

INSTRUKCJA

ZAMAWIANIA TORTÓW WESELNYCH

1. ZAREZERWUJ PATERĘ POD TORT (stelaż, który utrzymuje cały tort)

Przy zamówieniu tortu weselnego (niezależnie od wielkości) istotne jest aby dokonać rezerwacji patery, na której stanie Twój wymarzony tort. Rezerwację prosimy składać z minimum miesięcznym wyprzedzeniem. Warunkiem rezerwacji patery jest wpłacenie kaucji w wysokości 200 zł. Kaucja jest zwrotna – przy zwrocie patery – zwracamy pieniądze. Wpłacona kaucja stanowi gwarancję zarówno dla Ciebie, jak i dla nas, że zamówienie zostanie zrealizowane.

2. ZAMAWIANIE TORTÓW WESELNYCH

W celu zamówienia tortu weselnego, czy też poznania naszej oferty weselnej prosimy o wcześniejsze umówienie się na spotkanie. Po zarezerwowaniu patery i wpłaceniu kaucji otrzymasz darmową degustację naszych tortów (co najmniej 4 smaki – dostępnych w danym momencie).

Ustalimy również:

- wstępną wagę tortu. Ostateczną wagę uzgodnimy telefonicznie – 2 tygodnie przed weselem. 1 osoba = 100 g tortu + ew dekoracja tortu.
- Dowóz tortu – jest po naszej stronie. Na terenie Białegostoku gratis, poza doliczamy koszt paliwa, w zależności od ilości kilometrów. Prosimy o sprawdzenie warunków w jakich będzie przechowywany tort w lokalu Waszego przyjęcia weselnego – na skutek złego przechowywania tortów w lokalach niestety dochodzi do uszkodzania ich – za co odpowiedzialność ponosi lokal. Warunki przechowywania naszych tortów to temperatura 4 - 6 stopnie C oraz wilgotność między 30 % – 55 %



- Wybierzesz** lub wspólnie zaprojektujemy wygląd Twojego wymarzonego tortu weselnego. Mamy do dyspozycji katalogi, a także inne materiały poglądowe, które służą nam w celu lepszego zobrazowania Tobie najnowszych trendów cukierniczych. Jest również możliwość przyniesienia własnych wzorów dekoracji tortów (zdjęcia z gazet, internetu). Podejmujemy się wykonywania praktycznie wszystkich proponowanych dekoracji.
- Oplaty** - należy wpłacić kaucję za paterę – 200 zł i zaliczkę za tort (30% wartości tortu)
- Warunki rozliczenia** - rozliczamy się po weselu. Ważne jest, żeby Państwo po weselu odebrali paterę i ew. skrzynki po cieście – od restauracji, przywieźli do nas i na podstawie paragonu rozliczamy się do końca, kaucja + zaliczka = konfrontujemy z paragonem i Państwo różnicę dopłacają, lub my zwracamy, w zależności od wartości paragonu.

3. SMAKI TORTU

TORT WĘGIERSKI

Smak prawdziwej aromatycznej czekolady w duecie ze skąpanymi w alkoholu rodzynkami i wiśniami, z prażonymi orzeszkami, otulone czekoladowym kremem, na tle ciemnej biszkoptowej ściany, odzwierciedla ukryte pragnienia niejednej tajemniczej duszy.

TORT CZEKOLADOWY

Czekoladowe biszkopty nasączone ponczem, przełożone kremem czekoladowym z dużą ilością wiśni i rodzynek.

TORT ORZECHOWY

Orzechowa klasyka. Ciemne kakao – czekoladowe biszkopty, nasączone ponczem i przełożone lekkim czekoladowym kremem z dodatkiem prażonych orzechów.

TORT MANDARYNKOWY

Wyśmienite połączenie karmelowo – miodowych i jasnych biszkoptów z puszystą masą śmietanowo – mandarynkową i aromatycznych mandarynek.

TORT SZWARDZWAŁDZKI

Tort z korzennym aromatem. Puszysta śmietana przełożona ciemnymi warstwami biszkoptu i aromatycznymi wiśniami w galaretkę.

TORT ŚMIETANOWO – CZEKOLADOWY

Śmietanowo – czekoladowa tradycja. Dwie warstwy czekoladowego biszkoptu nasączony ponczem alkoholowym, przełożone bitą śmietaną i lekkim kremem czekoladowym z chrupiącymi prażynkami na bazie bitej śmietany o wyrazistym smaku czekolady.

