

DE TAARTENKAMER

Appeltaart:

Op ambachtelijk manier breide appeltaart met sappige appels, kaneel, met een heerlijke knapperige korst ouderwets lekker, dagelijks vers gebakken onze nummer1.

6 persoons taart: € 12.50

8 persoons taart: € 20.-

12 persoons taart: € 25.-

Chocolade taart:

Een heerlijk chewy chocoladetaart bereid met de beste pure chocolade, met een frisse mascarpone slagroom tussen laag en bestrooid met cacao of een fudge topping.

6 persoons taart: € 20.-

8 persoons taart: € 25.-

12 persoons taart: € 30.-

Worteltaart:

Een kruidige wortel taart met stukjes walnoot en kokos, met een frisse sinaasappel crème, en bestrooid met vers geroosterde amandelschaafsel.

6 persoons taart: € 20.-

8 persoons taart: € 25.-

12 persoons taart: € 30.-

Cheese cake:

Een american style gebakken cheesecake met een krokante koekjes bodem, met een topping van overheerlijke lemoncurd of met frambozen.

Per stuk: € 30.-

Aardbeientaart:

Een echte zomerse taart, maar ook de rest van het jaar erg lekker, met een luchtige cake, verse aardbeien, en een royale laag mascarpone slagroom, met een garnering van knapperige amandelschaafsel.

6 persoons taart: € 20.-

8 persoons taart: € 25.-

12 persoons taart: € 30.-

Brownie:

Luxe brownie met pure chocolade bereid, met of zonder geroosterde walnoten een echt aanrader voor bij de koffie.

Per stuk € 15.- (langwerpige vorm)

Lemon meringue:

Een heerlijke knapperige bodem met een royale laag lemon curd, met een lekkere laag luchtige meringueschuim.

6 persoons taart: € 20.-

8 persoons taart: € 25.-

12 persoons taart: € 30.-

Rood fruit meringue:

Een knapperige bodem met een royale laag mascarpone slagroom, heerlijk vers fruit, oa, aardbeien, frambozen en blauwe bessen, afgedekt met een laag meringue schuim.

6 persoons taart: € 20.-

8 persoons taart: € 25.-

12 persoons taart: € 30.-

Witte chocolade frambozen taart:

Een knapperige bodem bedekt met frambozen, en een heerlijke witte chocolade crème fraîche laag, over heerlijk.

6 persoons taart: € 20.-

8 persoons taart: € 25.-

12 persoons taart: € 30.-

Rabarber citroen taart:

Een knapperige bodem met een royale laag rabarber compote en citroenroom.

6 persoons taart: € 20.-

8 persoons taart: € 25.-

12 persoons taart: € 30.-

Sinaasappeltaart:

Een heerlijk frisse sinaasappeltaart met een siroop van sinaasappel, en een vleugje gember, bereid met amandelmeel en huisgemaakte sinaasappel compote.

Deze taart is **GLUTEN** en **LACTOSE** vrij.

6 persoons taart: € 20.-

8 persoons taart: € 25.-

12 persoons taart: € 32.50

Zweedse cake:

Een rechthoekige ambachtelijk bereiden cake met een knapperige laag amandel schaafsel.

Per stuk € 15.- (langwerpige vorm)

Sticky toffee taart:

Een luxe toffee/dadel taart, overgoten met de lekkerste toffee saus, daarna nog even in de oven voor een crispy bovenkant, overheerlijk met een bol vanille ijs.

Word geleverd met een bakje toffee saus apart.

Per stuk € 30.-

Red velvet:

Een echt Amerikaanse red velvet taart met witte chocolade roomkaas frosting en witte chocolade krullen met we 3 lagen.

Per stuk € 32.50

Bananen brood/cake:

Een smeugig bananenbrood met verse rijpe bananen, amandel en hazelnoot meel, met een vleugje kaneel en nootmuskaat.

Dit brood is **GLUTEN** en **LACTOSE** vrij.

Per stuk € 20.-

Tarte tartin:

Een klassieke Franse appeltaart met karamel saus en een krokante bodem.

Ook verkrijgbaar met pruimen, peer of rabarber.

6 persoons taart: € 20.-

8 persoons taart: € 25.-

12 persoons taart: € 30.-

Walnoot taart:

Een rijk gevulde walnoottaart met een siroop van echt Zeeuwse stroop.

6 persoons taart: € 20.-

8 persoons taart: € 25.-

12 persoons taart: € 30.-

Kokos makronen:

Een ambachtelijke kokosmakroon voor de liefhebbers van kokos,

GLUTEN vrij.

Per stuk: € 2.-

Hartige Taarten:

- Franse tomaten, ui en lekkere pittige kaas.
- Spinazie, zongedroogde tomaten romige geitenkaas, volle room en ei.
- Geitenkaas, tomaat, ui, en Italiaanse kruiden.
- Gekarameliseerde rode uien, balsamico azijn, en pittige kaas.
- Champignon of grot champignon taart met room en ei.
- Vleespastei, keuze uit :rundvlees, lamsvlees, varkensvlees .

Hartige taarten zijn voor 8 tot 10 personen:

€ 27.50

De Taartenkamer V.O.F

Zesde Vogelstraat 26 1022 XE Amsterdam.

M:0624970470 T:020-6372932

KvK:Amsterdam 75914123 Bank: NL50INGB0006155419 Iban:INGBNL2A

Email: info@detaartenkamer.nl Web site: www.detaartenkamer.nl

Bezorgkosten in Amsterdam € 8.50

Buiten Amsterdam op aanvraag.

Openingstijden:

Maandag 600-1500 uur

Dinsdag 600-1500 uur

Woensdag 600-1500 uur

Donderdag 600-1500 uur

Vrijdag 600-1500 uur

Zaterdag 600-1500 uur

Zondag

Gesloten