

TORTY BEZOWE



TORTY BEZOWE O ŚREDNICY 28 CM DZIELIMY NA 12 PORCJI / ZE WZGLĘDU NA TEXTURE BEZY NIE DZIELIMY NA MNIEJSZE KAWAŁKI . KAŻDA BEZA TO KOSZT 390 ZŁ

SMAKI DO WYBORU :

- MALINA
- CYTRYNA
- KAJMAK I CZARNA PORZECZKA
- KAWA I CZARNA PORZECZKA

BLATY BEZY PRZEŁOŻONE SĄ LEKKIM KREMEM NA BAZIE MASCARPONE I ŚMIETANKI

DEKORACJA ZMIENIA SIĘ W ZALEŻNOŚCI OD PORY ROKU

TORTY BISZKOPTOWE Z KREMEM TYLKO NA GÓRZE

NAZWA	CENA
MAŁY (6 - 8 PORCJI) 1 KG	190
ŚREDNI (12- 16 PORCJI) 2 KG	390
DUŻY (20 - 24 PORCJE) 3 KG	570
CENA ZA KG PRZY WADZE WIĘKSZEJ NIŻ 3 KG	170

Biszkopt czekoladowy przełożony konfiturą malinową, kremem śmietankowym na bazie śmietanki i mascarpone oraz ziemią czekoladową.

Oblany gorzką czekoladą i udekorowany owocami sezonowymi.

Dekoracja jest sezonowa i zależy od dostępności i sezonu owoców.

tort śmietankowy z konfiturą malinową



tort lemon curd z borówką



NAZWA	CENA
MAŁY (6 - 8 PORCJI) 1 KG	190
ŚREDNI (12- 16 PORCJI) 2 KG	390
DUŻY (20 - 24 PORCJE) 3 KG	570
CENA ZA KG PRZY WADZE WIĘKSZEJ NIŻ 3 KG	170

Biszkopt makowy przełożony curdem cytrynowym, kremem śmietankowym na bazie śmietanki oraz mascarpone, świeżą borówką oraz kruszonką z palonej białej czekolady.

Dekoracja z kremu, jadalnych kwiatów oraz owoców sezonowych.

Dekoracja jest sezonowa i zależy od dostępności i sezonu owoców.

tort czekoladowy z wiśnią



NAZWA	CENA
MAŁY (6 - 8 PORCJI) 1 KG	190
ŚREDNI (12- 16 PORCJI) 2 KG	390
DUŻY (20 - 24 PORCJE) 3 KG	570
CENA ZA KG PRZY WADZE WIĘKSZEJ NIŻ 3 KG	170

Biskopt czekoladowy przełożony konfiturą wiśniową, musem czekoladowym oraz ziemią czekoladową.

Oblany gorzką czekoladą i udekorowany owocami sezonowymi.

Dekoracja jest sezonowa i zależy od dostępności i sezonu owoców.

NAZWA	CENA
MAŁY (6 - 8 PORCJI) 1 KG	170
ŚREDNI (12- 16 PORCJI) 2 KG	390
DUŻY (20 - 24 PORCJE) 3 KG	570
CENA ZA KG PRZY WADZE WIĘKSZEJ NIŻ 3.5 KG	170

Biskopt czekoladowy przełożony konfiturą wiśniową, kremem śmietankowym na bazie śmietanki oraz mascarpone i ziemią czekoladową.

Oblany gorzką czekoladą i udekorowany kremem oraz wisienkami kandyzowanymi.

tort śmietankowy z konfiturą wiśniową



TORTY BISZKOPTOWE Z KREMEM NA BOKACH

tort z konfiturą porzeczkową



NAZWA	CENA
MAŁY (6 - 8 PORCJI) 1 KG	290
ŚREDNI (12- 16 PORCJI) 2 KG	460
DUŻY (20 - 24 PORCJE) 3 KG	680
CENA ZA KG PRZY WADZE WIĘKSZEJ NIŻ 3.5 KG	190

Biszkopt przełożony konfiturą z czarnej porzeczki, kremem śmietankowym na bazie śmietanki i mascarpone oraz kruszonką z palonej białej czekolady.

Otynkowany kremem, oblany gorzką czekoladą i udekorowany owocami sezonowymi.

Dekoracja jest sezonowa i zależy od dostępności i sezonu owoców.

NAZWA	CENA
MAŁY (6 - 8 PORCJI) 1 KG	290
ŚREDNI (12- 16 PORCJI) 2 KG	460
DUŻY (20 - 24 PORCJE) 3 KG	680
CENA ZA KG PRZY WADZE WIĘKSZEJ NIŻ 3.5 KG	190

tort czekoladowy z karmelem



Biszkopt czekoladowy przełożony kremem czekoladowym, słonym karmelem oraz prażyną.

Otynkowany kremem oblany gorzką czekoladą i udekorowany rożetkami z ganache, solą maldon, oraz jadalnym srebrem.

tort pistacjowy



NAZWA	CENA
MAŁY (6 - 8 PORCJI) 1 KG	290
ŚREDNI (12- 16 PORCJI) 2 KG	460
DUŻY (20 - 24 PORCJE) 3 KG	680
CENA ZA KG PRZY WADZE WIĘKSZEJ NIŻ 3.5 KG	190

Biskopt czekoladowy przełożony konfiturą różaną, kremem pistacjowym oraz prażynką pistacjową.

Otynkowany, oblany czekoladą pistacjową i udekorowany suszonymi płatkami róży oraz prażonymi pistacjami.

NAZWA	CENA
MAŁY (6 - 8 PORCJI) 1 KG	290
ŚREDNI (12- 16 PORCJI) 2 KG	460
DUŻY (20 - 24 PORCJE) 3 KG	680
CENA ZA KG PRZY WADZE WIĘKSZEJ NIŻ 3.5 KG	190

Biskopt czekoladowy przełożony kremem mango oraz marakują.

Otynkowany kremem, oblany czekoladą mango.

tort mango marakuja



tort orzechowy



NAZWA	CENA
MAŁY (6 - 8 PORCJI) 1 KG	260
ŚREDNI (12- 16 PORCJI) 2 KG	490
DUŻY (20 - 24 PORCJE) 3 KG	680
CENA ZA KG PRZY WADZE WIĘKSZEJ NIŻ 3.5 KG	190

Biskopt czekoladowy przełożony konfiturą malinową,
Biskopt orzechowy przełożony kremem orzechowym,
praliną orzechową z orzechów laskowych oraz
chrupiącą prażynką.

Otynkowany, oblany czekoladą orzechową i
udekorowany kremem oraz orzechami.

MOŻECIE PAŃSTWO TEŻ PRZYNIEŚĆ SWÓJ TORT, W TEJ KWESTII MAMY 2 MAŁE PUNKTY DO ZREALIZOWANIA. PIERWSZY TO OŚWIADCZENIE PODPISANE PRZEZ PAŃSTWA W DNIU SPOTKANIA O WNIESIENIU WŁASNEGO JEDZENIA DO RESTAURACJI I BRAKU EWENTUALNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI Z NASZEJ STRONY W PRZYPADKU ZATRUĆ JEDZENIEM, DRUGA SPRAWA TO SERWIS 10ZŁ ZA OSOBĘ PRZECHOWANIE I SERWOWANIE TORTU. UDOSTĘPNIMY TEŻ PAŃSTWU CHŁODNIE NA PRZETRZYMANIE TORTU.