DE STRIK BIJBEL

alles wat je moet weten over ons assortiment

STRIK

PATISSERIE

SINDS 1937




GEBAK
pag
5


ALLERGENEN
pag
3


TAART
pag
15


BODEM KENNIS
pag
4


BROOD
pag
26


BROOD KENNIS
pag
25


BRUIDSTAART
pag
27


THEMATAART
pag
28


SCHEP IJS
pag
29

ALLERGENEN KENNIS

LACTOSE

Lactose, ook wel melksuiker, is een suiker die voorkomt in de melk van alle zoogdieren, koemelk bevat 4-5% lactose. Lactose zit dus ook in de meeste zuivelproducten. Verder komt het **niet** voor in plantaardige producten.

GLUTEN

Gluten zijn eiwitten die voorkomen in sommige granen en graanproducten Glutenbevattende granen zijn tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en khorasantarwe/ kamut.

NOTEN

Onder nootvruchten allergie vallen amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten.

PINDA

Pinda is in tegenstelling tot wat velen denken geen noot maar een **peulvrucht**. Een allergie voor één of meerdere noten hoeft niet te betekenen dat men ook allergisch is voor pinda.

SOJA

Soja behoort tot de peulvruchten en is één van de belangrijkste allergenen. Soja is in veel voedingsmiddelen verwerkt (denk aan koekjes, vleesvervangers, chocola, gelatine, etc.). Soja wordt tevens in veel voedingsmiddelen toegevoegd voor de structuur, als emulgator of als eiwit-vuller.

GELATINE

Wij gebruiken uitsluitend **plantaardige gelatine** in de bakkerij. Dat wil zeggen dat onze producten géén varkensgelatine bevatten (Halal).



BODEM KENNIS

BISQUITBODEM

Biscuitcake, beter bekend als ‘kapsel’ heeft een luchtige structuur. Deze bodems worden o.a. gebruikt voor marsepeintaarten en bijvoorbeeld de laagjes van het symphonie gebakje.

SLOFFENBODEM

Een sloffenbodem is een krokante, maar toch ook wat taaiige bodem die een prachtige gerezen zijkant laat zien. Het heeft vaak amandelspijs of banketbakkersroom dat meegebakken wordt in de bodem.

ZANDDEEG BODEM

Zandtaartdeeg of zanddeeg bevat meestal geen eieren en bakt mooi kruimelig. Het is een ietwat brossere bodem met een mooie bite.

HARDE WENER BODEM

Harde wener is een type zanddeegbodem en wordt veelal gebruikt om een stevige korst te maken waar vaak een zachtere vulling in gaat.



PASSIEVOL BOMBE



Een chocolade sloffendeeg bodem (met cacaopoeder) met een kern van vanille mousse, bedekt met een mango-passie mousse. Afgemaakt met een gele (smaakloze) spiegel glacage.

fruitig *chocolade*
romig *robuust*

THT: max. **4 dagen**, *de spiegel glacage kan wat gaan rimpelen na verloop van tijd. De bodem zal vocht aantrekken.*

BLUEBERRY CHEESECAKE



Een sloffenbodem opgespoten met een cheese mousse, aangezet met woudvruchten en door de rode bosvruchten jam gehaald. Gedecoreerd met een toefje vanille creme.

fris-zuur *cheesecake*
robuust *smeuïg*

THT: max. **5 dagen**, *mede doordat de cheese mousse en doorgehaalde woudvruchten lang mee kunnen.*

CHOCO MOUSSE



Een chocolade sloffendeeg bodem (met cacaopoeder) opgespoten met een pure chocolademousse. Afgewerkt met een pure chocolade spiegel glacage en gedecoreerd met een toef chocolade creme, een brownie blokje en choco veeg.

pure chocolade

romig *robuust*

THT: max. 4 dagen*, de spiegel glacage kan wat gaan rimpelen na verloop van tijd. De bodem zal vocht aantrekken.*

FRAMBOZEN BAVAROIS



Een harde wener bodem opgespoten met een frambozen mousse en witte chocolade mousse, afgemaakt met een rode spiegel glacage (smaakloos). Gedecoreerd met vers fruit, witte chocolade en een mini macaron.

