



ZOETE GEIT

Bruiloften

Ontdek onze mogelijkheden in
deze brochure



Gefeliciteerd!

Jullie gaan trouwen! En bij een bruiloft horen natuurlijk heerlijke zoetigheden.

Gaan jullie voor een goedgevulde tafel met kleine gebakjes? Een prachtige gestapelde taart? Of wat denken jullie van een heerlijke taartentafel? En als bedankje zakjes met jullie favoriete snoep of onze huisgemaakte fudge?

Wie weet hebben jullie het perfecte plaatje al in jullie hoofd, of weten jullie niet waar te beginnen. Hoe dan ook, helpen wij jullie graag verder.





Proeverij

Wij vinden het belangrijk dat er op jullie bruiloft gebak staat dat zowel qua smaak als uitstraling perfect bij jullie past. Om te komen tot dit perfecte plaatje werken wij met een proeverij.

Voorafgaand aan de proeverij stemmen wij telefonisch af wat jullie wensen zijn en welke smaken jullie te gek vinden.

Tijdens de 45 minuten durende afspraak gaan jullie proeven en stellen wij alle vragen die nodig zijn om te komen tot het eindplaatje. Op basis hiervan stellen wij de offerte op die wij naderhand per mail naar jullie toesturen. Gaan jullie akkoord met de offerte? Dan brengen wij de proeverij t.w.v. €40,00 niet in rekening.*

*Bij een minimale bestelling van €400

Bruidstaart

Een prachtige stapelde taart op jullie bruiloft? Hierbij kun je denken aan een semi-naked taart of afgesmeerd met een luchtige meringue botercrème. In het traditioneel wit of juist met kleur. Met verse bloemen, droogbloemen, rood fruit, sprinkles en/of bladgoud. De mogelijkheden zijn eindeloos.

- Prijs vanaf €8,00 per persoon



Sweet table

Een goedgevulde tafel met allerlei heerlijke zoete gebakjes. Denk hierbij aan tartelettes, Bastognetruffels, caramel-notenkoek, cheesecake, brownies en fudge. We rekenen 3 kleine gebakjes per gast, dan zit je sowieso goed!

- Vanaf €8,00 per persoon



Taartentafel

Jullie favoriete taarten op één tafel? Dat kan met de taartentafel. Denk hierbij aan onze red velvet taart met cream cheese, carrotcake, cheesecake met passievrucht, appelkruimeltaart, kokosbrownie en meer.

- Prijzen vanaf €30,00 per taart voor 12 personen



Bedankjes

Jullie gasten verrassen met een heerlijk zoet bedankje? We hebben verschillende mogelijkheden en denken graag met jullie mee. Wat dachten jullie van snoepzakjes met jullie favo snoep, onze huisgemaakte fudge, vers gemaakte marshmallows of te gekke hartjes lolly's?

- Prijzen vanaf €2,00 per stuk



Snoepjesbus

Onze snoepjesbus op je feestje of festival?

Onze prachtige VW bus vol met snoepjes (of gebakjes) wordt veelal gevraagd voor bruiloften, festivals of fotoshoots!

Wil jij deze beauty als eregast op jouw feest?

Mail ons gerust met de mogelijkheden, hij houdt wel van een feestje! (En wij ook)

Styling en bezorging

Taartstandaarden

Het is mogelijk taartstandaarden, schalen en glazen potten bij ons te huren voor jullie zoetigheden. Kosten hiervoor zijn €10,00 per standaard. De standaarden, schalen en potten dienen binnen een week te worden geretourneerd.

Styling

Voor een volledige styling van de zoete tafel hebben we een samenwerking met Aimée van Twist Design. Indien gewenst nemen we haar aanbod op in onze offerte.

Bezorging

Voor het bezorgen hanteren wij de volgende tarieven:

- Bezorging in Deventer €50,00
- Bezorging in Deventer + klaarzetten €75,00
- Bezorging buiten Deventer (tot 30min) €100,00
- Bezorging buiten Deventer (tot 30min) + klaarzetten €150,00

Prijzlijst

Product	Afname	Prijs (incl. btw)
Bruidstaart <ul style="list-style-type: none"> • Cake: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Vanille biscuit, chocolade biscuit of red velvet • Vullingen <ul style="list-style-type: none"> ◦ Bavaroises van fruit; aardbei, framboos, passievrucht, citroen, sinaasappel ◦ Caramel, caramelmousse ◦ Chocolademousse; wit, melk ◦ Zwitserse room, proseccomousse, mokkamousse, cream cheese ◦ Passiecurd, frambozencurd, lemoncurd 		€8,00 per persoon
Truffels <ul style="list-style-type: none"> • Bastogne, red velvet of brownie 	Vanaf 10 stuks per variant	€2,00 per stuk +€0,50 voor thema decoratie
Tartelettes <ul style="list-style-type: none"> • Met luchtige bavarois van: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Fruit; aardbei, framboos, passievrucht, citroen of sinaasappel ◦ Chocolade; wit of melk ◦ Zwitserse room of prosecco • Passiecurd/ witte ganache • Frambozencurd/ witte ganache • Hazelnootcreme/ pure ganache • Caramel/ pure ganache 	Vanaf 10 stuks per variant	€2,75 per stuk +€0,50 voor thema decoratie
Sweet table - keuze uit: <ul style="list-style-type: none"> • Truffels • Tartelettes met bavarois • Tartelettes met thema decoratie • Doosje fudge (puur, caramel en wit) • Caramelnootkoek, cheesecakebrownie, blondie en brownie 	Vanaf €8,00 per persoon Minimaal 10 stuks per variant	<ul style="list-style-type: none"> • €2,50 per stuk • €2,75 per stuk • €3,50 per stuk • €5,00 per stuk • €2,50 per stuk

