



• Til Hverdag & Fest •

Find åbningstider, arrangementer og inspiration på:

Facebook: Gaard Bageriet

Instagram: gaardbageriet_

Priser gældende fra d. 1/2 '26 med forbehold for ændringer.



Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne:
Danmark og Europa investerer
i landdistrikterne

Gaard Bageriet, Agerøvej 14, V. Hvidbjerg, 7960 Karby

22 54 05 24 // gaardbageriet@gmail.com

Værd at vide:

Vedr. henvendelser/bestillinger

Send gerne en forespørgsel på mail eller kontakt os på telefon. Telefontid:

Tirsdag-torsdag kl. 9.00 – 16.00 + Fredag kl. 9.00-17.00

Antal personer

Meddeles senest 7 dage før arrangement/leverings dato.

Endeligt antal er bindende og faktureres.

Afbestilling

Afbestilling skal ske senest 14 dage før arrangement, skriftlig til gaardbageriet@gmail.com.

Levering

7,- pr. kørt km (tur/retur), dog minimum 200,-
V/færgebillet eller anden afgift tillægges dette prisen.

Service/returvarer

Bestillinger leveret på service, bryllupskagestativ, termokasser ol. returneres rengjort den følgende onsdag, eller efter aftale. Er der mangler/skade på materiale erstattes dette. Afleveres retur ikke rettidigt kan der forventes et gebyr på +200,-

Opbevaring

Efter levering eller afhentning af kølepligtige kager (kager med fx fløde) skal den/de kunne opbevares på køl eller i termokasser med køleelementer indtil servering.

Allergener

I vores produkter kan der være alle former for nødder eller spor der af. Derudover kan der være gluten, laktose, æg, sesam og sojalecitin. Spørg for nærmere information.

Betalings muligheder

Kontant, kort, mobilepay & faktura efter aftale.

Sortiment i gårdbutikken:

Rugbrød 42,-

Vand, øko. rugsurdej, øko. skårne rugkerner, hvedemel, øko. rugmel, lokal Hancock hvidtøl, øko. solsikke, hørfrø, malt, salt, øko. havregryn, gær.

Rugbrød m/tranebær 42,-

Vand, øko. rugmel, rugsurdej, øko. skårne rugkerner, hvedemel, lokal Hancock hvidtøl, øko. græskarkerner, hørfrø, tørrede tranebær, salt, malt, gær.

Ølandshvede flûtes 26,-

Vand, hvedemel, øko. fuldkorns ølandshvedemel, øko. havregryn, surdej (vand, øko. fuldkornsmel, hvedemel), salt, gær.

Purpurhvede flûtes 26,-

Vand, hvedemel, øko. fuldkorns purpurhvedemel, surdej (vand, øko. fuldkornsmel, hvedemel), tørrede tranebær, ristede valnødder, salt, gær.

Kerne flûtes 26,-

Vand, hvedemel, øko. fuldkornsmel, kogte øko. speltkerner, surdej (vand, øko. fuldkornsmel, hvedemel), ristede øko. græskarkerner, salt, sirup, gær.

Chia flûtes 26,-

Vand, hvedemel, surdej (vand, øko. fuldkornsmel, hvedemel), øko. dalar hvedemel groft, durumhvede, øko. speltmel groft, salt, chia, gær.

Specialbrød 42,-

Saftig brød bagt med surdej – varierende udvalg.

Boller & sødt bagværk

Koldhævede boller 14,- / 5 for 60,-

Gulerodsbrud 14,- / 5 for 60,-

Kannelsnegle 25,-

Kardemommesnurre 25,-

Hindbærnsnitte. 25,-

Spørg for minimum bestilling af ovenstående bagværk -
for andre dage end fredag.

Sortiment i gårdbutikken:

Müsli "kokos" 49,-

Havregryn, mandler, græskarkerner, solsikke, kokosolie, tørrede tranebær, hørfrø, honning, kokosflager, frysetørret hindbær, salt.

