

BAKE *my* DAY
copenhagen



BRYLLUP 2025

Københavns
ekslusive
bryllupskager

Bryllupskatalog / sæson 2025

Bryllupskage med tilfældige smørcreme bobler og lille røde hjerter på metaktråd.



Bryllupskage med fondantovertræk, og en stor stof sløjfe.



2025

2025's mødebølge indenfor bryllupskager fejrer de klassiske kreationer, hvor elegance og naturlige former møder simpelhed.

Bryllupskager der ser appetitlige ud udenfra med masser af friske bær, og stilrene hvide kager med svævende bånd og sløjfer.

Formen på den klassiske bryllupskage bliver forsat udfordret, men istedet for at arbejde på højden, ser vi en tendens til at strække på længden og bredden.

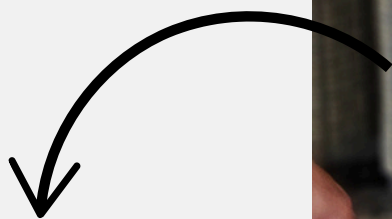
Ligesom i tøj verden, kommer der også mange kagedesigns som ser lidt skøre ud, men fanger rigtigt tidsånden i de sjove træk.



Bryllupskage overtrukket med beige fondant, hvidt satinbånd, og store roser af risepapir



Udfordrer formen på den klassiske bryllupskage



Colosseum kage

100 cm - ca. 160 pers
*skal sammensættes på stedet

90 cm - ca. 130 pers

80 cm - ca. 100 pers
*Som på billedet, kan leveres samlet

70 cm - ca. 80 pers

60 cm - ca. 60 pers



Vi udfordrer den klassiske form for bryllupskage med vores Meterkage som kan laves op til to meter lang og vores Colosseum kage som har en stor radius og toppet med friske bær.

Meterkage

Kagen laves i 25, 50, 75, 100, 125, 150, 175, og 200 cm.
Hver 25 cm er kage til ca. 25 pers.



Den indbydende og mindevækkende vintage kage stil fortsætter med at udvikle sig og bliver kun mere populær i år.



Delikat Royal copenhagen inspireret sprøjteteknik med royal icing på fondant. Den mest ikoniske danske porcelæn omdannet til en kage.

Smørcreme teknikker



Smørcreme blomster blandet med tørrede blomster.

Hos Bake my Day er vi specialister i håndlavede bryllupskager med avancerede smørcremeteknikker. Med årtiers erfaring har vi udviklet vores helt egen stil indenfor de nyeste trends. Vi guider dig gerne til det rigtige valg. Vi er ikke blot konditorer; vi er kunstnere med en brændende passion for at skabe de smukkeste kager, der kombinerer farver og æstetik på den mest tiltalende måde.

Blandede medier



Nogle af vores mest populære dekorationsteknikker gennem årene, er vi blevet bedt om at blande sammen. Det svære ved at blande teknikker og stiler sammen, er at det kan nemt blive rodet og dermed miste charmen. Vi er forsigtige, og vurderer hver gang om ønskerne kan fungere sammen. Her er det vigtigt at kunne stole på kunstneren med det færdige resultat.





Alternative Bryllupskager

Hvis du ikke er til den klassiske "skærekage", eller bare ønsker noget lidt anderledes, så er der mange der vælger i dag andre desserter til deres bryllup. Vi har oplevet stor efterspørgsel efter vores kagetapas og matchende kagebord til bryllup. Vores kagetapas sammensættes af minicupcakes, mini brownies og macarons. Vores kagebord indeholder typisk en lille skærekage, cupcakes, mini cupcakes, macarons og cakepops.

Du kan også overveje et tårn af macarons, donuts, brownies eller cupcakes. På den måde slipper du for, at nogen skal stå og skære kagen, men beholder en følelse af en høj "bryllupskage". Vi tilbyder både opsætning mod betaling, eller forklaring på hvordan man kan opsætte et tårn, eller et kagebord.



Smagsvarianter

I kan bestille de smagsprøver I ønsker at smage, før I beslutter jer for kagens smag.

*Bestilles online minimum 1 dag før.



