweettable
– vanaf €3,50 per sweet

Wist je dat?

Een kleinere bruidstaart in verhouding duurder is dan een grotere?
Dit omdat alle basiskosten bij beide taarten gelijk zijn.
Alleen de kosten voor de ingrediënten veranderen bij een grotere taart.
Soms loont het om juist toch een mooie 2-laagse taart te kiezen,
terwijl je maar weinig gasten hebt uitgenodigd.
Dit staat mooier én je hebt gelijk een lekker ontbijt.
Champagne erbij en genieten maar!

Vergeet ons niet!

Na jullie grote dag staan wij nog steeds voor jullie klaar! Het lukt niet altijd om een deel te bewaren van de bruidstaart, deze is immers veels te lekker ☺
Je kunt je taartje natuurlijk een jaar lang invriezen. Een jaar later vis je de bruidstaart ergens onderin je vriezer vandaan...
Ingedeukt en vol ijskristallen...

Veel beter is om een mini taartje te bestellen!
Dan is hij lekker vers en óók in de stijl van jullie bruidstaart.
Zeg nou zelf, dat klinkt toch veel beter?
Maar naast jullie jubileum zijn er nog meer dingen te vieren!
Verjaardagen, valentijn, kerst. Maar ook misschien wel een babyshower, gender reveal-feestje of de verjaardag van jullie kinderen?

Hoe lekker is het om weer te proeven,
hoe jullie bruidstaart smaakte!

Enjoy-cakes

Voorstraat 45
3201 BA Spijkenisse
Zuid-Holland

Mobiel: 06-13263385
info@enjoy-cakes.nl

Instagram: @enjoycakesnl
Facebook: EnjoyCakesSpijkenisse