

– Sweets –
BY Tiny Tinus

Wedding Brochure

Bruidstaart, sweet tables en veel meer



– Sweets –
BY Tiny Tinus

Say Yes!

Yes, jullie gaan trouwen, gefeliciteerd!

Laat je in deze brochure inspireren voor de mogelijkheden voor jullie bruiloft.

Gaan jullie voor een mooie bruidstaart, een sweet table of een mix van heerlijke dingen bij elkaar?

Bij sweets BY Tiny Tinus kan het allemaal!

Achter in deze brochure vind je mijn prijslijst.



Bruidstaart

Alle informatie over bruidstaarten

Het zijn de kleine details die jullie bruiloft persoonlijk en uniek maken.

Of jullie nu gaan voor één bruidstaart, een tafel vol taarten of een sweet table, het is altijd leuk om een bruidstafel aan te kleden.

Wellicht hebben jullie Pinterest al afgezocht naar de mooiste thema's en ideeën.

Om er 1 mooi geheel van te maken denk ik graag met jullie mee. In deze brochure laat ik jullie zien wat er allemaal mogelijk is voor de perfecte taart.



– Sweets –
BY Tiny Tinus

De basis voor elke taart begint bij het kiezen van de cake.

Hierop stem je namelijk de vullingen af zodat het een heerlijke combinatie wordt.

Kiezen jullie voor de hele taart voor 1 cake, of elke laag een andere cake? Ook losse taarten naast elkaar gepresenteerd is een optie, er is veel mogelijk!

• LUCHTIGE BISCUIT •

Een biscuit cake is heel luchtig en niet zwaar. Deze cake heeft vullingen en toppings nodig om er een lekker geheel van te maken. Omdat deze cake wat lichter is snij je er normale porties van. Omdat de cake zo luchtig is is het ook dé perfecte basis voor elke vulling!

• ROOMBOTER CAKE •

Een roomboter cake is zwaarder en compacter en heeft van zichzelf al veel meer smaak. Bovendien is deze als basis ook makkelijker op smaak te brengen, iets wat bij een biscuit lastiger is. Van deze cake snij je dan wat kleinere stukjes omdat deze zwaarder valt.

• CHOCOLADE CAKE •

Dit is een heerlijke variant op de luchtige biscuit cake. Door de toevoeging van cacao is dit de ultieme cake voor echte chocolade liefhebbers. In combinatie met een heerlijke vulling om je vingers ook bij af te likken. Door de luchtige cake is deze ook geschikt voor wat zwaardere vullingen.

• RED VELVET CAKE •

Een Red Velvet cake is een chocolade cake in een luxe jasje. Door de toevoeging van de rode kleurstof en extra olie wordt het een iets smeuïgere cake, maar nog niet zo zwaar als roomboter cake. De ultieme Red Velvet cake wordt gecombineerd met een vanille-roomkaas vulling, maar ook andere opties zijn mogelijk. Deze cake snij je ook in normale porties aan.



– Sweets –
BY Tiny Tinus

Na het kiezen van de cake kunnen jullie kijken welke vulling(en) jullie voorkeur hebben.

De meest voorkomende en smakelijkste combinaties geef ik jullie als voorbeeld. Uiteraard is er meer mogelijk indien jullie zelf een lievelingssmaak hebben.

Bij **LUCHTIGE BISCUIT CAKE** combineren alle vullingen die je bij de andere cakes ziet staan.

Ook is bij luchtige biscuit een vulling van chocolade ganache uitermate geschikt omdat dat een zwaardere vulling is.

Een chocolade ganache is een basis van slagroom en witte/melk/puur/karamel chocolade met daarin een smaak naar keuze.

Bij **ROOMBOTER CAKE** combineren deze vullingen goed:

Slagroom – banketbakkersroom – fruitspread (div. soorten)

Aardbeien bavoise – Aardbeien fruitspread

Bosvruchten bavoise – Bosvruchten fruitspread

Gezouten karamel bavoise – karamel

Mokka bavoise – slagroom – karamel

Citroen bavoise – lemon curd

Bij **CHOCOLADE CAKE** combineren deze vullingen goed:

Slagroom – mokka bavoise – karamel

Slagroom – hazelnoot bavoise – karamel

Gezouten karamel bavoise – karamel

Hazelnoot bavoise – karamel

Chocolade ganache – Nutella crème

Bij **RED VELVET CAKE** combineren deze vullingen goed:

Verse roomkaas – vanille botercrème

Verse roomkaas – Oreo – vanille botercrème

Witte chocolade – vanille botercrème

Alle taarten smeer ik standaard af met zachte botercrème.

Ik maak geen fondant bruidstaarten.



Hoe kies je het formaat van je bruidstaart?