Red velvet kage med flødeostecreme



Let vaniljekage med hindbær og chokolademousse



Vaniljekage med marcipan og jordbærcreme med tørrede jordbær



Lemon poppy seed kage med citron curd, og strejf af hyldeblomst



Vanilje blåbær kage med creme af passionsfrugt



Let vaniljekage med passionsfrugt og hvidchokolade mousse



Chokoladekage med hindbær creme og tørrede hindbær



Triple chokoladekage



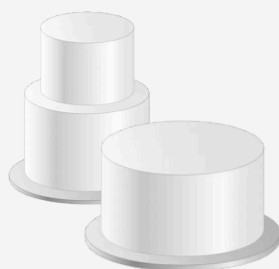
Nyheder pr. 2025 - følg med på IG eller www.bakemyd.dk

Etagekager

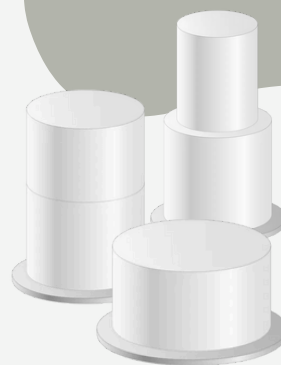
Opgrader bryllupskagen med en top etage, der er den perfekte størrelse for at fryse ned og gemme til jeres et års dag. Top etagen tilføjer højde til din kage, så den kommer til at se meget større ud, selvom man ikke tilføjer en masse portioner.



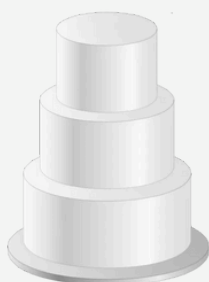
20 portioner



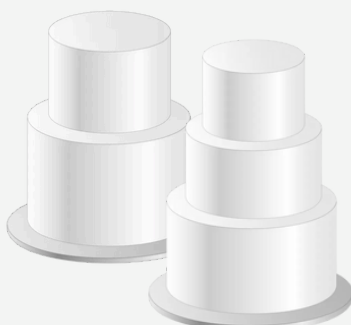
30 portioner



40 portioner



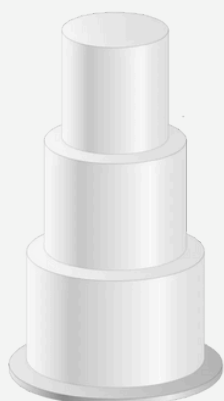
50 portioner



60 portioner



70 portioner



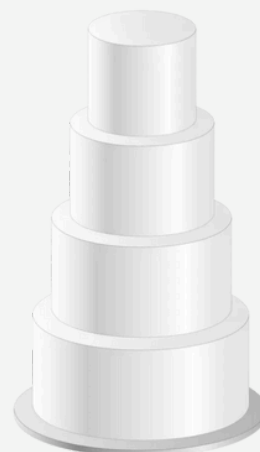
80 portioner



90 portioner



100 portioner



120 portioner

Portionsstørrelsen er et estimat. Hver portion er beregnet som 150g. Hvis kagen f.x. serveres efter mad, kan stykkerne skæres mindre og dermed kan kagen bruges til flere.



Inspiration fra
Bryllupssæson
2024



BAKE *my* DAY

copenhagen



Ynja Mist Aradóttir, Medejer og direktør, og Aziz Nabiyeu, Art direktør, samt Oran Azizson, den nyeste familiemedlem.

Vi takker for den tillid, I har vist os gennem de 7 år, vi har drevet kagebutikken Bake my Day i København. Vores ambition har altid været at skabe et inspirerende arbejdssted, hvor passionen for håndværket lever i højsædet, og at positionere os som førende kagedesignere i Danmark med en kvalitet, der er uden sidestykke. Vi er stolte af de resultater, vi har opnået, og håber, at denne katalog har givet dig et indblik i vores arbejde og inspireret dig i din beslutningsproces.



Ester Ingvarsdóttir
Medejer og direktør



Ditte Lisberg
Salgs- og service manager



Aistė Patackienė
Production manager