



Cakeworks Studio

WEDDING GUIDE

Eetbare kunst, uitzonderlijke smaak

Welkom bij Cakeworks Studio

Cakeworks Studio ontwerpt exclusieve
bruidstaarten en dessertconcepten voor
bruidsparen die op zoek zijn naar een
unieke culinaire én artistieke beleving.

*VANAF SEPTEMBER 2026 WERK IK MET EEN
ZEER SELECTE AGENDA, WAARDOOR IK
UITSLUITEND RUIMTE HEB VOOR EEN
BEPERKT AANTAL UITGEBREIDE
MAATWERKPROJECTEN.*



Bij Cakeworks Studio creëren we niet zomaar bruidstaarten; we ontwerpen ware kunstwerken. Onze exclusieve bruidstaarten zijn bedoeld voor koppels die verlangen naar een unieke en verfijnde beleving op hun bruiloft, waarbij elke taart met de hand wordt vervaardigd om een buitengewone indruk te maken. Elk ontwerp is een viering van stijl, elegantie en persoonlijke expressie, tot in het kleinste detail afgestemd op de wensen van het bruidspaar.

BEKEND VAN

CARATS & CAKE

Magnolia
ROUGE

BRAUT
& BRÄUTIGAM MAGAZIN

Over mij

A Party without cake is just a meeting

-JULIA CHILD-

MIJN MISSIE:

Jullie grote dag verdient een meesterwerk

Een bruidstaart die niet alleen een lust voor het oog is, maar een verfijnd kunstwerk dat smaakt zoals je nooit eerder hebt geproefd. Een creatie die jullie verhaal vertelt, waar luxe en ambacht samenkomen in perfectie.

Dit is mijn cakeroute. Of in elk geval: het begin ervan. Voordat ik hier belandde, woonde ik jaren in het buitenland — Italië, Duitsland, Amerika... en uiteindelijk vijf jaar in Frankrijk, het land van de grote patissiers. Ik woonde boven een patisserie en leerde in het hectische horecaleven de kneepjes van de Franse keuken en verfijnde patisserie kennen.

Mijn fascinatie voor koken en bakken begon al toen ik klein was. Toen ik in Frankrijk woonde greep het me echt, niet alleen met mijn handen, maar met alles wat ik had: hoofd, hart, ziel. Inmiddels run ik al bijna twintig jaar Cakeworks Studio, een cake design studio gespecialiseerd in luxe bruidstaarten.



Wat ik maak is veel meer dan een dessert of stukje taart. Natuurlijk moet een bruidstaart een blikvanger zijn, maar voor mij begint de magie pas wanneer de eerste hap wordt genomen. Daarom besteed ik minstens zoveel aandacht aan smaak als aan ontwerp. Pas wanneer die twee perfect samenkomen, is een taart voor mij écht af.

Ik blijf mezelf ontwikkelen en laat me inspireren door kunst, natuurlijke vormen en mode. Mijn stijl combineert de elegante smaken uit de Franse patisserie met de frisse, creatieve benadering die ik leerde in Amerika. Om scherp te blijven volgde ik masterclasses bij internationale grootheden als Peggy Porschen (taarten voor onder anderen Madonna, Stella McCartney en Gwyneth Paltrow), Colette Peters (taarten voor Oprah), Debby Brown en Lindsey Smith. Maar eerlijk is eerlijk: het meeste heb ik geleerd door jarenlang te doen. Te bakken. Te proeven. Te verfijnen.

Door mijn internationale achtergrond werk ik met evenveel plezier voor Nederlandse als internationale bruidsparen, en begeleid ik hen moeiteloos in het Nederlands, Engels, Duits en Frans.



Dit is niet zomaar mijn werk. Dit is mijn vak.

Mijn passie. Mijn kunst.

Eetbare kunst waarin schoonheid en smaak onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn.



Vakmanschap & creativiteit

Ons proces is gebaseerd op een combinatie van klassiek vakmanschap en innovatieve technieken: handgemaakte bloemen, unieke texturen en sculpturale elementen. Deze details zijn bedoeld om de taart tot een exclusief kunstwerk te verheffen.

Als ervaren cake designer heb ik al meer dan twintig jaar de eer gehad om bruidstaarten te creëren voor de meest uiteenlopende bruidsparen en die ervaring breng ik mee in elk nieuw ontwerp.

Iedere bruidstaart ontwerp ik als een harmonieus samenspel van vorm, textuur, kleur en smaak, geïnspireerd door de sfeer en uitstraling van jullie bruiloft. Want een bruidstaart moet niet alleen indruk maken wanneer hij wordt aangesneden, maar ook nog lang worden herinnerd nadat het laatste stukje is gegeten.