fris-zoet *goed voor ouderen*

smeuïg *robuust*

THT: max. 3 dagen *door de slagroom die erin zit. De glacage en decoratie kan wat gaan rimpelen en inzakken.*

in de decoratie

CASSIS BLOEM



Een sloffendeeg bodem, opgespoten met een fris-zoete cassismousse, gedipt in de rode bosvruchten jam. Gedecoreerd met een blauwe bes, een roze chocolade veeg en een mini macaron.

bosvruchten

fruitig *smeuïge bodem*

THT: max. **4 dagen**, *de rode jam kan gaan rimpelen en inzakken na verloop van tijd.*

SYMPHONIE



Een harde wener plakje met daarop laagjes van witte chocolade mousse en luchtige bisquit. Aan de zijkant een marsepeinen plak (roze) en tot slot gedecoreerd met opgespoten vanille creme.

populair bij ouderen

zoet *smeuïg* *marsepein*

THT: max. **3 dagen**, *het marsepein zal iets vocht aantrekken dus het gebakje zal na verloop van tijd iets kunnen inzakken.*

VRUCHTEN TARTELETTE

Een harde wener bodem met een vleugje ambachtelijk spijs, gevuld met banketbakkers room en gedecoreerd met luxe vers fruit. veeg en een mini macaron.

banketbakkers room

fruitig *brosse, smeuïge bodem*

THT: max. 2 dagen, het verse fruit kan gaan verouderen. De bodem kan zeker 4 dagen, dus deze graag altijd retourneren naar de bakkerij voor hergebruik.



AARDBEIEN VLAAITJE



Een sloffendeeg bodem gevuld met luchtig banketbakkersroom en afgemaakt met verse aardbeien.

aardbeien *seizoen*

sloffendeeg bodem

THT: max. 2 dagen, de aardbeien zullen wat gaan rimpelen en verouderen en de bodem kan wat sompig worden.

HAZELINO



Hazelnootschuim met een pittige mokkacreme in een jasje van melkchocolade. Gedecoreerd met een roset van slagroom en grove stukken hazelnoot.

hazelnoot
slagroom *chocolade*

THT: max. **2 dagen**, *de slagroom zal niet meer lekker zijn na 2 dagen en de chocola kan gaan condenseren.*

HAZELNOOTBOL



Een bodem en deksel van bros hazelnootschuim met daartussen een laag luchtige vanillecreme. Gedecoreerd met een toef vanillecreme, een gesuikerde hazelnootbal en fijne stukje hazelnoot.

crunchy *hazelnoot*
vanille

THT: max. **2 dagen**, *het hazelnootschuim zal wat kwetsbaar en sompig worden.*

RED VELVET PUNT

Een luchtige red velvet cake met laagjes cheese mousse. Gedecoreerd met versrood fruiten een schuimpje. Dit hippe gebakje heeft haar rode kleur te danken aan de chemische reactie van karnemelk met cacaopoeder.

cheesecake *kleurrijk*
trendy *smeuïg*

THT: max. 4 dagen, *de cake kan wat uitdrogen en het fruit kan wat verouderen.*



WORTEL-NOTEN PUNT



Laagjes smeuïge wortelcake van walnoot, pistache, wortel en een vleugje kaneel, met daartussen laagjes van lemoncurd vanille creme. Gedecoreerd met geraspte limoen en krokante, gesuikerde wortelrasp.

fris & zoet *limoen*
trendy *smeuïg* *noten*

THT: max. 4 dagen, *de cake kan wat gaan uitdrogen na verloop van tijd.*

BOSSCHE BOL



Een luchtige soes, gevuld met de lekkerste volle slagroom en overgegoten met een laagje pure chocolade glazuur. Niet te verwarren met een Moorkop (*welke is afgewerkt met chocolade fondant en waarbij de 'kale soes' van binnen niet hol is*)

klassieker *pure chocolade* *slagroom*

THT: max. **2 dagen**, *de chocolade kan gaan condenseren en de slagroom zal niet zo lang lekker blijven.*

TOM POUCE



Krokant bladerdeeg met een vulling van Zwitserse room, slagroom en een vleugje framboos-bessen mousse. Gedecoreerd met een laagje roze fondant en vanille creme.