Müsli "sprød" 49,-

Havregryn, mandelsplitter, honning, surdej (vand, øko. fuldkornsmel, hvedemel), solsikkekerner, græskarkerner, øko. sesam, olie, vand, tørrede tranebær, brun farin, salt.

Knækbrød 49,-

Vand, hvedemel, fuldkornsspeltmel, olie, hørfrø, solsikkekerner, sesam, græskarkerner, havregryn, salt, bagepulver.

Havre Kiks 49,-

Smør, havregryn, hvedemel, sukker, æg, mælk, natron, salt.

Lakrids Cookies 49,-

Hvedemel, smør, sukker, tørrede tranebær, brun farin, æg, lakridspulver, bagepulver.

Marcipan/Citron Specier 49,-

Hvedemel, smør, flormelis, marcipan, perlesukker, øko. citron, vaniljesukker.

Mini Cookies 49,-

Hvedemel, sukker, smør, hasselnødder, brun farin, æg, callebaut chokolade 57,7 %, natron, salt.

Havre Kræs 49,-

Smør, havregryn, hvedemel, callebaut chokolade 57,7 %, sukker, æg, brun farin, natron, salt, vanilje.

Vaniljekranse 49,-

Smør, hvedemel, sukker, vaniljesukker, æg, vanilje stg.

Der er altid yderligere 1 – 2 småkagevarianter.

Spørg for varianter - varierer efter sæson.

Syltevarer

Find et lille udvalg af marmelader og tilbehør til fx ost.

Bestillingskage sortiment:

Hindbærssnitte kage



Svarer til ca. 15 - 18 hindbærssnitte.

Pyntet med flag og tegnet kagemand/kone med evt. tekst eller blot tekst.

Pris: 385,-

Chokolade "Signatur" kage



m/hindbærmarmelade, vaniljesmørcreme & marcipan. Svarer t/30-35 skærekage stk.

Forskellige af pyntnings muligheder:

- med flag
- med tegnet kagemand/kagekone
- med eller uden tekst

Pris: 850,-



Gulerodsskærekage m/flødeoste creme



Svarer t/30-35 skærekage stk.

Skilt kan tilkøbes med ønsket tekst +35,-

Pris: 695,-

Lys skærekage m/marengs, bær & hindbærmarmelade



Svarer t/30-35 skærekage stk.

Skilt kan tilkøbes med ønsket tekst +35,-

Pris: 695,-

Brownie m/valnødder & chokolade ganache



Svarer t/30-35 skærekage stk.

Skilt kan tilkøbes med ønsket tekst +35,-

Pris: 895,-

Othello lagkage



Lyse bunde, makroner, hindbær marmelade, vaniljeflødecreme, fløde, brun glasur & marzipan.

Rund ca. 10-12 pers.

Pris: 450,-

Fløde lagkage



Lyse bunde, makroner, hindbær marmelade, vaniljeflødecreme & fløde.

Rund ca. 10-12 pers.

Pris: 450,-

Gateau Marcel



Fransk chokoladekage. En intens og cremet chokoladekage. *Uden tilsat gluten.*

Rund ca. 10-12 pers.

Pris: 495,-

Cheesecake



Cheesecake mousse, gele og havrekikse bund. Vælg mellem: Hindbær, jordbær/lime & passion/mango smag.

Rund ca. 10-12 pers.

Pris: 495,-

Citron/passion "tærte"



Smørbagt linseskal med mazarin, citron/passion creme og flamberet marengs.

Aflang form ca. 7-8 pers.

Pris: 275,-

Chokolade/nødde "tærte"



Smørbagt kakao linseskal med nødde/karamel & lys chokoladecreme.

Aflang form ca. 7-8 pers.

Pris: 295,-

Specialkager:

Bryllups-, dåbs-, fødselsdagskager eller lignede med forskellige mousse, bunde & pynt:

Fra 95,- pr. pers.

Pris afhænger af smag, opbygning, pynt og lignede.

Det er muligt at booke personlig vejledning vedr. valg og design af kagevariant. Tirsdag og onsdag er en mulighed. Der afsættes 45 min. ved et møde.