Ik kies ik bewust voor om jaarlijks slechts een select aantal maatwerkprojecten aan te nemen. Op die manier krijgt iedere creatie de tijd, aandacht en verfijning die nodig zijn om iets werkelijk bijzonders te maken. Ik werk uitsluitend met verse ingrediënten, ontwikkel iedere smaakcombinatie met zorg en maak vrijwel niets op voorraad.

Van aanvraag tot huwelijksdag

Om teleurstelling te voorkomen, adviseer ik jullie om zo vroeg mogelijk contact op te nemen.



1. Vertel mij jullie verhaal : Vul het aanvraagformulier zo uitgebreid mogelijk in. Ik lees iedere aanvraag persoonlijk en neem de tijd om jullie wensen, stijl, trouwlocatie en planning zorgvuldig te bekijken.

2. Persoonlijke beoordeling : Binnen twee werkdagen laat ik jullie weten of jullie trouwdatum nog beschikbaar is en of ik denk dat we een mooie match zijn. Voor mij is het belangrijk dat er een wederzijdse klik is en dat mijn stijl en werkwijze aansluiten bij jullie wensen.

3. Designconsultatie & proeverij: Wanneer we een mooie match zijn, nodig ik jullie graag uit voor een persoonlijke designconsultatie en proeverij in mijn studio — het liefst 6 tot 9 maanden van tevoren. Pas wanneer alles klopt, van ontwerp tot smaak, reserveer ik jullie trouwdatum definitief in mijn agenda.

4. Offerte en factuur. Na de designconsultatie ontvangen jullie een persoonlijke offerte met het ontwerp, de gekozen smaken en alle afspraken. Bij akkoord volgen de opdrachtbevestiging, algemene voorwaarden en een factuur voor de aanbetaling van €300. Het resterende bedrag wordt circa vier weken voor de bruiloft gefactureerd en dient uiterlijk twee weken vóór de trouwdatum te zijn voldaan. Tot vier weken van tevoren is er nog ruimte voor kleine wijzigingen, zoals het definitieve gastenaantal.

5. Geniet van jullie trouwdag. Vanaf dit moment mogen jullie het loslaten. Ik neem vooraf contact op met jullie trouwlocatie en stem de planning zorgvuldig af, werk indien nodig samen met jullie bloemist of stylist, en lever de wedding cake of Sweet Table op de dag zelf persoonlijk af, zorgvuldig opgebouwd en gepresenteerd, precies zoals we samen hebben ontworpen.



Designconsultatie & proeverij

Tijdens een Design Wedding Consult maken jullie kennis met Cakeworks Studio. Maar het draait vooral om jullie: hoe ziet jullie dag eruit, hebben jullie een thema, welke sfeer willen jullie neerzetten, hoeveel gasten hebben jullie uitgenodigd en hoe groot moet de taart worden.

Ik adviseer jullie om beelden te verzamelen — niet per se van andere taarten, maar van favoriete kunstwerken, mode, architectuur, muziek en bijzondere elementen die jullie relatie uniek maken. Dit creatieve proces helpt mij een ontwerp te vinden dat écht bij jullie past, los van trends of veelgeziene taarten. Met deze inspiratie breng ik jullie persoonlijke taart tot leven, een ontwerp dat jullie unieke cakeverhaal vertelt.



"Helemaal op maat"

Een luxe proeverij voor twee personen, met een keuze uit drie échte taartstukjes zoals ze op de bruiloft ook geserveerd worden, is altijd inbegrepen en kosteloos.

SIGNATURE SMAKEN

Raspberry Champagne

Signature Red Velvet

Passionfruit

Double Lemon

Summer Vibes

White Chocolate Dream

Carrot cake

Caramel Delight

Pear Spice

Courgette Lime

STAAT DE PERFECTE COMBINATIE ER NIET TUSSEN? DAN CREËER IK MET ALLE PLEZIER EEN
SMAAKCOMBINATIE OP MAAT, AFGESTEMD OP JULLIE VOORKEUREN EN DE SFEER VAN JULLIE DAG.

Investering

“A wedding cake should never be beautiful first. It should be unforgettable.”

EEN ONVERGETELIJKE BRUIDSTAART BEGINT LANG VOORDAT DE EERSTE SCHETS WORDT GEMAAKT. IEDERE BRUIDSTAART DIE MIJN STUDIO VERLAAT, BEGINT MET EEN PERSOONLIJK ONTWERPTRAJECT. IK ONTWERP NIET ZOMAAR EEN TAART; IK VERTAAL JULLIE VERHAAL, STIJL EN SFEER NAAR EEN EETBAAR KUNSTWERK DAT NET ZO BIJZONDER SMAAKT ALS HET ERUITZIET.

