



DUŻY POKÓJ

OFERTA PRACOWNI CUKIERNICZEJ

SERNIKI OKRĄGŁE

ŚREDNICA: 26CM
ILOŚĆ PORCJI: 12 - 14
WAGA: OK 2,5KG - 3,5 KG



1. SERNIK CYTRYNOWY
Z LEMON CURD I BEZĄ WŁOSKĄ
180 zł / 2,5 kg / 14 porcji
2. SERNIK LONDYŃSKI Z ZAPIEKANĄ ŚMIETANĄ
I OWOCAMI SEZONOWYMI
180 zł / 2,5 kg / 14 porcji
3. SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MALINAMI
180 zł / 2,5 kg / 14 porcji
4. SERNIK PISTACJOWY
240 zł / 2,5 kg / 14 porcji
7. SERNIK KAWOWY TIRAMISU
Z LIKIEREM AMARETTO
180 zł / 2,5 kg / 14 porcji
8. SERNIK NA BAZIE CIEMNEJ CZEKOLADY
Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ
180 zł / 2,5 kg / 14 porcji
9. SERNIK BASKIJSKI
190 zł / 2,5 kg / 14 porcji
10. OREO
190 zł / 3,5 kg / 14 porcji
11. SERNIK MANGO - MARAKUJA
180 zł / 2,8 kg / 14 porcji
11. KOKOSOWY
190 zł _ 2,5 kg / 14 porcji



**MANGO
MARAKUJA**



OREO





CIASTA W „BLASZKACH” I INNE

WYMIARY - OK 40 X 24 CM LUB OKRĄGLE
CENA - OD 190 DO 250 ZŁ BRUTTO/ SZT.
ILOŚĆ PORCJI: OD 12 - 24
WAGA: OD 1,8 DO 3 KG

1. **CIASTO MARCHEWKOWE Z ORZESZKAMI WŁOSKIMI, CYNAMONKĄ I SKÓRKĄ POMARAŃCZY, SMIETANKOWO-SEROWY KREM**

Cena 190 zł / szt. / 2,2 kg / 12 porcji

2. **RED VELVET - SOCZYSTE CZERWONE CIASTO Z NUTKAMI CZEKOLADOWYMI I ŚMIETANKOWO-SEROWYM KREMEM**

Cena 200 zł / szt. / ok 3 kg / 12 porcji

3. **TIRAMISU - KLASYCZNY WŁOSKI DESER NA BAZIE BISZKOPTU, MUSU MARCARPONE, AMARETTO ORAZ KAWY**

Cena 230 zł / 3 kg blaszka prostokątna lub okrągła / ok 15 porcji

TIRAMISU - MONOPORCJE W SZKLANECZKACH

Cena 16 zł / szt. / ok 200 g

4. **SZARLOTKA NA WANILIOWYM, KRUCHYM CIEŚCIE Z MIGDAŁAMI, KRUSZONKĄ I CUKREM PUDREM (NA BAZIE SEZONOWYCH JABŁEK: ANTONÓWKA, SZARA RENETA)**

140 zł / szt / 12 porcji

5. **WZ**

220 zł / szt. / ok 3 kg / 15 porcji

Soczyste czekoladowe ciasto ze smietankowo-serowym kremem i wanilią

**SZAR
LOTKA**



**MARCHE
WKOWE**



**RED
VELVET**



WZ





6. LEŚNY MECH

240 zł / ok 2,8 kg / 15 porcji

Wilgotne ciasto z dodatkiem świeżego szpinaku, przełożone jogurtowym kremem mascarpone z dodatkiem cytryny wykończone świeżymi owocami (dostępne również w wersji z musem malinowym - 250 zł / szt)

7. MIODOWNIK Z WANILIOWYM KREMEM MAŚLANYM, ORZECHAMI WŁOSKIMI I KAJMAKIEM

180 zł / 2,8 kg / 12 porcji

8. SERNIK KRAKOWSKI Z RODZYNKAMI KRATKĄ Z CIASTA KRUCHEGO

160 zł / 2,6 kg / 12 porcji

9. SOCZYSTE, INTENSYWNE CZEKOLADOWE BROWNIE

190 zł / 2,4 kg / 12 porcji

10. SEROMAKOWIEC

220 zł / ok 2,8 kg / 15 porcji

11. TORCIK CZARNY LAS

200 zł / ok 3 kg / 12 porcji

Soczyste czekoladowe ciasto ze śmietankowo - serowym kremem i z wiśniami w żelu

BROWNIE



CZARNY LAS

MIODOWNIK





TORTY MUSOWE

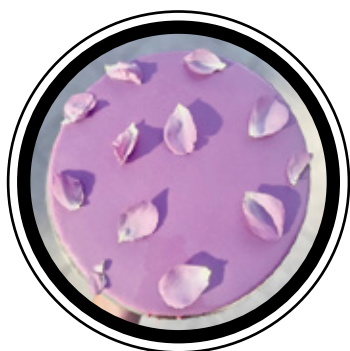
OKRĄGLE W ZAMSZU JADALNYM
LUB MIRROR GLAZE

