

OFERTA SŁODKICH STOŁÓW I TORTÓW



Nasze słodkie realizacje to połączenie rzemieślniczej pasji, nowoczesnego cukiernictwa i eleganckiego designu. Każdy element tworzymy ręcznie w naszej pracowni, dbając o to, by był nie tylko rozkoszą dla podniebienia, ale i wyjątkową dekoracją Twojego przyjęcia.

I. PAKIETY SŁODKICH STOŁÓW PROPONUJEMY TRZY WARIANTY DOPASOWANE DO WIELKOŚCI WYDARZENIA. STANDARDOWO PRZYGOTOWUJEMY PO 15 SZTUK Z KAŻDEGO RODZAJU DESERU.

1. PAKIET KAMERALNY (DO 20 OSÓB)

IDEALNY NA CHRZCINY, OBIADY JUBILEUSZOWE I MAŁE SPOTKANIA.

- Ilość: 6 rodzajów deserów po 10 sztuk (łącznie 60 porcji).
 - Cena pakietu: 650 – 750 PLN netto.
 - W cenie: Wynajem profesjonalnych podstaw w kolorze złotym, białym lub przezroczystym.
-

2. PAKIET STYLOWY (DO 40 OSÓB)

NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANY NA WESELA I KOMUNIE.

- Ilość: 8 rodzajów deserów po 15 sztuk (łącznie 120 porcji).
 - Cena pakietu: 1 400 – 1 600 PLN netto.
 - W cenie: Wynajem podstaw oraz pełna aranżacja estetyczna stołu.
-

3. PAKIET KRÓLEWSKI (DO 60 OSÓB)

PEŁNA, LUKSUSOWA OPRAWA DUŻYCH UROCZYSTOŚCI.

- Ilość: Wszystkie rodzaje deserów z menu (łącznie ok. 260 porcji).
 - Cena pakietu: 2 300 – 2 600 PLN netto.
 - W cenie: Kompleksowa ekspozycja na pełnej gamie naszych pater.
-



II. MENU DEGUSTACYJNE (FINGER FOOD)

MOŻESZ DOWOLNIE KOMPONOWAĆ SWÓJ STÓŁ, WYBIERAJĄC Z NASZYCH AUTORSKICH POZYCJI:

- Mini Tort Szwarcwaldzki: klasyka z wiśnią w wydaniu monoporcji.
- Mini Beza Pavlova: lekka beza z kremem i świeżymi owocami.
- Choco Popsy: czekoladowe praliny w białej czekoladzie z dekoracją mini kwiatami.
- Mini Makaroniki: dwa smaki – różany oraz karmelowy z kremem mascarpone.
- Mini Pucharki: ganache z mlecznej czekolady i chrupka karmelowa.
- Mini Tartaletki: cytrynowe z puszystą bezą włoską.
- Truskawki w czekoladzie: oblane białą czekoladą z kolorową posypką.
- Mini Babeczki: z malinami i kremem śmietanowo-mascarpone.
- Mini Serniczki: z polewą pistacjową
- Magdalenki z czekoladą
- Kolorowe lizaki bezowe

III. TORTY OKOLICZNOŚCIOWE I WESELNE

TORT TO PUNKT KULMINACYJNY KAŻDEGO PRZYJĘCIA. W PRACOWNI KANIA TWORZYMY TORTY, KTÓRE ZACHWYCAJĄ SMAKIEM I NOWOCZESNYM WYGLĄDEM (TZW. MODERN CAKES).

- Torty Klasyczne i Piętrowe: wyceniane indywidualnie w zależności od smaku i stopnia trudności dekoracji.
- Cena: od 180 - 220 PLN / kg (lub od 25 PLN / porcję przy tortach weselnych).
- Personalizacja: Oferujemy tynki maślane, wykończenia typu semi-naked, dekoracje z żywych kwiatów, jadalnego złota lub ręcznie robionych figurek.

IV. GOŚCIŃCE DLA GOŚCI (CIASTA DO PUDEŁEK)

TRADYCYJNY UKŁON W STRONĘ GOŚCI, POZWALAJĄCY IM ZABRAĆ SMAK PRZYJĘCIA DO DOMU.

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| • Cena: 38 PLN / osoba. | • Kruche ciasto z malinami. |
| • Skład zestawu: | • Ciasto czekoladowe z chrupką. |
| • Sernik z białą czekoladą. | • Ciasto z karmelem i orzechami. |
| • Szarlotka domowa. | |

INFORMACJE DODATKOWE

TRADYCYJNY UKŁON W STRONĘ GOŚCI, POZWALAJĄCY IM ZABRAĆ SMAK PRZYJĘCIA DO DOMU.

- Transport: Koszt transportu ustalany jest indywidualnie na podstawie odległości.
- Kaucja: Przy wynajmie pater i podstaw pobierana jest kaucja zwrotna.
- Rezerwacja: Gwarancją terminu jest wpłata zadatku.

**ZAPRASZAMY DO KONTAKTU, ABY OMÓWIĆ SZCZEGÓŁY
TWOJEGO WYMARZONEGO SŁODKIEGO STOŁU!**