

Feest!

INFORMATIEBROCHURE



Sweet Baking Ruby

LUXE DESSERTCATERING, VERFIJNDE PATISSERIE EN
TAARTEN OP MAAT



Sofie Van Steelant

Welkom!

Hoera, jullie zijn een feest aan het plannen!

Ik ben Robynn, patissier en luxe dessertcateraar, en het doet me ontzettend veel plezier dat jullie interesse tonen in mijn werk.

Vier jaar geleden begon ik dit avontuur vanuit mijn liefde voor patisserie en smaakvolle beleving. Sindsdien is Sweet Baking Ruby uitgegroeid tot een atelier waar creativiteit, vakmanschap en verfijning samenkomen.

Ik noem mezelf liever geen 'cakedesigner', want wat ik doe gaat verder dan dat. Het draait bij mij niet alleen om de looks, al zijn die natuurlijk belangrijk, maar vooral om de smaak, de beleving en een persoonlijke aanpak die past bij jullie verhaal.

Bij Sweet Baking Ruby kun je terecht voor:

- Taarten en koekjes op maat: stijlvol, smaakvol en volledig afgestemd op jullie wensen
- Luxe dessertcatering: van elegante sweet tables tot uitgewerkte dessertbelevingen voor jullie feest of event

Laat je inspireren en ontdek hoe zoet verfijning kan zijn.

Bij Sweet Baking Ruby draait het niet alleen om hoe alles eruitziet, al mag dat gerust wauw zijn, maar vooral om smaak die blijft.

Elk dessert, elke taart wordt met zorg en toewijding samengesteld. Want jullie verdienen niets minder dan het allerbeste.

Je bent bij mij aan het juiste adres als je houdt van:

- een persoonlijke aanpak,
- topkwaliteit in ingrediënten,
- en het idee dat iedereen zou moeten kunnen proeven hoe passie smaakt.

Met deze brochure wil ik je inspireren en enthousiast maken om samen iets moois te creëren.

Laat me weten waar jullie van dromen, dan maken we van jullie feest een heerlijke, onvergetelijke beleving.

ROBYNN DE GROOF
PATISSIER
LUXE DESSERTCATERAAR



Maatwerk en dessertcatering zijn een vak apart. Geen standaardformules of kant-en-klare oplossingen, maar echt luisteren, aanvoelen en meedenken. Elk feest is uniek, en dus hoort ook het dessert dat te zijn.

Samen zorgen we ervoor dat jullie feest blijft nazinderen, niet alleen in jullie herinnering, maar ook in die van jullie gasten.

Waarom kiezen voor een dessertcateraar?

Omdat wij specialisten zijn in wat we doen. Elke dag creëren we totaalbelevingen met oog voor detail, smaak en sfeer. Dit is geen bijzaak, dit is ons vak.

Bij Sweet Baking Ruby draait het niet alleen om de looks (hoe mooi die ook mogen zijn), maar om de impact van een zorgvuldig samengesteld dessert, buffet of taart. Hoe het voelt. Hoe het smaakt. Wat het met je doet als je het proeft.

Ons doel? Jullie laten genieten, van de eerste tot en met de laatste hap.



'Simpele' taarten op maat

Mogelijkheden en prijzen

Bij Sweet Baking Ruby wil ik elke klant kunnen bedienen, ongeacht budget, groepsgrootte of gelegenheid.

Of het nu gaat om een intieme viering of een groot event, we denken met je mee en zoeken samen naar een formule die past bij jouw wensen en mogelijkheden.

Niet elke taart hoeft even complex te zijn. Soms vraagt een thema of gelegenheid om eenvoud, of net om een uitgesproken ontwerp.

Daarom maken we vanaf nu een duidelijk onderscheid tussen twee taartformules. Welke je ook kiest, we bekijken steeds samen de offerte zodat jullie precies weten waarvoor jullie gaan, transparant en op maat.

Onze gepersonaliseerde taarten:

- Vanaf **8 personen**
- Minstens drie lagen biscuit
- Minstens twee lagen met heerlijke vulling naar keuze
- Volledig afgestemd op jullie stijl of thema

En geen zorgen als je niet weet hoe je zo'n hoge taart aansnijdt, ik geef je graag handige tips & tricks mee!