ŚREDNICA: OK 26CM
CENA: 260 ZŁ BRUTTO/ SZT.
ILOŚĆ PORCJI: 8 - 12
WAGA: OK 2,5 KG

1. MUSOWY TORT NA SPODZIE BROWNIE
Z KREMEM NA BAZIE BIAŁEJ CZEKOLADY
I MASCARPONE ORAZ MUSOWĄ GALARETKĄ
Z MALIN
dostępny również w wersji bezglutenowej
2. MUSOWY TORT MANGO/MARAKUJA NA SPODZIE
Z BISZKOPTU Z DODATKIEM CZEKOLADY
WYKOŃCZONY ŻELKĄ Z PULPY MANGO
dostępny również w wersji bezglutenowej
3. MUSOWY TORT NA SPODZIE Z CHRUPIĄCEJ
CZEKOLADY Z KREMEM CZEKOLADOWYM
I ŻELKĄ MALINOWĄ
4. MUSOWY TORT NA SPODZIE Z CHRUPIĄCEJ
WARSTWY PISTACJOWEJ,
MUSEM PISTACJOWYM I ŻELKĄ



TORT MUSOWY
**MANGO
MARAKUJA**





TORTY BEZOWE

ŚREDNICA - OK 28 CM
CENA - 180 ZŁ BRUTTO/ SZT.
ILOŚĆ PORCJI: 5-7
WAGA: OK 2 KG



1. TORT BEZOWY MASCARPONE Z FRUŻELINĄ
OWOCOWĄ (WIŚNIA, CZARNA PORZECZKA, MALINA)
I ŚWIEŻYMI OWOCAMI
2. TORT BEZOWY DAKŁAS (ORZECHY, CZEKOLADA)
3. TORT BEZOWY Z MALINAMI



MINIPAVLOVE

NA BEZIE FRANCUSKIEJ Z KREMEM

CENA: 17 ZŁ / SZT.
ŚREDNICA: OK 12 CM
MINIMALNE ZAMÓWIENIE: 8 SZT.

1. KREM WANILIOWY + INSERT OWOCOWY
2. KREM CZEKOLADOWY + INSERT OWOCOWY
3. KREM JOGURTOWY + INSERT OWOCOWY





DROBNE DESERY NA SŁODKI STÓŁ I NIE TYLKO

MUFFINKI

Ozdobione kremem, świeżymi owocami, dekoracją z czekolady, kwiatami, płatkami kwiatów jadalnych lub dekoracjami personalizowanymi z masy cukrowej. Muffinki mają nadzienie z konfitury, czekolady, ganache lub solonego karmelu.

CENA: 15 ZŁ / SZT.
ŚREDNICA: OK 6 CM
MINIMALNE
ZAMÓWIENIE: 9 SZT



1. CZEKOLADOWE
2. JOGURTOWE

MINI TARTY

Na bazie francuskiego kruchego ciasta Sable

CENA: 17 ZŁ - 25 ZŁ / SZT.
ŚREDNICA: OK 12 CM
MINIMALNE ZAMÓWIENIE: 8 SZT. / JEDEN RODZAJ

1. MINI TARTA KARMELOWA Z ORZECHAMI LASKOWYMI
23 zł / szt.
2. LEMON CURD Z BEZĄ WŁOSKĄ
20 zł
3. MALINOWE Z GANACHE Z BIAŁEJ CZEKOLADY
23 zł / szt.
4. MINI MALINOWA CHMURKA Z ŻELKĄ MALINOWĄ,
KREMEM ŚMIETANKOWYM I BEZĄ
25 zł
5. Z KREMEM PATISSIERE I ŚWIEŻYMI OWOCAMI
23 zł / szt.





MAKARONIKI FRANCUSKIE Z GANACHE

1. MALINA
2. MANGO
3. PISTACJA
4. JAGODA

CENA: 9 ZŁ / SZT
ŚREDNICA: OK 5 CM
MINIMALNE
ZAMÓWIENIE: 24 SZT /
12 JEDNEGO RODZAJU



MONOPORCJE MUSOWE W KSZTAŁCIE SERCA LUB OKRĄGLE

Na Sable z Mirror Glaze lub z zamszem jadalnym

1. PISTACJA / MALINA
2. CIEMNA CZEKOLADA / OWOCE LEŚNE
3. MARAKUJA / MALINA
4. KARMEŁ / CZARNA PORZECZKA
5. BIAŁA CZEKOLADA / WIŚNIA

