



OFERTA CUKIERNICZA

Zachęcamy Państwa do skorzystania z propozycji naszej cukierni.
Oferowane przez nas wypieki przygotowywane są według tradycyjnych, sprawdzonych przepisów.
Wszystkie nasze produkty są świeże i wypiekane w sposób naturalny, bez użycia konserwantów.
Realizujemy zamówienia na przyjęcia odbywające się w naszych restauracjach – Jodłowym Dworze i Białej Przystani oraz wszystkie inne zamówienia (cena słodkich stołów bez naczyń i dekoracji przy wyłożeniu przez obsługę lokalu, w którym odbywa się impreza – minus 200 zł).
Przy wartości zamówienia powyżej 3500 zł – dostawa gratis, poniżej 3500 zł – odbiór na miejscu lub dopłata za transport w zależności od odległości.

Nasza oferta obejmuje:

**CIASTA
CIASTECZKA
TORTY
INNE SŁODKOŚCI**

Cennik

ciasto – 49 zł/ kg
ciastka kruche – 50 zł/ kg
tarty duże – 90 zł/ szt.
tarty małe – 12 zł/ szt.
torciki – 180 zł/ szt.
serniki okrągłe – 160 zł/ szt.
beza Pavlova – 150 zł/ szt.
Royal – 200 zł/ szt.
florentynki – 74 zł/ kg
makaroniki – 145 zł/ kg
beziki – 115 zł/ kg
babeczki z bitą śmietaną – 8 zł/ szt.
muffiny – 10 zł/ szt.
bezy mini – 12 zł/ szt.
pralinki – 2,50 zł/ szt.
ptysie mini – 1,50 zł/ szt.

desery w kubeczkach – 12 zł/ szt.
desery okrągłe – 14 zł/ szt.
monoporcje – 12 zł/ szt.
cake pops – 5 zł/ szt.
słodki stół wersja podstawowa – 3300 zł (do 100 os.)
słodki stół wersja rozszerzona – 4000 zł (do 100 os.)
candy bar – 850 zł
fontanna czekoladowa – 1500 zł (do 100 osób)
paczki z ciastem i ciasteczkami (650 g) – 32 zł/ szt.
paczki z ciastem i ciasteczkami (800 g) – 39 zł/ szt.

Ciasta



szarlotka

szarlotka japońska

szarlotka z makiem



szarlotka z bezą

ciasto kruche z jabłkami,
bita śmietana, powidło, beza

miodowo – orzechowe

ciasto kruche,
masa śmietankowa,
powidło śliwkowe,
orzechy prażone na miodzie

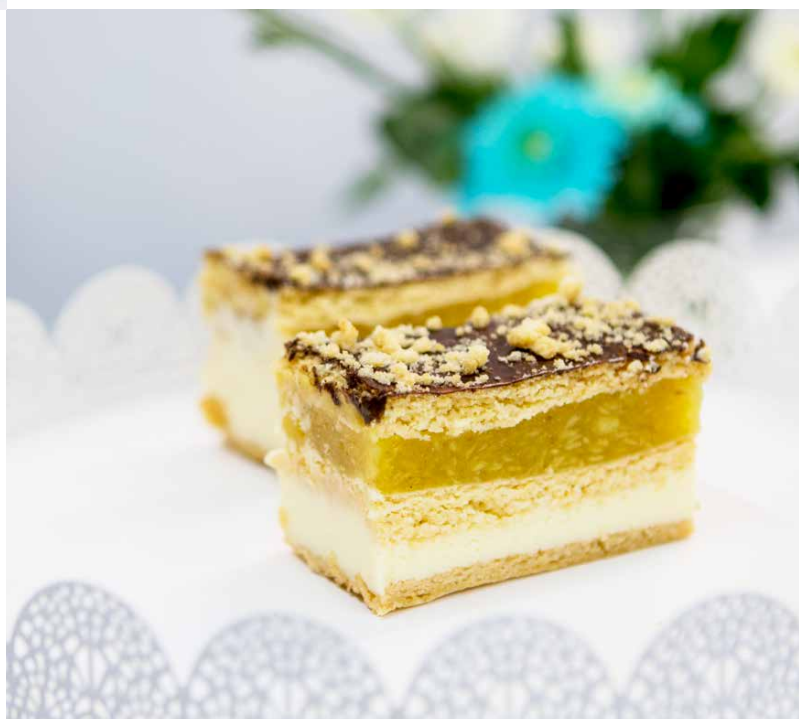




sernik

sernik smażony

ciasto kruche, ser smażony,
prażone jabłka



tiramisu

biskopt czekoladowy
i jasne biszkipciki pączowane kawą,
bita śmietana
z serkiem mascarpone i amaretto