Bij Sweet Baking Ruby geloof ik in openheid en eerlijkheid. Daarom leg ik graag helder uit hoe onze prijzen voor taarten op maat zijn opgebouwd. Geen verrassingen, wel kwaliteit op maat van jullie feest.

Prijzen van onze simpele taarten op maat vanaf **€10 per persoon + werkuren**

De basisprijs van €10 per persoon omvat:

- Het opmaken en afstemmen van jullie offerte
- Gebruik van premium ingrediënten:
- Alle werkuren voor het bakken van de biscuits, het maken van de vullingen en botercrème
- Het gebruik van onze speciaal ontworpen taartplateaus met logo en de daarbijhorende taartboxen voor handig vervoer naar jullie feestlocatie!

Werkuren aan 15 euro incl. 6% btw: apart berekend op maat van jullie taart, omdat geen enkele taart dezelfde is, worden de werkuren apart ingeschat op basis van jullie stijl, grootte en afwerking. In deze werkuren zitten o.a.:

- Het vullen en strak afsmeren van de taart
- Het zorgvuldig stapelen van meerdere verdiepen (indien van toepassing)
- De volledige afwerking volgens jullie wensen en gekozen stijl
- Het aankopen van extra elementen voor de afwerking (zoals bloemen, specifieke decoraties...)

Voor onze simpele afwerkingen rekenen we ca. 2 à 3 werkuren door.

Extra's: apart aangerekend, indien van toepassing

- Bloemen: eetbaar, gedroogd of echt, afhankelijk van jullie voorkeur
- Taarttoppers: zoals naam, leeftijd, apart gekozen taarttoppers
- Specifieke verzoeken zoals bijzondere afwerkingen, thematische elementen of persoonlijke touches

Hebben jullie vragen of willen jullie een eerste richtprijs ontvangen? Geef gerust een seintje, dan bekijken we samen de mogelijkheden.



‘Complexe’ taarten op maat

Smaken voor alle taarten op maat

We hebben uiteraard al heel wat ervaring opgebouwd en doorheen de voorbije 4 jaar mochten we al heel wat smaken en smaakcombinaties voorzien. Hieronder een overzicht, zit jouw favorietes smaak er niet tussen? Vraag gerust wat de mogelijkheden zijn!

Biscuit:

- Vanille: gemaakt met een beetje boter, echte Vanille en amandelmeel
- Chocolade: gemaakt met een beetje boter, Cacao van Callebaut en amandelmeel
- Marmer: de combinatie van vanille en chocolade
- Citroen: gemaakt met een beetje boter, citroenrasp en amandelmeel
- Witte chocolade en frambozen: veel boter, witte chocolade van Callebaut en frambozen
- Red Velvet: delicate chocoladebiscuit en velvet smaak
- Andere smaken: op aanvraag, zo kunnen biscuits ook zonder amandelmeel of zoeken we naar allergeenvrije oplossingen

Vullingen:

- Rode vruchten: verse rode vruchtencoulis, gemaakt van de overgebleven verse rode vruchten
- Chocoladecrème (met frambozen): delicate chocoladecrème (optioneel met frambozen)
- Citroencrème: onze signature zachte citroencrème
- Passievruchtcrème: onze signature crème met passievruchten
- Cream cheese
- Salted Caramel
- Andere smaken: op aanvraag, we denken graag met jullie mee



Prijzen van jullie complexere taart vanaf **€12 per persoon + werkuren**

De basisprijs van €12 per persoon omvat:

- Idem als de ‘simpele’ taarten
- Opzoekwerk naar stijl, afwerking en technieken gebruikt voor jullie taart af te werken

Werkuren aan 15 euro incl. 6% btw: apart berekend op maat van jullie taart, omdat geen enkele taart dezelfde is, worden de werkuren apart ingeschat op basis van jullie stijl, grootte en afwerking. In deze werkuren.

Extra's: apart aangerekend, indien van toepassing

- Bloemen: eetbaar, gedroogd of echt, afhankelijk van jullie voorkeur
- Taarttoppers zoals namen, leeftijd of specifiek gewenste toppers
- Specifieke verzoeken zoals bijzondere afwerkingen, thematische elementen of persoonlijke touches

Ik wil benadrukken dat ik geen grote fondantfiguren zelf maak, indien dit toch gewenst wordt, zoeken wij hiervoor een leverancier die dit voor ons kan maken en reken ik de toegepaste prijs hiervan door.