klassieker *fondant* *zoet* *slagroom*

THT: max. **2 dagen**, *de slagroom zal niet meer zo vers zijn na 1 dag dus na 2 dagen moet deze echt weg. Ook zal het bladerdeeg wat sompig worden.*

BANANENSOES



Een luchtige soes met gele fondant, gevuld met Zwitserse room, slagroom en verse schijfjes banaan. Gedecoreerd met kleurrijke strepen chocolade.

banaan *zacht & smeuïg*
zoet *populair bij ouderen*

THT: max. **2 dagem***, de slagroom zal niet meer zo vers zijn, de soes iets sompig en de banaan zal verouderen.*

APPELPUNT



Een roomboter koekdeeg met een verse appelvulling en een twist van abrikoos, gedecoreerd met een deegraster en frisse abrikozengelei. De appelkruimel punt heeft geen twist van abrikoos, maar bevat extra kaneel en kaneelkruimels door en op de punt.

kassieker *smeuïg*
fris & fruitig *lang houdbaar*

THT: max. **5 dagen.** *Een appelpunt blijft lang goed. Hij kan na verloop van tijd een ietwat sompige bodem krijgen.*

KEIZER KARELTJE



Een luchtig hazelnoot progresschuim met pittige mokkacreme en een laagje poedersuiker.

crunchy
mokka *smeuïg*
klein gebakje

THT: max. 4 dagen*, het gebakje kan wat sompig worden. Let op dat je hem elke dag even bijpoedert met poedersuiker.*

APPEL ABRIKOZEN CARRE



Een frisse appel-abrikozen vulling op een laagje bladerdeeg met amandel/wellington spijs.

populair bij ouderen
zoet *smeuïg* *appel*
machtig

THT: max. 5 dagen*, het gebakje zal wat sompig worden na verloop van tijd, maar dit gebakje blijft vrij lang goed.*

CREMEGEBAK

NOUGATINE-VANILLE



2 lagen vanilleschuim gevuld met vanillecreme en door een dunne laag melkchocolade gehaald. Gegarneerd met luchtige creme en versgebrande nougatine.

nougatine *chocolade*
vanille *lang houdbaar*

THT: max. **5 dagen,** ook goed vanuit de vriezer te bewaren

TRUFFEL

Hazelnootschuim met pittige chocolade truffel creme onder een laag van pure chocolade.

pure chocolade
trendy *lang houdbaar*

THT: max. **5 dagen,** ook goed vanuit de vriezer te bewaren



CARAMEL



Roomboter caramelcreme op een sloffendeeg bodem onder een laag van melkchocolade, gedecoreerd met geroosterde pecannootjes..

sloffendeeg bodem *houdbaar*
caramel *chocolade*

THT: max. **5 dagen,** ook goed vanuit de vriezer te bewaren

RED VELVET



Een roodkleurige cake met onder anderen karnemelk en cacao (vandaar de rode kleur). Gelaagd met een romige cheesecake vulling en gedecoreerd met rood fruit en mini macarons.

cheesecake *smeuïg*
hip *layered cake* *machtig*

THT: max. 5 dagen, de cake kan wat uitdrogen aan de buitenkant en de decoratie veroudert

in de decoratie

CHEESECAKE



Een romige maar luchtige monchou vulling op een boterkoekjes deegbodem, gedecoreerd met mini macarons en vers rood fruit.

cheesecake
hip *machtig*

THT: max. 5 dagen, de bodem kan iets uitdrogen en de cheese vulling kan wat gaan inzakken.

MANGO-PASSIE CHEESECAKE



Een gebakken cheesecake met een laagje romige mango-passie cremeux, gedecoreerd met verse mango blokjes en mini macarons.

cheesecake *fruitig*
fris *laag taartje*

THT: max. 5 dagen, de cake kan wat uitdrogen aan de buitenkant en de cremeux zal wat inzakken/rimpelen.

VANILLE OREO TAART



Met een vulling van vanille-oreo en een cake van chocolade, gedecoreerd met oreokoekjes.

chocolade *layered cake*
hip *machtig*

THT: max. 3 dagen, de cake kan gaan uitdrogen en de witte vanille vulling kan wat gaan inzakken en verkleuren.