piernik

z masą śmietankową
i powidłem śliwkowym



owocowe z galaretką

jasny biszkopt, masa waniliowa,
owoce sezonowe

śmietanowiec

jasny biszkopt,
śmietana z jogurtem,
3 kolory galaretek



tortowe z kokosem

biskopt czekoladowy,
masa waniliowa, wkładka kokosowa,
masa czekoladowa,
polewa czekoladowa,
posypane prażonym kokosem



tortowe z migdałami puszek

biskopt jasny, kajmak,
migdały prażone z miodem,
masa śmietanowa jasna,
masa śmietanowo-czekoladowa

tortowe pychotka

ciasto kruche, powidło śliwkowe
posypane rodzynekami i orzechami,
beza, masa śmietankowa



kora

biskopt orzechowo-kokosowo-
rodzynkowy, delicje morelowe,
masa brzoskwiniowa,
galaretka brzoskwiniowa

toffi

ciasto kruche, kajmak,
krakersy, masa budyniowa,
bita śmietana, posypane
prażonymi migdałami





ucierane z owocami

ciasto ucierane
zapekane z owocami

niebo w gębie

ciasto kruche,
jabłka podsmażane,
masa orzechowa,
polewa czekoladowa



ciasto szpinakowe

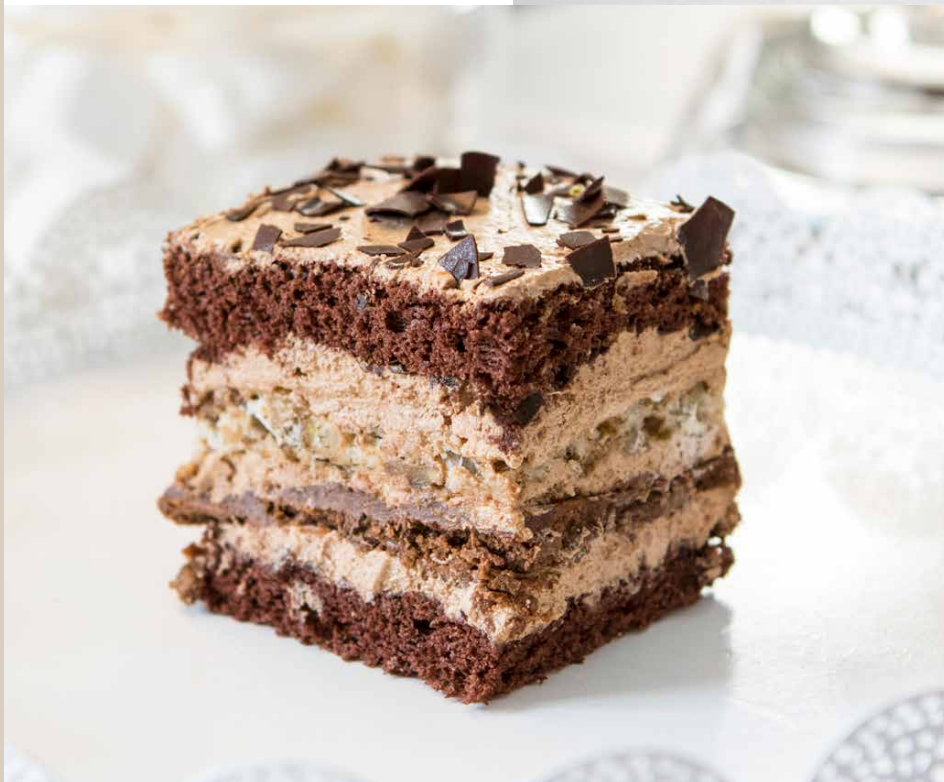
rolada biszkoptowa waniliowa

biszkopt jasny, masa waniliowa,
galaretka truskawkowa



rolada biszkoptowa czekoladowa

biszkopt czekoladowy,
masa czekoladowa,
galaretka truskawkowa



tortowe z orzechami

biszkopt czekoladowy,
masa waniliowa,
wkładka orzechowa,
masa czekoladowa,
biszkopt czekoladowy,
polewa czekoladowa
lub kajmakowa,
orzechy prażone

Zamawiając słodkości na przyjęcie mogą Państwo zamówić ciasto i ciasteczka na kilogramy (sugerowana porcja wyrobów cukierniczych na osobę na stoły / bufet to 200 g).

