



Cupcake Menu - Specials

Slightly Nutty

Heerlijke romige cakes met een extra dimensie door toevoeging van noten

Carrot Cake

Kruidige cake met wortel en stukjes walnoot en een frisse roomkaastopping, overgoten met gembersiroop (Eventueel ook mogelijk zonder gember, met een limoen-roomkaas topping)

Pistache-Kokos

Pistachecake, met stukjes pistache en witte chocolade en kokos-boter crème

Bekkenpoet

Romige hazelnootcake met stukjes pure chocolade en hazelnoot en een advocaat boter crème, overgoten met hazelnoot-koffiesiroop

Baklava

Notencake gedrenkt in oranjebloesemsiroop, met een frisse yoghurtcrème, stukjes noot en honing

Monkey Business

Bananencake met stukjes pinda en toffee, met een pindakaas-topping, overgoten met karamel

Nutella Kokos

Zachte kokoscake met een heerlijke Nutella boter crème en geraspte kokos

M&M's

Smeuige cake met Pinda-M&M's, chocolade en pinda's, met een topping van pure chocolade, bestrooid met... nog meer M&M's

Brekking

Heerlijke hazelnootcake met stukjes geroosterde hazelnoot, pure chocolade en meringue, afgewerkt met hazelnootboter crème en stukjes hazelnoot en meringue

© A Spoonful of Sugar - Patisserie

Joh. Kraaijeveldstraat 58 | 3361VM Sliedrecht
06 387 50 814 | info@aspoonfulofsugar.nl
KvK 65095049 | BTW NL248968774B01



There's Always time for a cocktail, Darling!

Verrassende cakes gebaseerd op 's werelds meest populaire bieren en cocktails

<i>Champagne-Raspberry</i>	Fluweelachtige champagne-cake, met stukjes framboos en een romige frambozen-crème
<i>Limoncello</i>	Frisse citroencake, met een scheutje limoncello, afgewerkt met een heerlijke limoncello botercrème en meringue druppeltjes
<i>Mimosa</i>	Fluweelzachte champagnecake met sinaasappel en een scheutje Cointreau, bedekt met een frisse sinaasappel-Cointreau crème
<i>Mojito</i>	Frisse limoen-muntcake met een scheutje witte rum en een frisse limoen-roomkaas topping
<i>Cosmopolitan</i>	Frisse cake met een scheutje wodka en triple sec en stukjes cranberry met een cranberry-limoen crème
<i>Sangria</i>	Zomerse vruchtencake met een scheutje Sangria en een volle Sangria-topping, afgewerkt met vers fruit
<i>Irish Coffee</i>	Vanillecake, gedrenkt in koffiesiroop en bedekt met een smeùige Bailey's botercrème
<i>Chesterfield</i>	Chocolade-whisky cake met stukjes bittere chocolade en gezouten pecannoten en een Irish cream botercrème, overgoten met gezouten karamel
<i>Karakter</i>	Chocolade-biercake met stukjes pure chocolade en Bailey's botercrème, overgoten met biersiroop
<i>La Belge</i>	Chocoladecake op basis van kriekbier met stukjes pure chocolade met een romige Amaretto-topping, afgewerkt met heerlijke zoete kersen in siroop.