MARSEPEINTAART



Een zacht wenercake beslag, gevuld met Zwitserse room, bitterkoekjes en frisse kersen. Voorzien van een laage amandelmarsepein. In kleine variant met gevouwen toef, in grote variant zoals foto.

smeuïg *klassieke vulling*
zoet *personaliseerbaar*

THT: max. 5 dagen, de cake kan wat uitdrogen aan de buitenkant en het marsepein kan wat zweten/inzakken.

CHOCOLADE BROWNIE



Een pure chocolademousse vulling, gedecoreerd met hagelslag, stukjes brownie en toefjes chocolade creme met gezouten caramelsaus.

chocolade *smeuïg*
klassiek *machtig* *caramel*

THT: max. 5 dagen, de cake kan iets uitdrogen en de chocolade creme kan wat inzakken.

PASSIEVOL BAVAROIS



Fris en fruitig mango-passie taartje met een mango-passie mousse en een witte chocolade mousse, op een harde wener bodem met amandelspijs en afgemaakt met een gele glacage en vers fruit. De grote variant heeft de witte chocolade schotsen om de rand (foto).

smeuïg & zacht

zoet *fris & fruitig*

THT: max. 4 dagen, het taartje kan wat gaan inzakken en de spiegelglans kan gaan rimpelen.

FRAMBOZEN BAVAROIS



Fris en fruitig frambozen taartje met een frambozen mousse en een witte chocolade mousse, op een harde wener bodem met amandelspijs en afgemaakt met een rode glacage en vers fruit. De grote variant heeft de rode glacage over de gehele taart (foto).

framboos *smeuïg*

zoet *fruitig*

THT: max. 4 dagen. Het taartje kan iets inzakken en de glacage kan gaan rimpelen. Let op: de decoratie kan een kortere THT hebben, maar dan is het taartje nog bruikbaar!

APPELTAART



Een roomboter koekdeeg met een verse appelvulling en een twist van abrikoos, gedecoreerd met een deegraster en frisse abrikozengelei. De appelkruimeltaart heeft geen twist van abrikoos, en bevat extra kaneel en kaneelkruimels door en op de taart.

kassieker *smeuïg*
fris & fruitig *lang houdbaar*

THT: max. 5 dagen. *Een appeltaart blijft lang goed. Hij kan na verloop van tijd een ietwat sompige bodem krijgen.*

HAZELNOOT VANILLE



3 lagen brosse hazelnootschuim gevuld met pittige vanillecreme, gedecoreerd met hazelnoten. Kan eventueel ook met mokkacreme gemaakt worden.

hazelnoot *vanille creme*
klassieker *crunchy*

THT: max. 4 dagen. *De creme en rand van het taartje kunnen iets inzakken.*

SLAGROOMTAART



HEerlijke luchtige cake naar speciaal recept, gevuld met Zwitserse room, slagroom en frisse kersen. Gegarneerd met gespoten slagroom, witte chocolade krullen en vers fruit. Ook is de rand aangezet met witte chocolade kruimels.

kassieker *smeuïg*
witte choco *slagroom*

THT: max. **2 dagen.** *Slagroomtaarten zijn niet erg lang houdbaar door de verse slagroom, dit zul je de 2e dag al zien. Dus niet langer dan 2 dagen bewaren!*

APPELFLEURTJE



Een luchtige zanddeeg bodem met een frisse vulling van appel en stukjes abrikoos. Afgemaakt met een mooie glanzende abrikozengelei. Het formaatje is geschikt voor ±6 personen.

appel-abrikoos *fris & fruitig*
klein taartje *zanddeeg bodem*

THT: max. **5 dagen.** *Een taartje dat lang houdbaar is, de glacage kan na verloop van tijd iets gaan rimpelen en de bodem kan wat sompig worden.*

NOUGATINE TAART



Strik's specialiteit van bros vanilleschuim, volle slagroom en versgebrande nougatine. Let op: vanuit de vriezer verkopen, deze wordt niet vers gemaakt.

VRIEZER

kassieker | slagroom | vanuit vriezer

THT: max. **30 dagen** *vanuit de vriezer. Let op: bevroren aansnijden en ±1 uur voor consumeren uit de vriezer halen, niet langer anders kan die inzakken.*

HAZELNOOT SLAGROOM



Een heerlijk bros hazelnootschuim met slagroom en een vleugje mokka creme. Afgemaakt met versgebrande hazelnoten.

