OFERTA WESELNA

Słodki Stół

&

Tort

/cakemepracownia

@cakemegdansk

Cake Me

Tworzymy wyjątkowe Torty i Słodkie Stoły
o niepowtarzalnym smaku i oprawie wizualnej.
Dbamy o każdy detal realizacji:
od naturalnych składników po piękne
aranżacje.

Torty Weselne

Rodzaje Tortów

NAKED CAKE

tort z widocznymi warstwami biszkoptu
15zł / porcja (ok. 130g)

SEMI-NAKED CAKE

tort z widocznymi warstwami biszkoptu,
delikatnie pokryty kremem – 15zł/porcja (ok. 130g)

TORT W KREMIE MAŚLANYM

tort pokryty kremem na bazie masła lub czekolady
16zł/ porcja (ok. 140g)

TORT W MASIE CUKROWEJ

tort pokryty warstwą masy cukrowej
17zł/porcja (ok. 150g)

TORT W KREMIE ŚMIETANOWYM

tort pokryty delikatnym kremem śmietanowym
16zł/ porcja (ok. 130g)

Zapraszamy do skorzystania z degustacji

Smaki Tortów

MANGO

MALINA

PISTACJA

PORZECZKA

MARAKUJA

KAWA

KOKOS

WANILIA

SŁONY KARMEL

BIAŁA CZEKOLADA

KARMELIZOWANA CZEKOLADA

CZEKOLADA DESEROWA

....I INNE

Prezentujemy przykładowe połączenia smaków w Torcie. Zapraszamy do konsultacji- z przyjemnością doradzimy w wyborze pysznej kompozycji

Mus z czarnej porzeczki / crunch z gorzkiej czekolady / curd cytrynowy

Mus z karmelizowanej czekolady / żelka mango-marakuja / chrupiąca pralina

Mus z białej czekolady / żelka malinowa / krem pistacjowy z kawałkami pistacji

Krem czekoladowy z miętą / krem malinowy / chrupiąca pralina

Mus kawowy z drobinkami kawy / krem wiśniowy / crunch z gorzkiej czekolady

Krem z kawałkami chałwy / mus porzeczkowy / chrupiąca pralina

Mus z mlecznej czekolady / żelka porzeczkowa / kremowe nadzienie jogurtowe / chrupiąca pralina

Mus o smaku mango / krem ze słonym karmelem / crunch z gorzkiej czekolady

Słodki Stół

Słodki Stół

OFERTA DESERÓW

Wszystkie rodzaje deserów można zestawiać dowolnie, tworząc wyjątkową kompozycję

JUŻ WKRÓTCE - CENNIK DESERÓW Z OFERTY 2022 - PO INSPIRACJE ZAPRASZAMY NA NASZ FACEBOOK I INSTAGRAM ORAZ DO KONTAKTU

BEZA PAVLOVA

delikatna beza z kremem mascarpone, konfiturą owocową i świeżymi owocami - 13zł/szt

MONOPORCJE

- ***Półkule*** *– torcik musowy z nadzieniem i biszkoptem, wykończony błyszczącą polewą lub zamszem - 15zł/szt*

- ***Savarin okrągły*** *– torcik musowy z nadzieniem owocowym na kruchym migdałowym ciasteczku, wykończony czekoladowym zamszem - 10zł/szt*

- ***Savarin podłużny*** *– torcik musowy z owocowym nadzieniem, kremem waniliowym, na migdałowym ciasteczku - 17zł/szt*

- ***Citron mini*** *– nadzienie cytrynowe lemon curd na migdałowym ciasteczku z mini bezikiem - 8zł/szt*

MAKARONIKI

- makaroniki z ganache - 5,5zł/szt
- wieża makaronikowa - 4,5zł/szt - min.60 szt
- torcik makaronikowy - 18zł/szt

PROFITEROLE

- **Profiterol średni** – ptyś z chrupiącą migdałową kruszonką, nadziewany kremem oraz konfiturą owocową - 8zł/szt

TRUFLA

- Trufla – mus kokosowy lub kawowy, z nadzieniem owocowym oblany chrupiącą czekoladową polewą z ciemnej lub białej czekolady - 6 zł