Hebben jullie vragen of willen jullie een eerste richtprijs ontvangen? Geef gerust een seintje, dan bekijken we samen de mogelijkheden.





Koekjes op maat

Mogelijkheden en prijzen

Een geboorte, verjaardag, communie, lentefeest of als bedankje voor je gasten: gepersonaliseerde koekjes geven net dat extra tikkeltje magie aan een bijzondere dag.

Niet zomaar een koekje, maar een tastbare herinnering, een klein gebaar dat blijft hangen in smaak en gevoel. Elk koekje vertelt een verhaal, helemaal afgestemd op jouw moment en jouw thema.

Onze koekjes worden gemaakt met enkel de beste ingrediënten:

- Volle, zachte roomboter
- Delicate vanille of een toets van cacaopoeder
- Fijngezeefde bloem
- De beste suiker
- En natuurlijk: een royale portie liefde en vakmanschap

Ik rol elk koekje ambachtelijk uit op onze roltafel tot een perfecte dikte van 5 mm. Zo krijg je een stevige, maar toch verfijnde bite, ideaal als traktatie en als stijlvol aandenken.

Ik beschik over een uitgebreid assortiment uitstekers en vormen. Wil je iets echt unieks? Dan bestel ik graag een custom uitsteker speciaal voor jouw gelegenheid. Daarvoor rekenen we een kleine extra vergoeding, die we altijd op voorhand en transparant met je bespreken.

Voor de koekjes op maat zijn er diverse mogelijkheden, hieronder bespreken we de mogelijkheden en de minimumbestelaantallen per soort.

Vanille- of chocoladekoeken in thema:

- evt. met indruk van naam/leeftijd of tekstje naar keuze

Prijs: 45 euro/kg, vanaf 500 gram te bestellen

Exacte gewicht wordt berekend na het maken van de koeken.

Vanille- of chocoladekoeken in thema, gedipt in chocolade:

- evt. met indruk van naam/leeftijd of tekstje naar keuze

Prijs: 50 euro/kg, vanaf 500 gram te bestellen

Exacte gewicht wordt berekend na het maken en afwerken van de koeken

Vanille- of chocoladekoeken in thema, afgewerkt met fondant:

- Simpele afwerking door indruk van naam/leeftijd of tekstje naar keuze en evt. simpele goudspetter of pareltje.

Prijs: 3 euro/koek, vanaf 15 stuks te bestellen

Vanille- of chocoladekoeken in thema, afgewerkt in fondant, complexere afwerking:

- Complexere afwerkingen, speciale aanvragen, totaal maatwerk

Prijs: vanaf 3,5 euro/koek + werkuren afwerking, vanaf 15 stuks te bestellen

Het is zeker ook mogelijk om te mixen en matchen.

Koekstempel of uitsteker op bestelling:

Indien gewenst kunnen we specifieke koekstempels of uitstekers bestellen speciaal voor jullie, denk hierbij aan geboortekoekjes of andere gelegenheden die net dat tikkeltje meer verdienen.

Apart verpakken van de koeken:

We bieden ook een inpakservice aan, dit komt neer op 0,2 euro/verpakking voor de standaardverpakking, indien specifieke inpakwensen is deze prijs aangepast aan de op dat moment geldende tarieven.





Dessertbuffetten

Mogelijkheden en prijzen

Dromen jullie ook van een dessertbuffet op maat van jullie feest? Een tafel vol met jullie lievelingsdesserts, smaken volledig aangepast en geen standaardbuffet met desserts die je al 20 keer hebt zien voorbijkomen?

Verwacht je aan een stroom van oh's en ah's van je gasten die weten dat jullie hen goed willen verzorgen.

DESSERTBUFFET OP MAAT VAN JULLIE FEEST

De mogelijkheden voor een dessertbuffet zijn eindeloos, en daarom zit ik graag eerst samen om te kijken wat het beste past bij jullie gasten, het menu en de sfeer van jullie dag.

Maar om alvast wat richting te geven, deel ik hieronder enkele populaire mogelijkheden:

- Minidesserts
- Éénpersoonsdessert + versnaperingen
- Taarten + versnaperingen
- Gelegenheidstaart met dessertbuffet

Bij Sweet Baking Ruby zorg ik voor een totaalervaring: van heerlijke desserts tot een sfeervolle opstelling, levering en eventuele bediening. Alles wordt verzorgd met oog voor detail en liefde voor het vak.