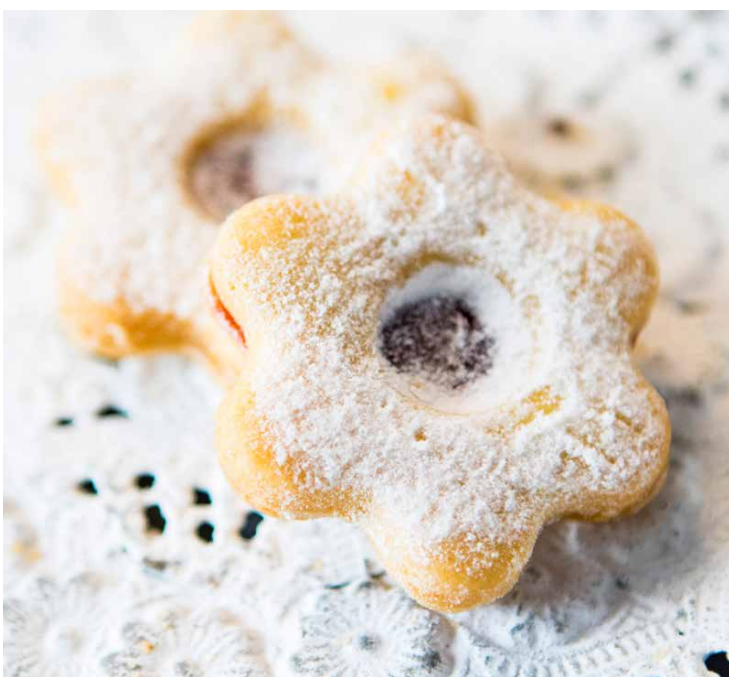
Można też zrobić dopłatę w wysokości 60 zł od osoby i wtedy serwujemy ciasto i ciastka kruche bez limitu na bufecie lub na stołach (patery).

Ciastka kruche



rożki z cukrem

półfrancuskie



małgorzatki

**kocie
oczka**



**rurki
z bitą śmietaną**



kokosanki



**ciasteczka
owsiane**





tarty duże

smaki do wyboru:

banoffee

cytrynowa

biała czekolada i maliny

śmietankowa z owocami

sezonowymi

tarty małe

torciki

smaki do wyboru
ze wszystkich rodzajów ciast



serniki okrągłe

sernik tradycyjny



**sernik
czekoladowy**



sernik kremowy



sernik pistacjowy



beza Pavlova



Royal



makaroniki



florentynki



**babeczki
z bitą śmietaną
i owocami sezonowym**



muffiny

smaki do wyboru:

czekoladowe

waniliowe z owocami

marchewkowe

cytrynowe z budyniem



bezy mini



pralinki



ptysie mini



**babeczki
z bezą**



desery w kubeczkach

smaki do wyboru:

truskawkowe

czekoladowo-owocowe

rafaello

tiramisu

pistacjowe

borówkowe

marakuja z granolą

biała czekolada z chałwą

śliwka suszona



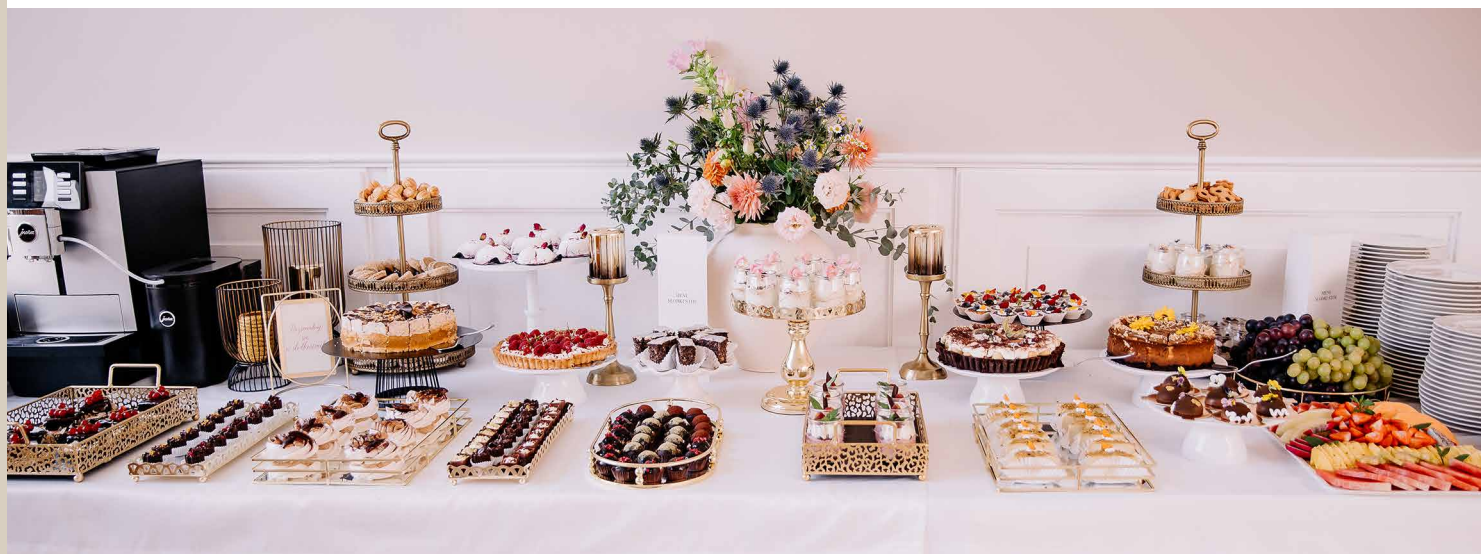
desery okrągłe



monoprocje



Słodki Stół



Wersja podstawowa

1. tarty duże – 2 szt.
2. tarty małe – 20 szt.
3. sernik okrągły kremowy – 1 szt.
4. sernik okrągły czekoladowy – 1 szt.
5. sernik okrągły pistacjowy – 1 szt.
6. beza Pavlova – 1 szt.
7. babeczki z bitą śmietaną – 20 szt.
8. muffiny – 18 szt.
9. bezy mini – 18 szt.
10. pralinki – 80 szt.
11. ptysie mini – 80 szt.
12. desery w kubeczkach – 80 szt.
13. desery okrągłe – 18 szt.
14. monoporcje w kształcie lodu i serca (gruszka lub straciatella) – 14 szt.
15. cake pops – 12 szt.

Wersja rozszerzona (wersja podstawowa + dodatkowo)

- desery w kubeczkach – 20 szt.
makaroniki – 30 szt.
florentynki – 30 szt.
beziki – 300 g
tort Royal – 1 szt.

Dodatkowo:

- ścianka dekoracyjna za słodkim stołem – 500 zł
duża kompozycja kwiatowa – 280 zł

* w cenie słodkiego stołu znajdują się ozdobne naczynia i dekoracja (świece, kwiaty w małych wazonikach)

Candy bar



muffiny – 2 patery
cake pops – 2 patery
makaroniki – 1 stoik
beziki – 2 stoiki
pianki marshmallow
rurki waflowe – 1 opakowanie
chrupki w czekoladzie – 1 stoik
ciasteczka owsiane z rodzynkami i czekoladą – 1 stoik
krajanka waflowa w czekoladzie – 2 patery

Proponujemy candy bar w kolorystyce różowo-kremowo-czekoladowej.

Torty



Torty z masą śmietanową

(torty lekkie, szczególnie polecane)

Biszkopt jasny lub ciemny

+masa śmietanowa o smaku

(do wyboru 2 rodzaje):

malinowym

pomarańczowym

cytrynowym

truskawkowym

straciatella

Torty z masą budyniową

smaki do wyboru:

czekoladowy

(biszkopt czekoladowy, masa czekoladowa)

czekoladowo-orzechowy

z wiśniami kandyzowanymi

(biszkopt czekoladowy, masa orzechowa)

czekoladowo-kokosowy

(biszkopt czekoladowy, masa kokosowa)

orzechowy

(biszkopt orzechowy, masa orzechowa)

orzechowo-czekoladowy

(biszkopt orzechowy, masa czekoladowa)

kawowy

(biszkopt kawowy, masa kawowa)



Cena tortu zależy od dekoracji

- masa cukrowa
- wycena indywidualna
- polewa czekoladowa
- masa śmietanowa
- żywe kwiaty
- owoce
- naked cake (tort nagi)

cena: 140 zł / kg

*sugerowana porcja tortu na osobę to 100g

*możemy wykonać dekorację na podstawie zdjęcia dostarczonego przez Państwa

Tort Royal Carmel **królewski tort karmelowy**

Lekki krem z czekolady karmelowej
na cienkim cieście migdałowym,
dekoracja żywymi jadalnymi kwiatami (storczyki i bratki)
5 pięter, 135 porcji – 2000 zł



Fontanna czekoladowa



- wynajem fontanny czekoladowej o wysokości 70 cm
 - 5 kg czekolady
- patyczki do nabijania przekąsek
 - serwetki
- podest dwustopniowy
- obsługę od początku przyjęcia do 22:00
- przekąski do fontanny:
 - truskawki (w sezonie)
 - winogrona
 - ananasy
 - brzoskwinie
 - arbuz
 - melon
 - gruszki
 - pomarańcze
 - pianki marshmallow
 - biszkopeciki
 - ciasteczka