VRIEZER

crunchy | hazelnoot | slagroom | vanuit vriezer

THT: max. **30 dagen** *vanuit de vriezer. Let op: bevroren aansnijden en ±2 uur voor consumeren uit de vriezer halen, niet langer anders kan die inzakken.*

MOKKA SCHNITT



Gebakstuk van laagjes vanille- en chocoladecake, gevuld met mokkacrème, room en rumrozijnen. Gegarneerd met mokkacrème en stukjes noot.

traditioneel *smeuïg*
mokka *cake*

THT: max. 5 dagen, de cake kan wat uitdrogen aan de buitenkant en de decoratie veroudert

CHIPOLATA SCHNITT



Gebak van romige vulling met een garnituur van bitterkoekjes/ rum rozijnen/amarenakersen en stukjes fruit met een laagje marsepein.

cake *amarena/rum-rozijnen*
ouderen *traditioneel*

THT: max. 5 dagen, de cake kan iets uitdrogen en de decoratie veroudert.

SLAGROOM SCHNITT



Gebakstuk van laagjes vanillecake en slagroom gegarneerd met vers fruit en stukjes chocolade.

traditioneel *smeuïg*
slagroom *cake*

THT: max. 2 dagen *doordat het een slagroom product is. Echt niet langer bewaren, op dag 2 goed kijken of de slagroom er nog fris uitziet.*

FRAMBOZEN SLOF



Frambozen mousse met frambozen compote op een luchtige koekbodem.

fris *fruitig*
lente-special

THT: max. 5 dagen*, de cake kan iets uitdrogen en de decoratie veroudert.*

SNEEUWSLOF

Luchtige zanddeegbodem met Zwitserse room, frisse frambozen, slagroom, schuim en witte chocolade.

hip *framboos*
slagroom *schuim*

THT: max. 2 dagen doordat het een slagroom product is. Echt niet langer bewaren, op dag 2 goed kijken of de slagroom er nog fris uitziet.



AARDBEIEN SLOF



Luchtige koekbodem met Zwitsers room, gedecoreerd met verse aardbeien en romige slagroom.

fris *fruitig* *hardloper*
alleen in de lente/zomer

THT: max. 2 dagen, de aardbeien worden donkerder en verouderen en de slagroom kan echt max. 2 dagen mee.

BROOD KENNIS

MELKBROOD

Witbrood wordt gemaakt van het gemalen binnenste van de graankorrel, dat de **meelkern** [2] heet. Bij het maken van witbrood, wordt uitsluitend deze kern gebruikt terwijl voor bijvoorbeeld volkorenmeel de gehele graankorrel wordt vermalen (hierin zitten belangrijke voedingstoffen). Daarom is melkbrood minder gezond dat bruinbrood of volkorenbrood.

TARWEBROOD

Tarwebrood is brood gebakken van tarwemeel. Bij tarwemeel wordt na het malen het binnenste gedeelte van de tarwekorrel niet gezeefd, waardoor er nog wat vezels in het meel achterblijven. Een brood mag dus alleen "tarwebrood" of "bruinbrood" genoemd worden, als het om brood gaat waarvan tarwemeel, al dan niet gemengd met gebroken tarwe en tarwevlokken, het voornaamste bestanddeel is en waarin **zemelen** [1] met het blote oog waarneembaar zijn.

VOLKORENBROOD

Een soort brood dat van het volkorenmeel van de tarwekorrel gebakken is. Een volkorenbrood bevat veel voedingsvezels door het gebruik van volkorenmeel, waar de **zemelen** [2] en delen van de **kiem** [3] nog in zitten (in plaats van gewoon meel of bloem). Door het eten van deze vezels wordt o.a. de darmwerking gestimuleerd. In vergelijking met wit- of bruin brood bevat Volkorenbrood minder energie in per boterham (kCal). Oftewel: hoe meer volkorenmeel er gebruikt wordt, hoe rijker de smaak van het brood en hoe meer goede voedingsstoffen het bevat.