Zijn jullie er helemaal uit wat betreft de cake en vullingen?
Dan kunnen jullie kijken naar het formaat en het aantal personen voor de taart.

Allereerst is het belangrijk om te kijken naar hoe groot jullie de taart willen hebben. Een grote taart ziet er spectaculair uit en is dan ook echt een show stuk op jullie dag. Maar je wilt ook weer niet een halve taart over houden aan het einde van de dag.

Daarom is het het goed om goed te kijken naar het aantal personen wat er mee gaat eten van de taart.

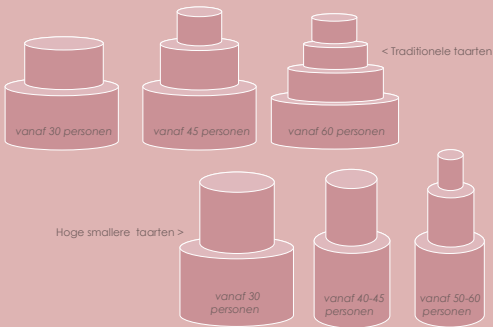
Een handige richtlijn voor stapel taarten is het volgende:

Een taart van 2 lagen is geschikt vanaf 30 personen.

Een taart van 3 lagen is geschikt vanaf 45–50 personen.

Een taart van 4 lagen is geschikt vanaf 60-70 personen.

Uiteindelijk zal de doorsnede van de taart afhangen van het aantal personen. Je kunt namelijk brede of smalle taarten opstapelen, beide zijn dan ook geschikt voor evenveel stukjes. Het ligt echt aan jullie voorkeur of je voor de traditionele stapeling gaat van bredere taarten, of voor smallere taarten op elkaar.



– Sweets –
BY Tiny Tinus

Als jullie alles op een rijtje hebben voor de smaken en het formaat, dan kunnen jullie gaan kijken naar de opmaak van de taart!

Hoewel je op je bruiloft vrij bent om te doen en laten wat je wilt, volgen de meeste bruiloften toch een bepaalde lijn die de persoonlijkheid van jullie als koppel uitstraalt.

Op deze manier zullen alle onderdelen van de bruiloft allemaal dezelfde 'touch' hebben.

Zo past de locatie bij de jurk, het pak bij de setting, de catering bij de gasten en de taart weer bij de trouwkaart, en zonder meer, ook perfect bij de rest van de bruiloft.

Belangrijke punten waar jullie over na kunnen denken:

- Wil ik een 'naked cake' (zichtbare lagen) of een afgesmeerde taart?
- Wil ik de botercrème aan de buitenkant wit hebben of in kleur, en dan in 1 kleur of meerdere kleuren?
- Wil ik verse bloemen of droogbloemen ter decoratie?
- Wil ik een topper bovenop of elders op de taart?

Denk hierbij aan de kleur, het materiaal en welke letters/initialen?

- Op wat voor onderbord wil ik de taart hebben?

Tip: vaak gebruikt zijn boomstamschijven, maar kijk ook eens rond of je zelf een bord ziet waarop je de taart zou willen hebben.

- Wil je eigen gepersonaliseerde items op de taart hebben?

*Denk aan een eigen topper, eigen bloemen, etc.
Maak dit kenbaar van te voren zodat ik daar rekening mee kan houden.*



@sweetsbytinytinus.nl

Tip:

Kijk eens rond op mijn Instagram pagina of op Pinterest.

Hier vind je volop inspiratie voor jullie bruiloft, en zeker ook voor bruidstaarten.

Sweet tables

Alle informatie over sweet tables

Het zou best kunnen dat jullie op dit moment al een trouwthema hebben gekozen, een trouwlocatie op het oog hebben en misschien zelfs een idee hebben over de bruidstaart... Maar, kiezen jullie voor alleen een bruidstaart, of misschien toch voor een sweet table?

In het geval dat jullie nadenken over een sweet table, dan is het goed om ook stil te staan bij de inrichting van de sweet table.

Om het makkelijk te maken kies je bij mij uit 4 soorten sweet tables. De combinatie kan gemaakt worden met of zonder bruidstaart.



– Sweets –
BY Tiny Tinus

• PRETTY TABLE •

Bij deze sweet table reken ik 1-2 sweets per persoon.

Een variatie van kleinere sweets die geschikt zijn voor bij een welkomstdrankje of als jullie een toast uitbrengen. Ook kunnen deze sweets naast een grote bruidstaart gepresenteerd worden.

De items die inbegrepen zijn:

- mini cupcakes – cakepops – macarons –
- fondant koekjes –



– Sweets –
BY Tiny Tinus

• LOVELY TABLE •

Bij deze sweet table reken ik 2-3 sweets per persoon.

