

Vast menu

INFORMATIEBROCHURE



Sweet Baking Ruby

VERFIJNDE PATISSERIE

Ambachtelijke koekjes

ANTWERPSE MAURICEKES

Het klassieke recept van Antwerpse handjes

45,-/kg, vanaf 250 gram te bestellen

BOKKENPOTEN

Krokant amandelkoekje - vanillebotercrème - Callebaut Chocolade

50,-/kg, vanaf 250 gram te bestellen

AMERICAN COOKIES

- Classic Beurre Noisette
- Nutella vulling
- Peanut butter vulling
- Matcha
- Pistache

4,25/stuk, vanaf 6 stuks te bestellen

RUBIO'S

Twee chocoladekoekjes met vulling van vanillecrème (verse Oreo)

7,5/6 stuks

Cakes

BROWNIES

Chewy, decadente brownies boordevol Callebaut chocolade

4,25/stuk, vanaf 6 stuks te bestellen

VANILLE CAKE

Klassieke vanille cake

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

19,-

MARMER CAKE

Klassieke vanille cake met chocolade

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

21,-

CHOCOLADE CAKE

Klassieke chocolade cake met stukjes Callebaut chocolade

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

21,-

APPEL CAKE

Klassieke appel cake met extra veel appel stukjes

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

21,-

CITROEN CAKE

Zesty citroen cake met heerlijke bijhorende topping

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

21,-

BANANENBROOD

Bananenbrood optioneel met extra blauwe bessen of chocolade
Zonder toegevoegde suikers

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

21,-

CARROTCAKE

Klassieke carrotcake met topping van witte chocolade en vanille

4 personen: **21,-**

8 personen: **42,-**

Taarten met zandbodem

Verkrijgbaar in klein (6cm), individueel (8cm), 4 personen of 8 personen

ZANDBODEM VERS FRUIT

Banketbakkersroom - vers fruit

5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0

ZANDBODEM CHOCOLADE MET VANILLE OF MOKKA

Chocoladecrémeux - Ganache met vanille of mokka

5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0

ZANDBODEM KARMEL EN SPECULAAS

Gezouten karamelcrémeux en speculaascrumble

5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0

ZANDBODEM CITROEN EN MERINGUE

Klassieke citroencrème en gebrande Italiaanse Meringue

5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0

ZANDBODEM CITROEN EN YUZU

Hazelnootpraliné, citroencrème, hazelnootfinancier en yuzuganache

5,5- 7,0 - 27,5 - 49,5

ZANDBODEM PASSIEVRUCHT EN MANGO

crème van kokos - passievruchtencrème - mangoganache

5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5

ZANDBODEM FRANGIPANE

frangipane, abrikozenconfituur en fondant

5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0

ZANDBODEM FRANGIPANE EN FRAMBOZEN

Frangipane - coulis van frambozen - mascarponeslagroom - verse frambozen

5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5

Andere taarten

Verkrijgbaar in klein (6cm), individueel (8cm), 4 personen of 8 personen

WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE MET TIJM EN HONING

Krokante speculaasbodem, cream cheese en witte chocolade, tijm en honing

4,5 - 5,6 - 22,5 - 40,5

NEW YORK CHEESECAKE

Krokante speculaasbodem, gebakken cream cheese en verse rode vruchtencoulis

5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0

DUIVELSE CHOCOLADETAART

Decadente chocoladetaart afgewerkt met pure chocoladeganache

5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0

KLASSIEKE TIRAMISUTAART

Amandelbiscuit, mascarponemousse met Amaretto, koffie, cacaopoeder en rood fruit

5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5

TIRAMISUTAART MET PISTACHE EN CHOCOLADE

Pistachebiscuit, chocolademascarponemousse met Bailey's, koffie, cacaopoeder en pistachenoten

5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5

CRUMBLE MET PEER EN APPEL

Bretoense zandbodem, frangipane, appel en peer, amandelcrumble en gekarameliseerde appel en peer

5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5

RED VELVET

Red velvet cake en cream cheese frosting

5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0

ENTREMET MANGO/PASSIEVRUCHT

Vanilleganache, hart van mango en passievrucht, golden glaçage en pecannoten

6,0 - 7,7 - 30,0 - 54,0

ENTREMET YUZU EN FRAMBOOS

chocolademousse, hart van yuzu en framboos, chocoladeglaçage en goud

6,0 - 7,7 - 30,0 - 54,0

ENTREMET BLAUWE BES EN SUDACHI

chocolademousse, hart van sudachi en blauwe bes, chocoladeglaçage en goud

6,0 - 7,7 - 30,0 - 54,0

Andere

MACARON FRAMBOOS - PISTACHE - YUZU

eenpersoonsmacaron, verse framboos, pistache ganache en yuzucrème

7,7

MACARON ASSORTIMENT

Divers assortiment macarons, voorkeursmaken mogen doorgegeven worden

2,5 per macaron, vanaf 5 stuks te bestellen

MIGNARDISEBOX

Divers assortiment van 5 soorten minidesserts

Klein (15st): 37,5

Groot (30st): 75,0

KOEKJESBOX

Divers assortiment van 5 soorten ambachtelijke koekjes (ander assortiment dan de standaard uit het menu)

22,5 per 500 gram (vanaf 500 gram te bestellen)

Bestelinfo

Willen jullie bestellen vanuit ons vast menu?

Dat kan tot 3 dagen voor gewenste datum via het invulformulier op de website onder het vaste menu of via mail:
contact@sweetbakingruby.com

Ik stuur steeds eerst een offerte die jullie dienen goed te keuren alvorens ik aan de slag ga met het maken van je bestelling.

Ik kijk ernaar uit om lekkers voor jullie te mogen maken!

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/LOCATIES

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 locatie of cateraar? Hier alvast een lijstje van leveranciers waar ik heel graag mee samenwerk.

Caterars:

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

Locaties:

- Kasteel van Kapellen: www.kasteelvankapellen.com
- Brouwerij De Koninck
- Domein De Boeretang: www.boeretang.be
- ...