CENA: 19 ZŁ / SZT.
ŚREDNICA: OK 10 CM
MINIMALNE ZAMÓWIENIE: 16 SZT. /
8 JEDNEGO RODZAJU





MINI DESERKI W PUCHARKACH Z ŁYŻECZKĄ

CENA: 17 ZŁ / SZT
ŚREDNICA: DO 10 CM
MINIMALNE
ZAMÓWIENIE: 8 SZT



1. TIRAMISU
2. KARMEL / OWOCE LEŚNE LUB MALINA
3. PANNA COTTA WANILIOWA / MUS OWOCOWY
4. GRANOLA Z MUSEM MANGO I OWOCAMI



CIASTEczKA KRUCHE

CENA: 8 ZŁ / SZT.
WAGA: OK 65 G
MINIMALNE
ZAMÓWIENIE: 15 SZT.
JEDNEGO RODZAJU

1. CYTRYNOWE
2. OWSIANE





CAKE - POPS

w zależności od dekoracji w kształcie lodów, oblane belgijską czekoladą i dekoracją

1. CZEKOLADOWE Z ORZECHAMI
2. OREO
3. MALINOWE

CENA: 10 ZŁ / SZT
WYMIAR: 4 CM X 10 CM
MINIMALNE
ZAMÓWIENIE: 10 SZT



PTYSIE / EKLERY

1. MALINOWE
12 zł / szt.
2. Z LEMON CURD I BEZĄ WŁOSKĄ
12 zł / szt.
3. KLASYCZNY
15 zł / szt.

CENA: 12 - 15 ZŁ
ŚREDNICA / WYMIAR:
OD 4 DO 10 CM
JEDEN RODZAJ



**EKLER
KLASYCZNY**

MALINOWE



**LEMON
CURD**



MINI SERNICZKI

1. PISTACJOWE
2. Z BIAŁEJ CZEKOLADY

CENA: 15 ZŁ
ŚREDNICA / WYMIAR : DO 12 CM
MINIMALNE ZAMÓWIENIE: 5 SZT /
JEDEN RODZAJ



PIERNICZKI OKOLICZNOŚCIOWE

Wykończenie lukrem
Dowolny wybór dekoracji i tematu

1. PIERNICZKI KARMELOWE RĘCZNE ROBIONE
2. Z IMBIREM I CYNAMONEM

CENA 15 ZŁ / 1 SZT.
MINIMALNE
ZAMÓWIENIE: 20 SZT. 1 RODZAJU





PYSZNE I PIĘKNE TORTY NA KAŻDĄ OKAZJĘ

TORTY TRADYCYJNE WYKOŃCZONE GANACHEM NA BAZIE CZEKOLADY

Dekoracja: rozetki z kremu, owoce świeże i suszone, elementy słodczy z naszej pracowni, beziki, napis makaroniki, drip, drobne elementy z masy cukrowej i świeżych kwiatów

16 CM ŚREDNICY
10-12 porcji: 350 zł

18 CM ŚREDNICY
13-18 porcji: 395 zł

20 CM ŚREDNICY
20-22 porcji: 450 zł

22 CM ŚREDNICY
23-26 porcji: 530 zł

TORT PIĘTROWY
do 28-32 porcji od 720 zł
(kolejne porcje 15 zł)



EKSKLUZYWNE TORTY ARTYSTYCZNE

Wszystkie masy wykonane są z najwyższej jakości czekolady belgijskiej Cacaobarry.

Dekoracja: makaroniki oraz inne słodczyce wykonane od podstaw, świeże kwiaty, świeże owoce, suszki, dripy z czekolady, rozetki z kremu, napisy, złocenia, drobne ozdobne elementy z masy cukrowej oraz koronki i drobne dekoracje z papieru waflowego, ozdobna, naturalna świeczka KALAMU.

16CM ŚREDNICY
10-12 porcji: 375 zł

18CM ŚREDNICY
13-18 porcji: 460 zł

20CM ŚREDNICY
20-22 porcji: 520 zł

22CM ŚREDNICY
23-26 porcji: 600 zł

TORT PIĘTROWY
do 35 porcji: 780 zł
(kolejne porcje 17 zł)



* Przygotowanie artystycznych figurek z masy cukrowej lub innych zaawansowanych i czasochłonnych dekoracji to dodatkowy koszt 95 zł / tort



DOSTĘPNE SMAKI:

1. KINDER BUENO,
MALINY I BIAŁA CZEKOLADA,
BISZKOPT BIAŁY
2. KREM KARMELOWY,
OWOCE LEŚNE, BISZKOPT
CZEKOLADOWY
3. KREM CZEKOLADOWY,
WIŚNIE, BISZKOPT BIAŁY
NASĄCZANY ALKOHOLEM
4. KREM Z BIAŁEJ CZEKOLADY,
LEMON CURD, FRUŻELINA MALINOWA,
BISZKOPT BIAŁY
5. KREM NA BAZIE MASCARPONE
ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI, BISZKOPT
CZEKOLADOWY
6. KREM MARAKUJA, KREM
BIAŁA CZEKOLADA, MALINY,
BISZKOPT BIAŁY
7. KREM PISTACJA
Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ, MALINY,
BISZKOPT BIAŁY