CAKE POPS

- **Cake Pops** – okrągłe lizaki na patyczku o smaku ciasta czekoladowego-orzechowego, pokryte czekoladową polewą - 8zł/szt

Ice Pops – lizaki w kształcie loda na patyku o smaku ciasta czekoladowo - orzechowego, pokryte czekoladową polewą - 10zł/szt

-**Cake Pops w papilotce** – okrągła trufla w papilotce, o smaku ciasta czekoladowo-orzechowego, pokryta polewą czekoladową - 8zł/szt

CUPCAKE

babeczki z drobinkami czekolady w ozdobnej papilotce , pokryte dekoracyjnym kremem lub z nadzieniem owocowym i kremem - 8 - 9zł./szt

DESERKI W PUCHARKACH

deserek musowy z nadzieniem - 7zł/szt

PANNA COTTA

panna cotta waniliowa z nadzieniem owocowym - 8zł/szt

CREME BRULEE

zapiekany w słoiczku waniliowy krem z nadzieniem owocowym lub tradycyjnie przypalany - 11zł

TARTALETKI

- Tartaletka czekoladowo-malinowa - 15zł/szt

- Tartaletka cytrynowa z paloną bezą - 15 zł/szt

- Tartaletka z waniliowym kremem patissiere i świeżymi owocami - - 15zł/szt

TIRAMISU

krem mascarpone na żółtkach, biszkopt, kawa i amaretto - 11zł/szt

SERNICZKI

delikatny mus na bazie twarogu i mascarpone w dwóch wersjach smakowych: miodowo-cynamonowy - 12zł/szt lub oreo - 13zł/szt

BROWNIE

z kremem lub bez, krojone w kostkę - 5- 6zł/kostka

BEZIKI

- mini beziki do słoja - 0.5zł/ szt

Liczba Porcji

Sugerujemy wybór około
4 porcji różnych deserów dla jednej
osoby. Zachęcamy do kontaktu i
konsultacji w celu ustalenia ilości
idealnej dla Państwa potrzeb

Degustacja

Zapraszamy do skorzystania z
degustacji - koszt boxu 50zł
Poznajcie wysoką jakość i unikalny
smak naszych Deserów i Tortów

Rezerwacja Terminu

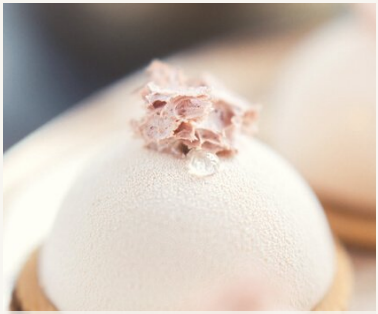
Rezerwacja terminu następuje po podpisaniu umowy i wpłacie zaliczki

Dowóz

Dowóz samochodem wyposażonym w chłodnię. Na terenie Gdańska i Elbląga- usługa w cenie. Dowozimyw obrębie do 120km.

Dla zamówień Słodkiego Stołu oraz Tortu DOWÓZ GRATIS

Cake Pops w papilotce



Monoporcja Półkula

Ciastka Bezowe

Makaroniki

Cake Pops na patyczku

Savaron okrągły

Serniczek cynamonowo-miodowy

Ice Pops

Profiterol Mini

Ciastka Bezowe z ganache

Beza Pavlova

Profiterol Duży

Trufla

Cupcake

Creme Brulee

Savarin Mini

Profiterol Średni

Savarin Podłużny

Tartaletka z kremem patissiere

Deserki w pucharkach

Makaroniki Stylizowane

Półkula Mini

Eklery

Torcik Makaronikowy

Wieża Makaronikowa

Beziki do słoja

Brownie z kremem

Tartaletka czekolada- malina

Panna Cotta

Mini Citron

PRZYKŁADOWE KOMPOZYCJE

Słodkich Stołów

ZAPRASZAMY DO KONSULTACJI, ABY PRZEDSTAWIĆ OFERTĘ DOPASOWANĄ DO WASZYCH POTRZEB- -DORADZIMY NAJLEPSZE ROZWIĄZANIA

Zachęcamy do skorzystania z gotowych propozycji jak i do samodzielnego skomponowania Słodkiego Stołu na podstawie deserów z oferty - w tym celu prosimy o kontakt i konsultacje.

