

Wedding brochure



www.ellensweetbakery.com



Welkom bij Ellen's sweet bakery!
In deze wedding brochure komt u alles te weten over de
sweets die ik aanbied voor jullie perfecte dag.

Een trouw plannen zal ongetwijfeld veel werk zijn,
misschien kwam er wel meer bij kijken dan u in eerste
instantie dacht, ik hoop met deze brochure het u iets
gemakkelijker te maken om dat kleine onderdeel "De
taart bestellen" vlot te laten verlopen. Alles staat duidelijk
aangegeven in de vorm van een stappenplan, ideaal om
alles snel terug te vinden en te zien wat er allemaal
mogelijk is.

Mist er iets in de brochure? Dacht u aan iets anders?
Aarzel zeker niet om mij erover aan te spreken en we
bekijken samen de opties.

Alvast bedankt voor uw interesse!

Welkom

2

Meet the Baker



Ik ben Ellen, oprichtster van Ellen's sweet bakery.

Wat begon met cupcakes, macarons enz... leren bakken in de coronaperiode groeide uit tot wekelijks leuke creaties mogen maken op bestelling.

Weet dat ik een voorstander ben voor versheid. Dit houdt in dat u altijd verse gebakjes zult ontvangen. Ik begin liever wat later aan een bestelling dan dat ik iets minder vers zou moeten afleveren!



Mijn assortiment groeide uit van taarten, koekjes, macarons, naar bokkenpootjes, miserable en nog veel meer. Snel verder lezen dus!





The wedding cake

De stappen naar uw perfecte taart

1

Thema

Op het moment dat u een taart wil bestellen zal u waarschijnlijk al een trouwthema hebben. Dit thema kunnen we doortrekken naar de taart.

2

Kleurenpalet

Met welke kleuren wil u werken?
Wit, beige, pastelkleuren of eerder feller naar het blauwe, oranje, rood...?

3

Cake(s)

Welke cake kies ik? Indien u een meerdelige taart kiest, mag voor elke taart een andere cake gekozen worden indien gewenst.

4

Vulling(en)

Voor welke vulling ga ik? Fruitig of eerder naar chocolade toe? Bij een meerdelige taart mag voor elke taart een andere vulling gekozen worden indien gewenst.

5

Aantal personen

Voor hoeveel personen moet mijn taart zijn? Kies ik voor beter teveel dan te weinig of kies ik toch een kleinere taart omdat ik het met andere sweets wil combineren?

6

Bestellen

Heeft u al deze stappen overlopen? Weet u wat u wil? Dan verwijst ik u graag door naar het bestelformulier op mijn website. Hier kan u alles gedetailleerd doorgeven.

3

De stappen naar uw perfecte taart

Nu zal alles gedetailleerder uitgelegd worden volgens de stappen op de vorige pagina. Veel leesplezier!



Thema

Tegenwoordig zijn er al zoveel verschillende trouwthema's, denk maar aan bohemian, festival, vintage, retro, industrieel...

Heeft u niet echt een thema dan kan het zijn dat u ook gewoon een kleurenthema heeft gekozen voor uw trouw, denk maar aan elementen in pastelroze bijvoorbeeld. Op basis van het thema kunnen we samen nadenken over het thema van de taart. Een naked cake met bloemen of vers fruit, een volledig witte taart afgewerkt met droogbloemen. Noem maar op, er zijn heel veel opties.

Ziet u de taart al volledig voor zich? Weet u al wat u wilt dan mag u zeker voorbeeldfoto's doorsturen. Ik maak nooit taarten 100% na, maar baseren op is wel toegelaten.



