

Verder zijn er nog een aantal zaken waar u rekening mee dient te houden !

Meer informatie vind u op onze website www.banketbakkerij-timmerman.nl

'n Taart van 3 lagen of meer ,welke wij evt.voor u mogen maken , bezorgen wij in **De Stad Groningen** (gratis) voor u ! (**na 18 uur 25,00 Euro**) Maar , als wij voor u 'n bruidstaart "**BUITEN GRONINGEN STAD** ", mogen bezorgen , dan moeten wij u hiervoor **€..1.50 - per km , (heen en terug)** , in rekening brengen.. En misschien nog wel het belangrijkste, u heeft niet teveel zorgen en risico die dag terwijl wij de taart netjes en gekoeld transporteren naar de plaats van de feestelijkheden. **Lekker toch..!**

De Praktijk heeft ook uitgewezen dat , "**als wij geen Statiegeld , cq.Borg á € 150,00 berekenen voor de bruidstaartenstandaard** , wij hem of kapot of in zijn geheel niet terug krijgen en omdat te voorkomen berekenen wij dit dan ook .Dit is zowel voor ons als voor u toch wel het beste !

Uiteraard krijgt u dat bedrag onmiddellijk terug als de standaard weer heel bij ons is ingeleverd !.

Het snijden van 'n Bruidstaart is niet zo moeilijk als men denkt , maar omdat het 'n mooie ronde taart is snijdt men hem automatisch in punten en **dat hoort bij 'n bruidstaart nou net niet** .

De reden hiervoor om dit anders te doen is de volgende :

Als men het doet net als bij 'n Slagroom Taart o.i.d.dan krijgt u uiteindelijk 'n te groot stuk taart op uw bordje en ...groot is niet altijd lekker ! **Het kan ook wel eens teveel worden .**

Een nog groter nadeel is , los van dat u meer taart nodig heeft,dan u dan ook nog meer moet betalen .

Eigelijk zijn er maar weinig mensen die zo'n groot stuk echt op prijsstellen .

Dus waarom duur doen, "**Dik Doun Opzien Grunnings**" ,

Terwijl het goedkoper en daardoor eigenlijk nog lekkerder kan ook.

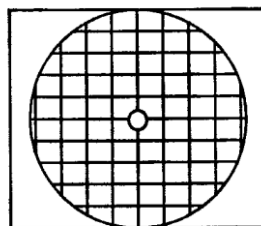
Stukjes ter grote van 'Petit-Fourre van +/- 4.5 bij 4.5 cm , zijn groot genoeg en 'n liefhebber haalt beslist nog wel 'n stukje taart !. Zo Gaat het toch vaak in de praktijk .

Klein maar fijn is ook zo'n toepasselijk hollandse uitdrukking en daar kun je ook eigenlijk niet om heen.

Hiernaast ziet u

**'n schematisch voorbeeld
hoe het eigenlijk wel zou
moeten**

let dus op, als het zover is ***



Hopelijk hebben wij d.m.v. deze lijst en het advies van een van onze verkoop medewerkers enige ruggesteun kunnen bieden bij het maken van uw keuze , en mocht u hierdoor bij ons Banketbakkerij Timmerman De Taart bestellen dan zullen onze banketbakkers er de grootst mogelijke zorg aan besteden daar kunt u op rekenen . Mocht u na al deze informatie nog wat meer willen weten of toch nog iets anders dan anders willen dan kunt u het beste vragen naar Henk Timmerman .

Hij bespreekt dan met u de bijzonderheden welke u in de gedachte heeft. **Dat moet lukken!!**

Banketbakkerij Timmerman is met zijn banketbakkerswinkels gevestigd in **Groningen** ,

Aan de : ** Westersingel 13 9718 CA Groningen Tel.050 - 3129498-fax. 3185126

en in de ** Nw.Ebbingestraat 60 9712 NM Groningen Tel.050 - 3121413 .

Andere Specialiteiten van ons zijn o.a " Walnuts & Slagroomtruffels "

Wij hopen U met deze brochure voldoende informatie te hebben verstrekt maar ,

mocht u toch nog vragen hebben dan zijn wij gaarne bereid om deze te beantwoorden !

BANKETBAKKERIJ TIMMERMAN "DE BRUIDSTAARTEN SPECIALIST "

'n Foto van de Taart welke in de winkel is te zien stellen wij u graag ter beschikking , om het idee hoe 'n Taart er bij ons uit kan zien, en een met "**proeftaartje**" van **€ 22.50**, heeft u de mogelijkheid om met de **smaak** van de taart kennis te maken.

Besteld u minimaal 'n Bruidstaart van drie (3) etages dan krijgt u het bedrag van uw proeftaart (€ 22,50), als korting op het totale bedrag !!.

Verder raden wij u aan om onze website te raad plegen. www.banketbakkerij-timmerman.nl

Een mooie Bruidstaart is een **MEESTERWERK VOL TRADITIE**. Bij iedere bruiloft hoort ook eigenlijk 'n Bruidstaart. Een **OVERHEERLIJK KUNSTWERK**, dat na het burgerlijk huwelijk en de eventuele kerkelijke inzegening of aan het einde van het huwelijks diner **DOOR BRUID EN BRUIDEGOM SAMEN** op traditionele manier **WORDT AANGESNEDEN**.

