

# Jak zamówić tort weselny w



## INSTRUKCJA KROK PO KROKU

### 1. ZAREZERWUJ PATERĘ

Patera to stelaż, który podtrzymuje cały tort. Rezerwacja patery jest bardzo ważna, ponieważ każdy tort weselny wymaga odpowiedniej dla siebie oprawy.

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 300 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. Wystarczy przyjść do naszej cukierni lub zadzwonić pod numer 697 203 903.

Po zarezerwowaniu patery i wpłaceniu kaucji otrzymasz darmową degustację naszych tortów (co najmniej 4 smaki)

Ustalimy również:

- 🕒 Wstępną, orientacyjną 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 dowozimy 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 %

🕒 Wyберiesz 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.

🕒 Opłaty - należy wpłacić kaucję za paterę – 300 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 kakaowo – 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 SZWARDZWALDZKI** 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 nasączone ponczem alkoholowym, przełożone śmietanowym 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. Wspaniała 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 (sezonowych – na przykład malinami i porzeczkami). Dekorowany różnymi, sezonowymi owocami.

**TORT TIRAMISU** Włoski deser. Jasne biszkopty nasączone ponczem kawowym z likierem amaretto, przełożone kremem na bazie oryginalnego sera mascarpone. 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 słonawym kremem dyniowym z serkiem mascarpone. Jesienny przysmak.

**TORT MAKOWY** Dwie rolady makowo orzechowe przełożone kremem czekoladowy z orzechami włoskimi i wiśniami oraz kremem śmietanowym z mascarpone

## 4. CENY TORTÓW WESELNYCH

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

### **CREME - od 100 zł/kg w śmietanie / od 120 zł/kg w kremie**

Zewnętrzna warstwa tortu to krem genache lub śmietana w dowolnej strukturze. Kompozycje kwiatowe lub inne elementy dekoracyjne stworzą całą dekorację tortu.

### **NAKED - od 100 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.

### **SEMI-NAKED - od 120 zł/kg**

Pod tą nazwą kryje się nie do końca nagi tort. Brzegi tortu semi-naked są przesmarowane delikatną warstwą śmietany lub kremu, dzięki czemu powstają efektowne „prześwity”.

### **ELEGANT - od 140 zł/kg**

To klasyka wśród weselnych tortów – torty w różnych smakach, wykończone płaszczem z masy cukrowej, ozdobione cukrowymi lub żywymi kwiatami.

**PROMOCJA NA CIASTO !!!** Dla klientów, którzy w naszej firmie zamawiają tort weselny, udzielamy 15% 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 .

o Sernik wiedeński

o Brownie

o Szarlotka krucha

o C. jogurtowo - wiśniowe

o Pszczółka o C. czekoladowe

o Pokusa o C. herbaciane

o Marcinek

o Florentynki

o Rożki czekoladowe

Jesteśmy również producentem sękaczy – produkowanych z naturalnych składników, cena 59,00 zł/kg.

Organizując wesele, możesz u nas zamówić także **CHLEBEK ŚLUBNY** – Pyszny, piękny i pachnący ...35 zł