De stappen naar uw perfecte taart

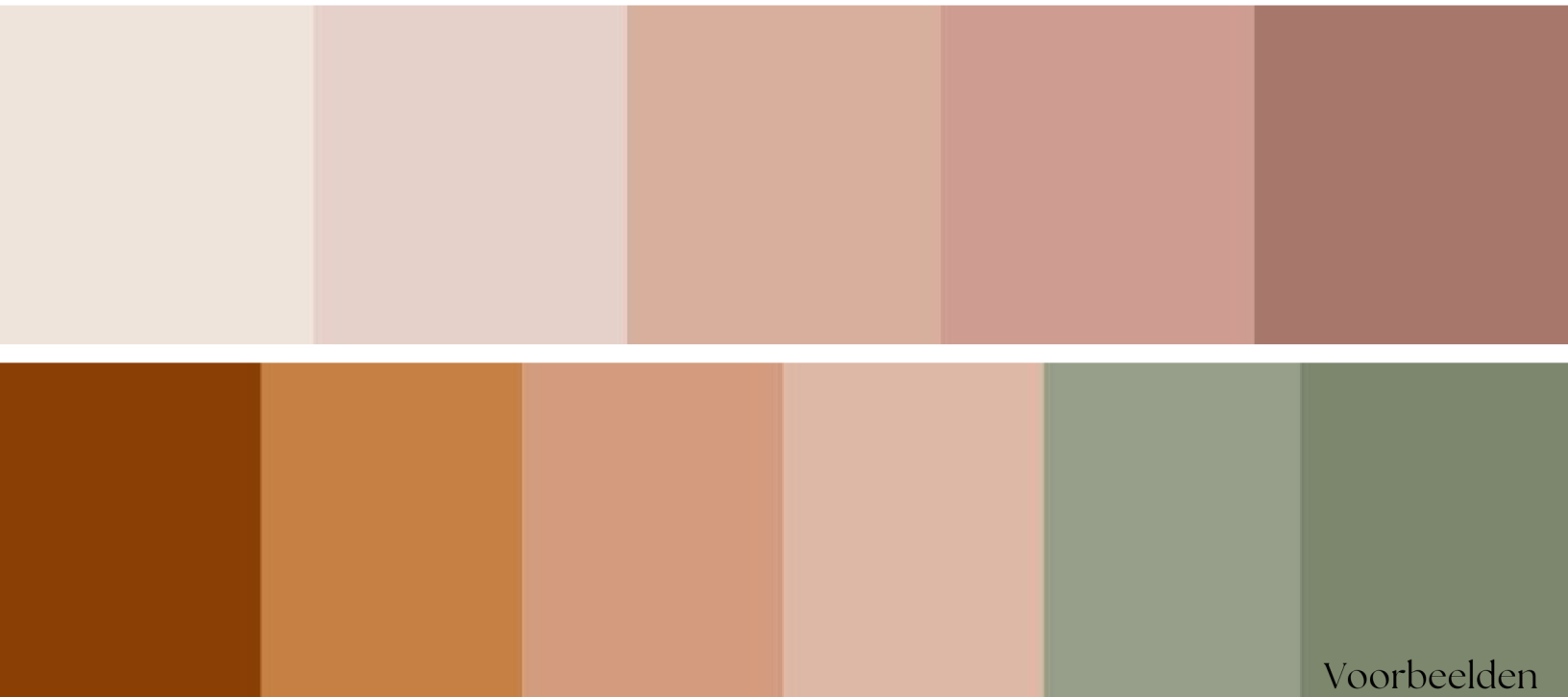


Kleurenpalet

Bent u in de vorige stap al tot een thema gekomen of heeft u mij al voorbeeldfoto's bezorgd, dan zou het kleurenpalet kiezen ook niet moeilijk moeten zijn.

Wilt u de taart volledig afstemmen naar de kleuren die u voor uw trouw gebruikt dan kan dat natuurlijk.

Een naked cake of witte bruidstaart zal men vaak kiezen, maar met kleuren werken is meer out of the box en zal mensen zeker aanspreken.



Voorbeelden

De stappen naar uw perfecte taart

3

Cake(s)

Welke cake kies ik nu voor mijn taart?

Door een meerdelige taart of meerdere kleine taarten te kiezen kan u verschillende cakes kiezen, alleen maar voordelen lijkt mij!

Opties

- Vanillecake
- Chocladecake
- Vanillecake + stukjes speculoos
- Vanillecake + stukjes oreo
- Carrot cake +€0,50/persoon
- Citroencake
- Red velvet cake (vanillecake met een beetje cacaopoeder en rode kleurstof)
- Vanillecake met frambozencoulis swirl +€0,25/persoon
- Vanillecake met bosvruchtencoulis swirl +€0,25/persoon

Alles is op basis van cake, ik werk niet met biscuit!

Dit is een persoonlijke keuze.



6

De stappen naar uw perfecte taart

4

Vulling(en)

Welke vulling kies ik voor mijn taart?

Door een meerdelige taart of meerdere kleine taarten te kiezen kan u verschillende vullingen kiezen, geen verplichting maar kan wel handig zijn voor de moeilijke beslissers.

Opties

- Vanille
- Melkchocolade + optie melkchocolade crispy pearls
- Speculoos : lotus speculoos botercrème met extra lotus speculoospasta binnenin en koekkrumels +€0,50/persoon extra
- Framboos: frambozen botercrème met frambozen coulis binnenin
- Citroen: Citroen botercrème met lemon curd binnenin +€0,50/persoon extra
- Bosvruchten: bosvruchten botercrème met bosvruchten coulis binnenin
- Ferrero rocher: Ferrero botercrème met nutella binnenin +€0,50/persoon extra
- Nutella: nutella botercrème met extra nutella binnenin
- Kinder bueno: kinderella botercrème met extra kinderella en stukjes kinder bueno binnenin +€0,50/persoon extra
- Witte chocolade/framboos: witte chocolade botercrème met frambozen coulis binnenin +€0,50/persoon extra
- Witte chocolade/passievrucht: witte chocolade botercrème met passievrucht curd binnenin +€0,50/persoon extra
- Vanille/aardbei: vanille botercrème met aardbeien coulis of verse aardbeien (Enkel seizoen)

Vullingen op basis van swiss meringue buttercream tenzij anders aangegeven.