Product	Afname	Prijs (incl. btw)
<p>Taarten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caramelnotentaart • Carrot cake met cream cheese 3-laags 20cm • Carrot cake met cream cheese 2-laags 24cm • Cheesecake met passiecurd • Cheesecake met frambozenswirl • Citroenmaanzaadtaart met cream cheese • Fudgy chocoladetaart • Red velvet met cream cheese 3-laags 20ccm • Red velvet met cream cheese 2-laags 24cm • Vegan red velvet met cream cheese • Vegan en glutenvrije kokosbrownie 	<p>Per taart voor 12 personen</p>	<p>€30,00 €40,00 €32,50 €40,00 €37,50 €32,50 €35,00 €40,00 €32,50 €40,00 €35,00</p>
<p>Overige sweets</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caramelnotenkoek, cheesecakebrownie • Brownies en blondies 	<p>Vanaf 10 stuks per variant</p>	<p>€4,00 per stuk en €2,50 per halve</p>

Algemene voorwaarden

Algemeen

- Bestellingen kunnen worden geplaatst via het aanvraagformulier op onze website www.zoetegeit.com of via info@zoetegeit.com.
- Elke bestelling behandelen we als aanvraag. Pas na een schriftelijke bevestiging via E-mail of andere digitale media is uw bestelling officieel geplaatst. Bestellingen worden schriftelijk bevestigd via E-mail of andere digitale media.
- Met het plaatsen van een bestelling gaat de afnemer automatisch akkoord met de algemene voorwaarden.
- Een op naam gestelde offerte heeft een geldigheidsduur van 14 dagen, tenzij een andere datum op de offerte staat.

Afhalen en bezorgen

- Een bestelling wordt standaard door de klant afgehaald tenzij schriftelijk anders afgestemd. Bestellingen kunnen worden afgehaald bij onze keuken in Brownies & downieS aan Brink 92 te Deventer.
- Zoete Geit is niet aansprakelijk voor beschadigingen aan de producten na afhalen. Bij het afhalen is vervoer op eigen risico. Zoete Geit zorgt ervoor dat de producten goed en stevig verpakt zijn. Taarten en gebak kunnen het beste plat vervoerd worden. Het is niet aan te raden ze op een stoel, schoot, fietskrat of andere onstabiele ondergrond te vervoeren.

Allergieën

- In overleg kunnen producten worden aangepast in verband met allergieën. Voor alle allergenen (gluten, lactose en noten) geldt dat het wel 'sporen van' kan bevatten omdat deze in de werkomgeving aanwezig zijn.

Annuleren

- Kosteloos annuleren kan tot 14 dagen voor de afleverdatum. Tot 2 dagen voor de afleverdatum rekenen we 50% van het bedrag en na deze periode rekenen we het volledige bedrag.

Betaling

- Facturatie vindt plaats na het ophalen of leveren van de bestelling en dient binnen 14 dagen na de factuurdatum te worden voldaan.

Ontwerp & Design

- Zoete Geit maakt bij maatwerkbestellingen nooit tweemaal exact hetzelfde ontwerp. Bij voorbeelden van andere taarten en gebakjes maken we deze nooit exact na, maar gebruiken we dit ter inspiratie en als richtlijn. Zoete Geit behoudt het recht om zich het recht voor om een eigen ontwerp te maken, in overleg met de opdrachtgever.
- Kleuren van taarten en gebak kunnen afwijken van aangeleverde foto's vanwege interpretatie en het gebruik van natuurlijke producten.

Overmacht

- Zoete Geit behoudt zich het recht voor om als gevolg van overmacht de bestelling te annuleren. Onder overmacht wordt verstaan: ziekte, letsel, ongeval, zwaarwegende persoonlijke omstandigheden, storing in de elektriciteit, wateroverlast, vervoersmoeilijkheden of overheidsmaatregelen.

Foto's in deze brochure zijn gemaakt door de volgende fotografen:

BeetjeHome, Chantal van 't Hul, IAMAUREEN, Laura Grotentraast, Martijn Roos Photography en Yourweddingphotos