Altijd inbegrepen

Omdat iedere bruidstaart of Sweet Table uniek is, kunnen we de exacte prijs pas geven nadat we alle details hebben besproken tijdens het persoonlijke adviesgesprek en de proeverij.

- ✓ Persoonlijke designconsultatie
- ✓ Exclusieve proeverij met signature smaken
- ✓ Een volledig bespoke ontwerp
- ✓ Persoonlijke aandacht en begeleiding
- ✓ Advies over styling, presentatie en logistiek
- ✓ Afstemming met jullie trouwlocatie, weddingplanner of bloemstylist
- ✓ Ambachtelijke bereiding met premium ingrediënten
- ✓ Levering en professionele opbouw op locatie
- ✓ Bijna twintig jaar ervaring in exclusieve bruidstaarten
- ✓ Een echte one-of-a-kind creatie die jullie dag onvergetelijk maakt

Vanaf de afspraak tot en met jullie trouwdag ontzorg ik jullie volledig. De investering voor een unieke Cakeworks Studio bruidstaart begint vanaf €950 en is afhankelijk van het ontwerp, het aantal gasten, de afwerking, (bloem)styling, presentatie, aansnijdservice en eventuele aanvullende dessertconcepten.

MIJN FILOSOFIE

“Eten is er om
van te genieten.”



Sweet Tables

Voor bruidsparen die hun gasten willen verrassen met meer dan alleen een bruidstaart, ontwerp ik ook volledig op maat gemaakte Sweet Tables en dessertconcepten: een verfijnde combinatie van mini patisserie, macarons, tartelettes, minibites, magnum pops, fruit coupes, cupcakes of andere kleine zoetigheden — zorgvuldig afgestemd op jullie bruiloft, kleurenpalet, sfeer en smaakvoorkeuren.

Een Cakeworks Sweet Table is geen standaard dessertbuffet, maar een stijlvol en persoonlijk onderdeel van jullie dag. Alles wordt met dezelfde aandacht ontworpen als de bruidstaart: van smaakcombinaties en presentatie tot styling en afwerking. Vaak wordt de Sweet Table geopend tijdens het aansnijden van

Inbegrepen:

- ✓ Alle bestelde sweets, desserts en pastries
- ✓ Schalen, etagères en decoratiematerialen
- ✓ Tafellopers en -kleden zoals besproken
- ✓ Aankleding en styling passend bij de bruiloft
- ✓ Dessertmenu

Meerprijs:

- Extra aansnijdtaart — kleine tweelaags taart, circa €175,-.
- Overig — bijzondere gebakjes, personalisatie (zoals tafelkaartjes) en bloemstyling (indien niet door jullie eigen bloemist verzorgd).

Voor de kleinste tafel is circa 2 meter ruimte nodig, voor de grootste tafel 5 tot 7 meter. Voor bestellingen op zondag en maandag geldt een minimale bestelgrootte van €1.500.

GOED OM TE WETEN



- **Portiegrootte** : een standaard bruidstaartportie is circa $2,5 \times 4$ cm en 12,5–15 cm hoog. Als richtlijn adviseer ik om taart te bestellen voor ongeveer 90% van het totale aantal gasten, inclusief kinderen.
-
- **Veel gasten** : bij meer dan 120 gasten adviseer ik meerdere kleine taarten, reeds voorgesneden stukjes, of een aanvulling met een Sweet Table of dummy-lagen — zo kunnen alle gasten binnen afzienbare tijd van hun taart genieten.
-
- **Dummy-lagen** : dummy-lagen geven een grotere, indrukwekkendere uitstraling zonder extra porties. Let op: dummy-lagen zijn slechts iets voordeliger dan echte taartlagen, omdat het bekleden en decoreren evenveel tijd en vakmanschap vraagt.

GOED OM TE WETEN



- **Taartplateau** : een mooi taartplateau lenen dat perfect bij jullie stijl past kan altijd, tegen een borg van €100.

-
- **Levering** ;wij bezorgen onze maatwerk bruidstaarten en Sweet Tables altijd zelf, gekoeld en met de grootste zorg, vanuit Haarlem voornamelijk in Noord- en Zuid-Holland en Utrecht. Bezorgkosten zijn gebaseerd op afstand en tijd; in Haarlem bezorgen wij gratis.
-





VERTEL MIJ JULLIE VERHAAL

Graag ontwerp ik samen met jullie de bruidstaart of Sweet Table voor jullie grote dag.

Vul het aanvraagformulier in zodat we kunnen kijken of we een match zijn.

Ik lees iedere aanvraag persoonlijk en laat binnen twee werkdagen weten of jullie datum beschikbaar is

AANVRAAGFORMULIER

CAKEWORKS STUDIO

Eetbare kunst, uitzonderlijke smaak

Haarlem • www.cakeworks.nl



xx

Petra