7

De stappen naar uw perfecte taart

5

Aantal personen

Voor hoeveel personen moet mijn taart zijn?

Voorzie ik een stuk voor iedereen of neem ik een kleinere taart omdat ik nog andere sweets wil? Houd er rekening mee dat u bij mij een bruidstaart kan bestellen vanaf 30 personen. Dit wil niet zeggen dat dit een meerdelig taart moet zijn, er mogen ook meerdere kleine gekozen worden.

Prijzen vanaf €6/persoon waarbij de uiteindelijke prijs afhankelijk is van de decoraties.

Decoraties

- Macarons: €1,75/stuk
- Bloemen: €0,75-€2/bloem
- Droogbloemen: prijs vanaf €5
- Andere Deco gezien, vraag er gerust achter

Voorbeelden



+/-20 personen



+/-40 personen



+/-80 personen

8

De stappen naar uw perfecte taart



Bestellen

Nu we het einde naderen van de wedding brochure, hoop ik u natuurlijk overtuigd te hebben om een taart te bestellen.

Goesting in meer? Op de volgende pagina kan u andere sweets terugvinden om uw eventuele dessertbuffet te vervolledigen.

Wilt u graag eens afspreken om alles samen te bespreken, dat kan! Aarzel niet om erachter te vragen.

Nog moeite met het kiezen van de taartsmaak/smaken? Een proeverij kan ingepland worden voor €25. Hier mogen dan vier taartsmaken gekozen worden om te proeven en eventueel een ander dessertje.

Beslist u uiteindelijk om een bestelling bij mij te plaatsen na de proeverij, dan zal er €20 in mindering gebracht worden op uw totale bestelling.

Al eens kennis gemaakt met mijn gebak en is een proeverij niet nodig voor jullie? Dan verwijs ik jullie graag door naar de bestelpagina op mijn website.



Ander gebak

Uw bruidstaart combineren met andere sweets? Dan kan zoals te zien op bovenstaande afbeelding.

Volledig naar uw wens samen te stellen volgens het assortiment op mijn website. Meer info over prijzen en smaken zijn te vinden op mijn website. Heb je een ander gebakje in gedachten? Aarzel niet om erachter te vragen, we kijken samen wat mogelijk is!

- Cupcakes: vanaf €3/ stuk
- Cakepops/cakesicles: vanaf €3,25/stuk
- Verschillend chocolate chip cookies
- Brownies/blondies: vanaf €27/vorm van 20•20cm
- Bokkenpootjes: €1,25/stuk
- Macarons: vanaf €1,75/stuk
- Mellowcakes: vanaf €1,75/stuk
- Mini cheesecake (speculoos): vanaf €3,25/stuk.
- Zandkoekjes (royal icing): op aanvraag, vanaf €2/koekje (afhankelijk van grootte)



Foodtruck deel 1

Heeft u nog wat ruimte over voor een gezellige foodtruck met gebak en eventueel koffie? Dan kan u ook bij mij terecht.

Een foodtruck was altijd al een droom en nu kan ik dan ook echt zeggen dat ik er eentje heb om te verhuren voor uw perfecte dag.

De huurprijs incl. 2uur bediening door mij kost €200, daarnaast zal er nog een vervoerskost bijkomen, naar en van locatie.

Op de locatie dient een stopcontact aanwezig te zijn voor stroomvoorziening. Water voorzie ik zelf.

De hoeveelheid gebakjes kiest u zelf, beginnend vanaf 3 verschillende. Dit wilt zeggen dat u overschot ook allemaal meekrijgt want u betaalde ervoor.

Ik werk bewust niet met een vaste prijs per persoon en onbeperkt gebakjes omdat ik dit in mijn branche te moeilijk vind. De gebakjes worden met veel liefde gemaakt en hebben niet altijd dezelfde prijs waardoor het makkelijker is om voor de klant zelf de soort en het aantal te bepalen. Zo weet u voor de gebakjes ook direct de eindpresentatie.



Foodtruck deel 2

De gebakjes kunnen ook aangevuld worden met koffie en thee, eventueel warme chocomelk indien dit nog in het seizoen past.

De prijzen hiervoor kunnen altijd opgevraagd worden. Tijdens het feest zullen het aantal consumpties per soort geteld worden waarna dit nadien afgerekend kan worden.

The end

Bedankt voor het lezen van deze brochure, hopelijk kon ik uw
interesse opwekken en naar mijn website begeleiden.

Aarzel niet om vrijblijvend contact op te nemen.

Ellen@ellensweetbakery.com

www.ellensweetbakery.com

Thank you!