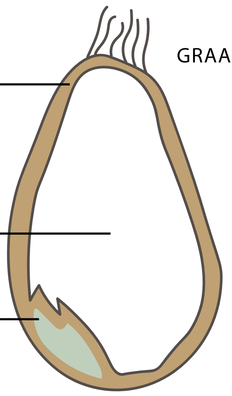
MEERGRANEN BROOD

Gemaakt van ten minste 3 verschillende graansoorten (bijv. tarwe, gerst en rogge). Vaak worden extra zaden, pitten of noten toegevoegd. Meergranenbrood wordt veelal gemaakt op basis van bloem, volkorenmeel of een combinatie daarvan, dus het komt voor in zowel de soorten wit, bruin als volkoren. Ook hier geldt weer: hoe hoger het percentage volkorenmeel, hoe gezonder het brood.

SPELTBROOD

Spelt is van origine een tarwesoort uit het Midden-Oosten. Spelt en tarwe verschillen in voedingswaarde nauwelijks van elkaar. Speltbrood bevat niet méér of beter eiwit dan tarwebrood, de samenstelling van de koolhydraten is vergelijkbaar. Speltbrood is een iets betere bron van onverzadigde vetzuren maar bevat weer minder van het gezonde omega3 dan tarwebrood. Speltbrood bevat wellicht iets meer vezels dan tarwe, maar niet genoeg om daar een gezondheidsclaim aan te mogen ontlenen.

WITBROOD = 2
TARWEBROOD = 1+2
VOLKORENBROOD = 1+2+3



1.ZEMEL
voedingsvezels, vitamine B en mineralen (magnesium), fytinexuur & fytochemicaliën.

2.MEELKERN
koolhydraten & eiwitten

3.KIEM
goede vetten, antioxidanten, vitamine B & E, mineralen & fytochemicaliën

KLEIN BROOD



SPELT BUS (400GR)

Stevig speltbroodje in herkenbare busvorm, gemaakt van speltmeel. Met een krokante korst en gedecoreerd met grove zonnebloempitten.

SPELT ROND (400GR)

Luchtig speltbroodje in ronde vorm, gemaakt van speltmeel. Met een krokante korst en gedecoreerd met grove havervlokken.





BUCHERON (540GR)

Stevig zuurdesem brood wat richting rogge gaat. Met een krokante korst in herkenbare vierkante vorm.

BRUIDSTAARTEN

Bruidsproefje bestellen?

Voor €**12,95** kunnen klanten een 4-persoons taartje met de gewenste vulling uitproberen. *Let op: deze wordt niet afgewerkt zoals de uiteindelijke bruidstaart.*

Vulling smaken

Strik biedt een groot aantal ambachtelijke smaken om uw bruidstaart mee te vullen. Kiest de klant voor een meer-laagse taart, dan kunnen ze voor een kleine meerprijs indien gewenst voor elke laag een andere vulling kiezen.

- **KERSEN - BITTERKOEKJES**
- **AARDBEIEN - ROOM**
- **CHIPOLATA**
- **SLAGROOM**
- **CHAMPAGNE - PEER**
- **CHAMPAGNE - AARDBEI**
- **CHOCOLADE**
- **WITTE CHOCOLADE - FRAMBOOS**

Kleuren en afwerking

De klant kan kiezen voor 3 soorten **afwerking**:

1. Bekleding met marsepein
2. Bekleding met icing
3. Naked afwerking

Bekleding met marsepein of icing kan in elke gewenste **kleur** gekozen worden. Wilt u een witte bruidstaart, kies dan voor icing, want een witte marsepein bekleding zal altijd creme-kleurig worden.

Wat betreft **decoratie** kan de klant kiezen voor diverse mogelijkheden. Één van de meest gekozen opties zijn bloemen. Wij kunnen (eetbare) marsepeinen roosjes maken, maar de klant kan ook kiezen voor echte bloemen. Deze kunnen door de klant samengesteld worden bij een bloemist naar wens, maar wij kunnen ze ook voor de klant samenstellen. Tot slot kunnen we roosjes of toefjes van crème laten opspuiten in elke gewenste kleur.

Bezorging & betaling

Bruidstaarten moeten minimaal 2 weken voorafgaand aan de bruiloft definitief besteld worden door de klant. Bovendien is het van belang dat de **betaling** uiterlijk 7 dagen voor de afleverdatum afgerond is. Gratis **annuleren** van de taart kan dan dus ook tot uiterlijk 7 dagen voor de afleverdatum. Bij annulering tussen 7 en 3 dagen tot levering geldt een restitutie van 50%. Let op: bij annulering binnen 3 dagen tot levering geldt géén restitutie.