TORT PORZECZKOWY

Porzeczkowo – śmietanowa rozkosz. Puszysta bita śmietana na jasnym biszkopcie, przełożonych listkiem marcepanowym i porzeczkami w galaretkę.

TORT MARCELLO - Klasyczny luksusowy tort składający się z cienkich warstw czekoladowego biszkoptu, przełożonego czekoladowym kremem maślanym. Biszkopt nasączony ponczem z alkoholem, co podkreśla szlachetny smak czekolady.

TORT ŚMIETANOWO – TRUSKAWKOWY

Delikatny, jasny biszkopt i aksamitna bita śmietana o smaku truskawek z wyraźnymi kawałkami owoców. Wspaniały w swojej prostocie.

TORT ŚMIETANOWO – CYTRYNOWY

Tort o zdecydowanym smaku cytryny. Jasne biszkopty przełożone puszystą bitą śmietaną i musem cytrynowym.

TORT ŚMIETANOWY Z OWOCAMI

Jasne biszkopty przełożone puszystą śmietaną z kawałkami owoców (brzoskwinia i ananas). Dekorowany różnymi, sezonowymi owocami.

TORT TIRAMISU

Włoski deser. Jasne biszkopty nasączone ponczem kawowym z likierem amaretto, przełożone kremem na bazie oryginalnego sera maskarpone. Wykończony gorzkim kakao i polewą czekoladowo – alkoholową.

TORT ORZEŻWIAJĄCY

Tort miętowo – czekoladowy o wspaniałym, harmonijnym smaku świeżej mięty i gorzkiej czekolady z bitą śmietaną. Idealny w upalne dni.

TORT BEZOWY Z AMARETTO

Dwa delikatne blaty bezowe umoczone w czekoladzie, przełożone aromatyczną masą śmietanową z likierem amaretto.

TORT DYNIOWY

Dwa biszkopty marchwiowo – dyniowe, przekładana słodkim kremem dyniowym z serkiem maskarpone. Jesienny przysmak.

TORT MAKOWY

Dwie rolady makowo orzechowe przełożone kremem czekoladowym z orzechami włoskimi i wiśniami oraz kremem śmietanowym z maskarpone

TORT ŚMIETANOWO- MALINOWY

Bardzo czekoladowe biszkopty, przełożone masą malinową, jogurtową i świeżym owocem maliny.

4. CENY TORTÓW WESELNYCH

Ceny uzależnione są od dekoracji tortu, a nie od smaku. Mamy następujące kategorie cenowe:

- **CREME** – od 66 zł/kg – zewnętrzna warstwa tortu to krem lub śmietana w dowolnej strukturze. Kompozycje kwiatowe lub inne elementy dekoracyjne stworzą całą dekorację tortu
- **NAKED** – od 70 zł/kg – czyli tort ... nagi ;) Naked cake to piramidka różnych tortów smakowych nie posiadających żadnego lukru, masy cukrowej, marcepanu. Można go oczywiście ozdobić, ale delikatnie: świeżymi owocami, koronką, leśnymi motywami, czy też kwiatami.
- **ELEGANT** – od 70 zł/kg - To klasyka wśród weselnych tortów – torty w różnych smakach, wykończone płaszczem marcepanowym lub z masy cukrowej, ozdobione cukrowymi lub żywymi kwiatami.
- **CHOCOLATE** – od 90 zł. Może być cały czekoladowy, ale nie musi. Smaki tortu możemy wybrać nawet i owocowe, na zewnątrz zaś tort ten przybiera szatę pysznej czekolady w postaci genachu, ołówek czekoladowych czy też plastrów czekolady.

PROMOCJA NA CIASTO !!!

Dla klientów, którzy w naszej firmie zamawiają tort weselny, udzielamy 20% rabatu na każde ciasto znajdujące się w naszej cukierni.

Na 1 gościa weselnego należy zamówić 15 dag ciasta. Proponujemy listę ciast, które idealnie się sprawdzają na przyjęciu. Znajdziesz w niej smakołyki dla każdego rodzaju łąsucha ;) Ciasta czekoladowe, owocowe, serniki ciasteczka... Pełen komplet .

- Sernik wiedeński
- Brownie
- Szarlotka krucha
- C. jogurtowo - wiśniowe
- Pszczółka
- C. czekoladowe
- Pokusa
- C. herbaciane
- Marcinek
- Florentynki
- Rożki czekoladowe

Jesteśmy również producentem sękaczy – produkowanych z naturalnych składników, cena 47,19 zł/kg.

CHLEBEK ŚLUBNY – Pyszny, piękny i pachnący ...**30 zł**