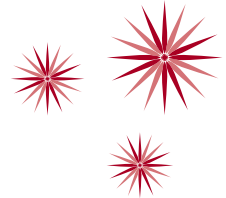




NYHETSBRÉV

*Vi firar
5-års jubileum
Med pompa och ståt!!!!*



Här är vi!

Annette & Thomas

Cake & Design fyller 5 år

Innehåll:

Cake & Design fyller 5 år
Erbjudanden vid vårt jubileum
Lansering av nya produkter
För er ute i landet....
Enkel Mini påsklilja
Tillgängliga i Täby Centrum
Vårans sommar semester

Den 2 februari 2002 öppnade Cake & Design sina dörrar första gången. Det har hunnit gå hela 5 år sedan dess!

Det har periodvis varit många sena kvällar och mycket hårt arbete, men det har det varit värt. Vi har gått från klarhet till klarhet och kan idag räkna oss till en av de absolut bästa i Sverige.

Våra tårtor har ätits av tiotusentals människor, vi har haft möjlighet att delta i tv produktioner, reklamfilmer, radio.

inom tårtvärlden under dessa år och att få varit med och påverkat den.

För att inte tala om alla som gått våra kurser, där det även är fler som gått vidare och startat egna företag.

Till alla er som nyligen upptäckt denna värld, det behövs fler av oss på marknaden!

Hoppas Ni får en trevlig stund med läsning om hur vi tänker fira vårans 5-årsdag samt annat smått och gott.

/Annette

Erbjudande vid jubileum

Så här kommer vi fira:

Onsdag 31 januari erhålles 10% rabatt på alla produkter i sortimentet samt 10% på alla kursbokningar.

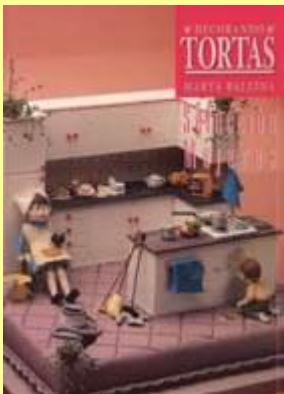
Vi kommer hålla extra öppet mellan kl.11-19.

Torsdag 1 februari erhålles 10% rabatt på alla produkter i sortimentet samt 10% på alla kursbokningar.

Vi håller extra öppet mellan kl.11-19.

Fredag 2 februari då vi fyller 5 år exakt på dagen kommer har vi följande:

- Mini utställning i lokalen
- Demonstration med olika utstickare, spritsning etc
- Provsmakning av fyllningar
- GRATIS bok värd 169:- till de 15 första som handlar för mer än 350:-
- 10% rabatt på alla kursbokningar
- 10% på alla produkter i sortimentet
- Radio V97 kommer med action rapporter Martin Loogna
- Extra Öppet kl.11-20





Nya produkter

Vid vårt jubileum kommer vi att ta in ett antal olika nya produkter till sortimentet.

Två nya smaker utöver vår vita- och blodapelsinmousse kommer jordgubbs- och mörk chokladmousse. Dessa finns att provsmaka under den 2 februari.

Nya ätbara påskdekorationer till tittägg eller påsktårten.

Vi utökar med tre nya bakformar från Wilton.

Nya tappits som kommer att demonstreras mycket under dagen. Ett verktyg som är så enkelt att använda att t o m barnen kan, och så lätt att förgylla en tårta med.

För er ute i landet...

...och inte har möjlighet att komma till oss personligen under våra jubileums dagar så har vi inte glömt er för det. Givetvis måste ni få ta del av detta, och hur då undrar ni?

Alla ordrar som kommer in till oss under dessa tre dagar får en liten extra present tillsammans med er order.

Mini Påskfljja

Alla vår älskade vårblomma påskliljan! Kan vara lite svår i olika tekniker, men här har ni en liten mini som är väldigt enkel att göra.

Detta behöver du:

- Modellerings pasta (går med sp)
- Gul färg
- Utstickare snödroppe alt. fresia, går att använda foderblad och skära bort 3 blad.
- Hundben alt. balling tool alt baksidan av en pensel.

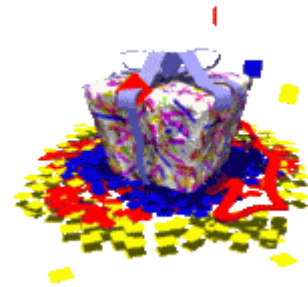
Så här gör du:

- Kavla ut lite gul modelleringspasta ca 3mm. Med utstickaren stansa ut två blommor.

Vi hoppas att få lansera 4 helt nya färdiga pärl produkter under fredagen. Hinner de inte komma så anländer de i sortimentet inom kort.

Dessa är helt nya på marknaden i Sverige, de kommer finnas i GULD, SILVER och PÄRLEMOR med ca 3mm i diameter samt gudomligt vackra mini pärlor, blandade pärlemor/guld ca 1mm, oerhört exklusivt som dekor på bröllop/högtidstårtor eller varför inte göra glassen lite lyxigare. Priset kommer inte vara mer än

Nytt motiv på oblatbilder Cars, Lilla Sjöjungfrun och Superman.



- Med hundbenet alt. ballingtool, tunna ut kanterna lätt, nyp bladen i toppen för att forma en spets, limma sedan fast de två omlott så att sex blad är synliga.
- För att göra trumpeten, forma en liten kon av pasta, öppna upp med t ex baksidan av en blompinne eller en pensel. Fäst med lim på mitten av dina blomblad.
- Voila, en mini påsklilja!

Gör gärna ett anta i förväg som du kan lägga att torka till lite så blir de lättare att sätta på din tårta.

Önskar man lägga ner mer tid på dem rekommenderas att borsta dem med gul/orange pulverfärg, detta ger dem ett mer verklighets troget intryck.



Tillgängliga i Täby Centrum

Vi kommer finnas i Täby Centrum under vecka 12 och 13.

Där kommer vi ha försäljning av framförallt tittägg, men även färger, utstickare, sockerpastor, mm.

Vi kommer även demonstrera utstickare och

En del tårtor kan finnas till beskädning.

OBS!

I dags läget hoppas vi att detta inte ska påverka våra ordinarie öppettider i butiken.

Cake & Design
Allévägen 12
186 39 Vallentuna
Telefon:
08-511 720 02
Fax:
08-511 720 02
E-post:

info@cakedesign.se

Vill du inte ha fler nyhetsbrev klicka på E-post adressen ovan och ange i meddelandefältet att du inte vill ha fler brev

Cake & Design
Cakes for all Occasions

Vi finns på webben!

Besök oss på:
www.cakedesign.se

ge tips och råd om hur de enkelt lyckas med din tårta.

Vår semester i sommar

Butiken kommer vara STÄNGD under Vecka 29 och 30 i sommar.

Så inga tårtbeställningar eller besök i vår butik kommer vara möjligt då.

WEBSHOPEN kommer vara öppen för beställning, men notera att inga ordrar kommer hanteras förrän vi återkommit från semester. Lägg order under dessa veckor hanteras de i turordning när vi kommit åter.

Nu dröjer det något innan nästa nyhetsbrev dimper ner hos er, men var inte oroliga, vi har inte glömt er för det!!

Så tårta på i stugorna tills nästa gång vi hörs

Barn Talar

”En mormor är en tant med godispåsar i fickorna”

/André 5 år