HISTORIE

Het idee van 'n taart, of eigenlijk 'n koek, stamt van de Romeinen. De koek werd gebroken en Bruid en Bruidegom aten er elk 'n stukje van. De rest werd over het bruidspaar verkruid, waarna de gasten de kruimels verzamelden en opaten. Zo hoopte men de goden af te smeken dat het bruidspaar veel kinderen kreeg. De eerste bruidstaart stamt uit de 18^e eeuw waar een Engelse banketbakker een taart maakte naar het voorbeeld van 'n kerk tegenover de bakkerij. Dat was de St. Bride's Church (oorspronkelijk de St. Bridget of Kildare). Deze bijzondere kerk heeft vijf lagen met vensterbogen en een hoge torenspits.

'n Internationaal tintje

Het model van de taart stond dus voor de bakker zijn neus. De bruidstaart is van oorsprong wit, omdat wit de traditionele bruidskleur is en zowel de kleur van de zuiverheid als van de voorspoed en zegen. In het verleden werd de bruidstaart vaak door anderen aan het bruidspaar aangeboden en hoe groter hoe mooier, hoe meer geluk men het bruidspaar toewenste.

HET AANSNIJDEN VAN DE TAART

Oorspronkelijk werd de taart aangesneden door de bruid die daarna haar man een stukje taart aanbod. Tegenwoordig is het gebruikelijk dat het kersverse paar samen de taart aansnijdt, waarbij vaak de eerste toast op het jonge paar wordt uitgebracht. Ideale drank bij de bruidstaart is een glas champagne. Bruid en Bruidegom leggen allebei hun hand op het met linten of met strik versierde mes en snijden het eerste stukje uit de bovenste laag van de taart, daarna geven zij elkaar over en weer een hapje. Doop het mes van tevoren wel even in warm water zodat het gebak er niet aan blijft kleven. Daarna wordt het verder aan snijden van de taart overgelaten aan het bedienend personeel. 'n Goede vriend of vriendin kan ook natuurlijk.

DE BRUIDSTAART

Traditioneel is de taart dus wit, versierd met bloemen van marsepein en andere versieringen, zoals blaadjes en kraaltjes van suiker en bovenop 'n bruidspaar, al dan niet onder 'n boog!
Tegenwoordig kan de bruidstaart volledig aangepast worden aan de wensen van het bruidspaar, zoals de kleur, de versiering op de taart en de topversiering.
Maar wat uw keuze ook is, de taart moet er vooral uitzien "om op te eten".
Dit vereist heel veel fantasie en vakmanschap van de banketbakker, hij kan zich met hart en ziel uitleven in het ambachtelijke sierwerk. Maar wat voor elke banketbakker voorop blijft staan is dat alleen het allerlekkerst goed genoeg is. Zowel de taart als de versieringen moeten vers gemaakt worden.
Voor de binnenkant wordt meestal gekozen voor 'n luchtige, niet te zoete vulling, licht besprenkeld met marasquin of kirsch.!

Maar ook hier wordt met de persoonlijke voorkeur van het bruidspaar rekening gehouden.

De laatste jaren is de combinatie van **Cointreau of Grand - Marnier** met gehakte mandarijnen erg in trek bij ons bedrijf, vooral als deze melange van fijne smaken ook nog eens wordt gecombineerd met gehakte bitterkoekjes!
Hierdoor ontstaat er 'n fijne vol frisse smaak die bij heel veel mensen in goede aarde valt!

Daarnaast moet men er rekening mee houden of er veel kleine kinderen mee eten van zo'n smaakvolle taart of dat er gasten zijn die beslist geen alcohol (mogen) gebruiken, dan kan desnoods een deel van de totale taart apart voor hen gemaakt worden. Als afwerking wordt een zeer dun laagje marsepein gebruikt en daaroverheen een dun geglaceerd laagje fondant voor de glans. Kies je voor 'n witte taart dan kan de bloemversiering aangepast worden aan de kleur van je japon of het bruidsboeket. Voor de topversiering zijn er heel veel mogelijkheden.

Uiteraard 'n bruidspaar, maar ook 'n Grote Roos in diverse kleuren kan als decoratie.

Topdecoratie met 'n persoonlijke voorkeur kan in overleg met de Banketbakkers

Ook kan een persoonlijk kleur i.o. samen met gebruik van lint

In overleg met de Banketbakker is er veel mogelijk. ... Hiervoor graag vroegtijdig overleg

Een ding moet je als bruidspaar niet vergeten!! **M**aak er een prachtige dag van, **V**oor iedereen natuurlijk, maar vooral voor jezelf! **Wij van Bruidstaarten Banketbakkerij "Timmerman"** wensen jullie als toekomstig echtbaar, een bijzonder fijne dag toe.

Carla & Henk Timmerman en hun medewerkers.***

Hier enkele Voorbeelden ! maarr... er is uiteraard veel meer mogelijk!

6 etagetaart.



Nr.1

Bovenstetaartje van



Nr.2

Bruidstaart productie /Hilda



Nr.3



Nr.4



Nr.5



Nr.6



Nr.7



Nr.8



Nr.9



Nr.9a



Nr10



Nr 11



Nr.12



Nr.13



Nr.14



Nr.15



Nr.16



Nr.17



Nr.18



Nr.19



Nr.20



Nr.21



Nr.22



Nr.23



Nr.24



Mevr.Timmerman is Ambtenares van de Burgelijke stand en via carla@px.nl te bereiken
Voor meer info over bruidstaarten kunt u contact opnemen per telefoon 050 - 312.94.98
Of per e-mail info@banketbakkerij-timmerman.nl

P.S. De prijzen als boven vermeld zijn richt prijzen zoals wij ze hanteren bij een standaard bruidstaart zoals bij : **Nr. 1.**

Mocht u andere wensen hebben neem dan contact op met onze winkeldames of met Henk Timmerman .

Let op :
Prijzen voor andere bijzondere bruidstaarten, worden, na overleg van wat men graag wil, vastgesteld. .