Møde bookes via mail: gaardbageriet@gmail.com

Afgives der ikke en bestilling efter samtale, kan der forventes afregning på 350,-

Ift. opsatser kan vi tilbyde:

Klassisk bryllupskagestativ (min. 35 pers.)

Vindeltrappestativ (min. 35 pers.)

Alternativ vil specialkager blive anrettet på glas/porcelænsfade. Ønskes der ikke lån af service, anrettes der på kagepap og i kageæsker.

Specialkager kan laves i følgende str.:

Rund 10-12 pers.

Rund 12-14 pers.

-----O-----

Kransekage:

Der beregnes ca. 50 g pr. pers.

Kransekage stykke "klassisk" pr. stk. 35,-

Kransekage top pr. pers. 50,-

(min. bestilling 20 pers.)



Tapas cheesecake
m/hindbær eller
passion/mango.

*Kan laves u/tilsat
gluten.*

Pris: 22,- pr. stk.



Jordbær kage m/luftig
vanilje pannacotta,
chokolade & mazarin.

Kun i sæson (maj-
sept.)

Pris: 24,- pr. stk.



Mousse kvadrat:
Hindbær-jordbær
mousse, vanilje panna
cotta, hindbær kompot
& mazarin.

Pris: 24,- pr. stk.



Mousse kvadrat:
Passion-citron mousse,
passion-citron gelé,
nougatknas & brownie.

Pris: 24,- pr. stk.



”Sprød” vandbakkelse
m/fyld. Flere
smagsvarianter
tilbydes.

Pris: 24,- pr. stk.

Min. bestilling 30 stk.

Frugttærte



Smørbagt linsebund
m/mazarin, kransekagekant,
chokolade, luftig vanilje
pannacotta & frisk frugt/bær.

Rund ca. 12-14 pers.

Pris: 550,-



Firkantet ca. 30-35 pers.

Pris: 1495,-

Dessert tærte ”passion/mango”



Smørbagt linsebund med
mazarin, hindbær kompot,
passion/mango mousse &
luftig vanilje pannacotta.

Rund ca. 12-14 pers.

Pris: 650,-

Dessert tærte ”hindbær/jordbær/rabarber”



Smørbagt mazarin bund
m/rabarber, hindbær kompot,
hindbær/jordbær mousse &
luftig vanilje pannacotta.

Rund ca. 12-14 pers.

Pris: 650,-

Tilkøb – skilt på kage:

m/tekst +35,- pr. skilt.

m/tekst + elefant eller flag +65,- pr. skilt.

m/tekst + bamse, giraf ol. fra +95,- pr. skilt.

Tapaskage sortiment:

Minimums ordre: 15 stk. pr. variant.

Vi anbefaler 2-4 varianter pr. pers. alt afhængig af anledning & servering.



Kransekagekonfekt m/
callebaut chokolade.
Uden tilsat gluten.

Pris: 14,- pr. stk.



Napoleonshat
m/smørbagt linsedej,
kransekage &
callebaut chokolade.

Pris: 18,- pr. stk.



Mazarin m/ hindbær
& toska/nødde-
karamel.

Pris: 18,- pr. stk.



Smørbagt hindbærsmnit
m/hindbærmarmelade
& glasur.

Pris: 16,- pr. stk.



Brownie m/mandler,
chokolade ganache &
frugt pynt.

Pris: 22,- pr. stk.



Kransekage m/lakrids,
hindbærssukker &
lakrids ganache.

Uden tilsat gluten.

Pris: 16,- pr. stk.



Brownie m/peanut
knas & chokolade
topping.

Pris: 22,- pr. stk.



Mandel fragilite
m/mokka smørcreme

Uden tilsat gluten.

Pris: 18,- pr. stk.



Nødde tærte i
smørbagt kakao
linseskal & lys
chokoladecreme.

Pris: 22,- pr. stk.



Træstamme m/rom,
smørcreme &
marcipan.

Pris: 18,- pr. stk.



Citron/passion tærte i
smørbagt linseskal &
flamberet marengs.

Pris: 22,- pr. stk.