Een variatie van grotere en kleinere sweets die geschikt zijn voor bij een welkomstdrankje, maar ook zeker naast een stukje bruidstaart gegeten kunnen worden.

De items die inbegrepen zijn:

- cupcakes – cakepops – macarons –
- fondant koekjes –
- cakecicles – mini donuts –



– Sweets –
BY Tiny Tinus

· DELICIOUS TABLE ·

Bij deze sweet table reken ik 2-3 sweets per persoon.

Een variatie van grotere en kleinere sweets die geschikt zijn als vervanging voor taart, maar ook zeker naast een stukje bruidstaart gegeten kunnen worden. Hierbij is het wel verstandig om de bruidstaart kleiner te houden.

De items die inbegrepen zijn:

- cupcakes – cakepops – macarons –
- fondant koekjes –
- cakecicles – donuts – geometrische hartjes –



– Sweets –
BY Tiny Tinus

• CANDY TABLE •

Speciaal voor de kleintjes én stiekem ook gewoon erg lekker voor iedereen. Een tafel vol zoetheit om onbeperkt te kunnen snoepen!

Op een candy table presenteert ik diverse soorten snoep. Dit wordt gepresenteerd in mooie glazen potten, luxe glazen boxen of plateaus*.

Inbegrepen bij een candy table:

- spekjes – suikerhartjes – lolly's – zuurstokken (groot/klein) –
- verpakte chocolaatjes – toffees – popcorn – fudge –

De kleuren van het snoepgoed kunnen aangepast worden naar wens. Denk hierbij aan een mix, alleen roze of blauw of alleen neutrale kleuren.

Afhankelijk van de kleur wisselt het assortiment wat uiteindelijk op de candy table komt te staan.



* Presentatiemateriaal kan geleend worden bij afname van een sweet table of candytable.

Sweets

Meer informatie over de verschillende sweets



Macarons met een chocolade ganache vulling in diverse smaken



Hartje van chocolade met een vulling van roomkaas en cake naar keuze



Rond bolletje cake op een stokje, gevuld met roomkaas en cake naar keuze



Mini- of normale gesuikerde donuts, gedipt in chocolade



Vanille suikerkoekje met een laagje zoet fondant



Mini- of normale cupcakes met een topping van zachte botercrème



Cake ijsjes van chocolade met een vulling van roomkaas en cake naar keuze

Keuze voor cakes:

Vanille cupcake – chocolade brownie – red velvet

Roomkaas is standaard vanillesmaak, kan ook in een andere smaak indien gewenst.

Keuze voor chocolade (Callebaut):

Witte chocolade – karamel chocolade – melk chocolade

Keuze voor chocolade ganaches zijn:

Aardbei – citroen – pistache – mokka – karamel – passievrucht – bosvruchten – lemon merengue – appel – kokos – framboos

Bij afname van een sweet table is alle decoratie inbegrepen bij de prijs.

Bi afname van losse sweets gaan de prijzen per stuk.

Prijslijst

Tarieven voor 2023

Prijzen zijn vanaf prijzen, laat altijd een offerte op maat maken!

Bruidstaart	€6,00 per persoon
Pretty table	€5,00 per persoon
Lovely table	€6,50 per persoon
Delicious table	€7,50 per persoon
Candy table	€45,00 20-30 personen
Borg	€25,00
indien presentatiemateriaal wordt uitgeleend	
Reiskosten	€0,35 per km (2x enkele reis)
Bezorgen & afstylen op locatie	€25,00

Niet inbegrepen bij de prijs en tegen meerprijs mogelijk

- Bloemenzee van verse bloemen van boven naar beneden (€35,00)
- Andere opmaak die kostbaar is en veel tijd of materiaal vraagt
- Taartplateau indien gewenst (v.a. €20,00, hoeft niet retour)



Alle prijzen zijn onder voorbehoud,
en onderhevig aan tijden van
inflatie. BY Tiny Tinus staat vrij om
tussentijds haar prijzen te wijzigen.
Oktober 2022

– Sweets –
BY Tiny Tinus

Hebben jullie na het lezen van deze brochure vragen of andere ideeën?

Zitten jullie bijvoorbeeld te denken aan een donut wall, losse koekjes als bedankje, een ballonnenboog of andere decoratie? Of wellicht aan nog iets heel anders?

Laat mij jullie idee gerust even weten, want ik kijk graag mee naar de mogelijkheden.

Ik ben op veel gebieden inzetbaar, en kan naast bruidstaarten en sweet tables nog meer leveren om jullie feest compleet te maken!

CONTACT

Jantine van Duin

info@bytinytinus.nl

[@sweetsbytinytinus](https://www.instagram.com/sweetsbytinytinus)

06 2454 8756

www.bytinytinus.nl