Onze buffetten zijn nooit strak of stijf. Ik kies bewust voor een speelse en uitnodigende opstelling, zodat het oog meteen geprikkeld wordt en de verleiding groot is om te komen proeven. En dat ziet er bovendien prachtig uit op de foto's achteraf.



LET'S TALK ABOUT PRICING

Buffet met opstelling, levering & materialen

- **Prijs desserts:** vanaf €15 per persoon
 - 10 tot 20 extra werkuren (afhankelijk van het aantal gasten en gekozen formules) Deze uren omvatten o.a. het voorbereiden, afwerken en verpakken van alle desserts.
- **Opstelling buffet:** €150 (incl. 12% btw): wij zorgen voor een stijlvolle, speelse en uitnodigende presentatie van jullie dessertbuffet.
- **Bruikleen materiaal:** €50 (incl. 12% btw): denk aan schalen, standaards, etagères, kommen, enz. Alles in de stijl van jullie dag.
- **Levering:** €0,50/km (heen & terug): we leveren stipt op het afgesproken moment.
- **Ophaling materialen achteraf:** €50 (incl. 12% btw)

Optioneel: bediening van het dessertbuffet

Willen jullie helemaal ontzorgd worden? Dan kan ik ook zorgen voor bediening van het buffet:

- Bedienend personeel: 30 euro (incl. 21% btw) per uur, per medewerker

(startend vanaf het moment van opstelling)

Wat is inbegrepen:

- Persoonlijke begeleiding van jullie gasten aan het buffet
- Mee afruimen en alles netjes achterlaten
- Het versnijden en serveren van de taart (indien van toepassing)
- Onmiddellijke ophaling van het gebruikte materiaal

Optioneel: borden & bestek

De kostprijs hiervoor is afhankelijk van hun geldende tarieven. Ik informeer jullie graag vrijblijvend.





Dessertbuffetten

vervolg

Wil je graag genieten van een prachtig dessertbuffet, maar werk je liever binnen een bepaald budget of hou je de regie graag zelf in handen?

Bij Sweet Baking Ruby bieden we ook de mogelijkheid om je dessertbuffet af te halen of te laten leveren, zonder styling ter plaatse. Je stelt het buffet dan zelf op, met je eigen materialen of aankleding.

Een ideale formule voor wie:

- een stijlvolle maar budgetvriendelijkere optie zoekt
- zelf graag de opstelling personaliseert
- de planning van het feest volledig in eigen handen wil houden

We zorgen ervoor dat alle desserts piekfijn verpakt en klaar zijn voor opstelling. Uiteraard ontvang je tips voor het presenteren, zodat jouw buffet nog steeds straalt.

Buffet afhaal of levering op locatie, zonder materialen en zonder opstelling

- **Prijs desserts:** vanaf €15 per persoon
 - 5 tot 7 extra werkuren (afhankelijk van het aantal gasten en gekozen formules) Deze uren omvatten o.a. het voorbereiden, afwerken en verpakken van alle desserts.
 - **Optioneel bruikleen materiaal:** €50 (incl. 6% btw): denk aan schalen, standaards, etagères, kommen, enz. Alles in de stijl van jullie dag.
- De materialen dienen binnen de 5 dagen in propere staat teruggebracht te worden in het atelier.
- **Optioneel Levering:** €0,50/km (heen & terug): we leveren stipt op het afgesproken moment.
 - **Optioneel extra gelegenheidstaart op maat:** geldende prijzen volgens afwerking.

Tip: er staan geen minimumaantallen op onze gewone en afhaalbuffetten, vul je graag aan met eigen gemaakte desserts of enkele taarten uit het vast menu. Alles kan!

We kijken graag samen met jullie wat de mogelijkheden zijn binnen jullie wensen en budgetten.

Desserten op maat

Mogelijkheden en prijzen

Naast dessertbuffetten en taarten verzorg ik op maat gemaakte desserts. Ook hier zijn de mogelijkheden eindeloos:

- het op voorhand maken van desserts en ter plaatse afwerken en bedienen van deze desserts
- het ter plaatse samenstellen en afwerken van de desserts met bediening aan tafel
- In samenwerking met jullie hoofdcateraar verzorg ik het dessert, dit aan de hand van aflevering, mogelijkheden kunnen besproken worden samen met de cateraar

Prijzen en mogelijkheden zijn steeds op aanvraag.