WYCENA PRZEDSTAWIONYCH PONIŻEJ BUFETÓW OBEJMUJE PROFESJONALNĄ I KOMPLEKSOWĄ ARANŻACJĘ SŁODKIEGO STOŁU, W SKŁAD KTÓREJ WCHODZI:

- dopasowanie deserów do motywu przewodniego i kolorystycznego
- wypożyczenie naczyń, pater i elementów dekoracyjnych
- ustawienie i udekorowanie Słodkiego Stołu na sali

1.

35zł/osoba

3,5 porcji różnych deserów na osobę
7 rodzajów deserów

BEZA PAVLOVA

MONOPORCJA PÓŁKULA

PROFITEROL

DESERKI W PUCHARKACH

CUPCAKE Z KREMEM

CAKE POPS

BROWNIE Z KREMEM

*Np. Słodki Stół dla **100 osób***
*to **350 sztuk** różnych deserów*

2.

40zł/osoba

4 porcje różnych deserów na osobę
8 rodzajów deserów

BEZA PAVLOVA

SAVARIN OKRĄGŁY

CAKE POPS

CUPCAKE Z KREMEM

DESERKI W PUCHARKACH

PANNA COTTA

BROWNIE Z KREMEM

TARTALETKA

Z GANACHE I MALINAMI

*Np. Słodki Stół dla **100 osób***
*to **400 sztuk** różnych deserów*

3.

45zł/osoba

4,5 porcji różnych deserów na osobę
10 rodzajów deserów

MAKARONIKI

BEZA PAVLOVA

MONOPORCJA PÓŁKULA

SAVARIN OKRĄGŁY

CITRON MINI

PROFITEROL

CAKE POPS

DESERKI W PUCHARKACH

PANNA COTTA

SERNICZKI CYNAMONOWE

*Np. Słodki Stół dla **100 osób***
*to **450 sztuk** różnych deserów*

4.

50zł/osoba

5 porcji różnych deserów na osobę
10 rodzajów deserów

WIEŻA MAKARONIKOWA

BEZA PAVLOVA

MONOPORCJA PÓŁKULA

TRUFLA

PROFITEROL

CAKE POPS

DESERKI W PUCHARKACH

SERNICZKI CYNAMONOWE

BROWNIE Z KREMEM

TARTALETKA

MALINA-CZEKOLADA

Np. Słodki Stół dla ***100 osób***
to ***500 sztuk*** *różnych deserów*

Oferta Ciast

Rodzaje Ciast

Ciasta nieodpłatnie kroimy na porcje. W zależności od rodzaju ciasta - jest to od 25 do 35 porcji. Ciasta okrągłe to około 18-20 porcji.

- Sernik z Popcornem- 130zł
- Sernik z Brzoskwiniami - 160zł
- Szarlotka - 115zł
- Malinowa Chmurka - 150 zł
- Porzeczkowiec - 150 zł
- Malinowe z Budyniową Pianką - 130zł
- Rafaello - 130 zł
- Pani Walewska - 140zł
- 3Bit - 140zł
- Sernik Oreo okrągły - 140 zł
- Torcik Czekoladowy z Owocami Lata okrągły - 130 zł
- Tarty - różne rodzaje - 130zł /śr. 26cm
- Ciasto Marchewkowe - 140 zł
- Ciasto Dyniowe (w sezonie) - 140 zł
- Czarny Las z wiśniami - 160zł
- Owoce Lasu z galaretką - 160zł

Na życzenie wykonamy ciasta spoza wymienionej oferty

Kontakt i Zamówienia

Pod numerem telefonu:

+48 535-890-555

+48 501-086-623

Za pośrednictwem naszej strony:

www.facebook.com/cakemepracownia

Piękne zdjęcia:

Paula Romanowska
WEDDING STUDIO

OFERTA WESELNA

Słodki Stół

&

Tort

/cakemepracownia

@cakemegdansk