Wij **bezorgen** van maandag tot en met zaterdag in Nijmegen en omstreken op locatie tussen 09:00 en 13:00. Wilt de klant een bruidstaart op een ander tijdstip, een andere locatie of op zondag geleverd hebben, dan moeten ze even contact opnemen met de bakkerij. Bezorging is altijd gratis bij bruidstaarten vanaf *€300,-* in Nijmegen.

Lagen

Bruidstaarten kunnen in verschillende lagen gemaakt worden. 1-laags kan vanaf 6-8 personen in elke gewenste grootte. 2-laags kan vanaf 20 personen, 3-laags vanaf 30 personen, en zo voort. Wij kunnen maximaal 3 lagen op elkaar stapelen. Bij meerdere lagen wordt de taart geleverd op een metalen plateau die u van ons te leen krijgt (*borg = €100*). Let op: bij extra hoge taarten gelden andere maten.

In alle winkels ligt een **bruidsbrochure** die je kunt geven aan klanten die informatie willen. Je biedt ze een **drankje** aan, **feliciteert** ze met de verloving en begeleidt ze naar een rustig plekje om even te **zitten**. Geef ze even **10 minuten** om door de brochure te **bladeren** en daarna kom je erbij zitten om ze met al hun vragen te **helpen**.

Webshop

Taarten vanuit de webshop kunnen voor een goede prijs altijd 2 werkdagen van tevoren besteld worden. Wil de klant iets op maat, dat doen we niet meer. We hebben het liefst dat mensen de 'bestaande' themataarten bestellen. Het assortiment online is het assortiment wat we hebben, ook qua kleuren en decoratie. Ze kunnen foto's en tekst toevoegen naar wens.

Vulling smaken

Strik biedt een groot aantal ambachtelijke smaken om themataarten mee te vullen, maar mocht de klant iets anders willen is dit altijd bespreekbaar.

KERSEN - BITTERKOEKJES
AARDBEIEN - ROOM
WITTE-CHOCO FRAMBOOS

Let op! Themataarten moeten **minimaal 2 dagen** vantevoren ingevoerd worden! Dit i.v.m. het voorbereiden voor de bakkers.

Kleuren en afwerking

De klant kan kiezen voor 2 soorten **afwerking**:

1. Bekleding met marsepein (standaard)
2. Bekleding met icing (op speciaal verzoek ivm bijv. allergie)

Op de webshop staan heel veel kant-en-klare themataarten





Lagen

Meerdere lagen is altijd mogelijk, afhankelijk van of de klant de taart extra hoog wilt of gewoon standaard hoogte. Hieronder een overzicht met minimum aantal personen waar je rekening mee moet houden. Groter kan natuurlijk altijd!

voorbeeld standaard hoogte



voorbeeld extra hoog





SCHEPIJS

In 2019 is Strik begonnen met het bereiden van ambachtelijk banketbakkers ijs. Alle heerlijke ingrediënten uit de banketbakkerij worden niet meer enkel voor patisserie producten gebruikt, maar deze worden nu ook verwerkt in het proces van ijsdraaien. Zo maken wij specifieke en unieke banketbakkers ijssmaken van hoge kwaliteit. En dat blijkt! In 2020 wonnen wij de prijs voor **'Het beste Banketbakkers ijs van Nederland'** binnen het Patisserie college. Ons ijs wordt dagelijks vers gedraaid in de ijskeuken te Malden. Naast ambachtelijk ijs verkopen onze ijssalons ook producten van de menukaart als ijscoupes, ijskoffies en milkshakes. Bovendien hebben we een klein assortiment aan luxe dessertglaasjes in diverse smaken.

STRIK
BANKETBAKKERS IJS





Een greep uit het assortiment

TOM POUCE | NOUGATINE TAART | RED VELVET | MONCHOU | KANEEL-SINAASAPPEL | FRAMBOOS | CHOCO SORBET | YOGHURT-LEMON MERENGUE | MANGO | CITROEN | BROWNIE-SALTY-CARAMEL | SLAGROOM TRUFFEL | HAZELINO | VANILLE | TIRAMISU |

IJSKOFFIE



HAZELNOOT

VANILLE CARAMEL