Tip! Budgetvriendelijke optie: prijzen starten reeds vanaf 8 euro/per persoon





Onze partners

Kwaliteit herken je niet alleen aan het eindresultaat, maar ook aan het vertrouwen dat ik krijg van professionals binnen de professionele wereld. Organisaties en platforms die zich specialiseren in het samenbrengen van de beste en meest betrouwbare leveranciers erkennen Sweet Baking Ruby als vaste waarde in de sector.

Vooraleer jullie knopen doorhakken voor jullie feest, is het altijd een goed idee om wat research te doen. Zo vermijd je onaangename verrassingen en kies je met een gerust hart voor leveranciers die hun vak echt verstaan.

Wij zijn dan ook bijzonder trots op onze samenwerkingen en erkenningen van enkele van de meest gerenommeerde bedrijven in de sector, een mooie bevestiging van onze toewijding, kwaliteit en passie.

HOUSE OF WEDDINGS



House of Weddings, reeds 10 jaar de partner die de meest betrouwbare huwelijksleveranciers van België concentreert en aanbeveelt bij hun koppels.

Aan de hand van uitgebreide research bewaren zij de kwaliteit van hun leveranciers en kan je heel zeker zijn dat je enkel en alleen met echte huwelijkspecialisten in aanraking komt.

Bezoek zeker hun website en kom meer te weten over het kwaliteitslabel dat zij hanteren: www.houseofweddings.com

SALON SOCIETY



Met hun jarenlange ervaring als weddingplanners, hebben ook Sanya en Lotte de meest creatieve en betrouwbaarste weddingplanners gegroepeerd op hun platform. Koppels kunnen zeker zijn dat de leveranciers die hier op komen te staan grondig gescreend zijn.

Bezoek zeker hun website en ontdek andere huwelijksleveranciers om jullie huwelijk nog mooier te maken: www.salon-society.be

WEDDINGMATCH



Alexa, met jaren ervaring in de weddingindustry heeft er haar missie van gemaakt om koppels (gratis) te gaan matchen met leveranciers binnen hun wensen en noden.

Aan de hand van een zorgvuldig gescreend team van huwelijksleveranciers garandeert zij absoluut de hoogste kwaliteit.

Meer info of een match aanvragen: www.weddingmatch.be

HANDMADE IN BELGIUM LABEL



Na zorgvuldige screening van Unizo kreeg ik eerder dit jaar het Handmade In Belgium-label.

Dit wil zeggen dat ik als dessertcateraar en patissier alles zelf in eigen atelier maak, vers en met de beste ingrediënten.

Het is fijn erkenning te krijgen van één van de grootste ondernemersverenigingen in België
Meer info: www.handmadeinbelgium.com

TIPS VOOR CATERAARS/FEESTPARTNERS

Ik werk volledig onafhankelijk van locaties en cateraars, maar uiteraard doorheen de jaren heb ik al met heel wat mensen mogen en kunnen samenwerken.

Ben je nog op zoek naar een feestpartner of cateraar? Hier alvast een lijstje van leveranciers waar ik heel graag mee samenwerk.

Caterateurs:

- Outdoor Cooking Concept: www.outdoorcookingconcept.com
- Savora Catering: www.savora.be
- Mosa Mosa: www.mosa-mosa.be
- Baksel: www.baksel-shop.be
- ...

Feestpartners:

- Ma Petite Journée: www.mapetitejournee.com
- Studio La La: www.studiolala.be
- Studio Vierterien: www.studioviertien.be
- Twinkelcake: www.twinkelcake.be

Verdere contactinfo

Willen jullie graag vrijblijvend een offerte aanvragen of eerst even kennismaken?

Neem dan een kijkje op mijn website www.sweetbakingruby.com en vul het aanvraagformulier voor taarten, koekjes of buffetten in.

Meer info kan ook gekregen worden via mail: contact@sweetbakingruby.com

Geen zorgen als jullie nog niet helemaal weten wat jullie precies willen. Ik begeleid jullie heel graag in wat jullie echt zoeken en zoek samen met jullie naar een dessertconcept dat volledig bij jullie feest past!

Ik kijk er alvast naar uit om jullie feest nog smakelijker te maken!

