

TÅRTOR

POMME CARAMEL

Äpple- och kanelsockerkaksbotten med äppelkompott, kola-mousse på Valrhonas Dulcey-choklad, knäckflarn och äpple.

KLASSISK PRINCESS

Sockerkaksbotten, vår egen ljuvliga vaniljkräm, hallon, tjockt vispad grädde och täckt med marsipan.

APELSINCHOKLAD

Browniebotten med karamelliserad, mörk chokladmousse, blodapelsincurd och chokladcremeux.

KONDITIONERS MAZARIN

Mazarinbotten med spansk mandel, vår vaniljkräm gjord på tahitivanilj, tjockt vispad grädde och säsongens frukt eller bär.

BAKAD UTAN GLUTEN

CITRON- OCH MARÄNGTARTE

Mördegsskal fyllt med vår egen ljuvliga citroncurd, toppad med italiensk maräng.

FINNS ENBART SOM 10-12 BITAR

Storlekar

6-8 BITAR, 395 KR 10-12 BITAR, 495 KR 14-16 BITAR, 595 KR

Mejla din beställning eller ring oss på 08-10 62 25

**BRUNKEBERGS
BAGERI
OCH BISTRO**

Måndag-fredag 7-17, lördag 8-17, söndag stängt
Birger Jarlsgatan 53, 111 45 Stockholm
08-10 62 25 | info@brunkebergsbageriochbistro.se

VI FÖLJER SÄSONG OCH KÄNSLA – FÖR AKTUELLT SORTIMENT; BRUNKEBERGSBAGERIOCHBISTRO.SE



Pomme Caramel



Klassisk Prinsess



Apelsinchoklad



Konditorns Mazarin



Tarte au Citron

*Mejla oss din
beställning eller
ring på 08-10 62 25*

**BRUNKEBERGS
BAGERI
OCH BISTRO**

Måndag-fredag 7-17, lördag 8-17, söndag stängt
Birger Jarlsgatan 53, 111 45 Stockholm
08-10 62 25 | info@brunkebergsbageriochbistro.se

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