

Torty na zamówienie

ILOŚĆ PORCJI (ŚREDNICA)	TORT NAKED STANDARDOWA DEKORACJA	TORT ARTYSTYCZNY STANDARDOWA DEKORACJA
8 porcji (14 cm)	od 230 zł	od 250 zł
9 - 12 porcji (16 cm)	od 280 zł	od 310 zł
13 - 15 porcji (18 cm)	od 320 zł	od 350 zł
16 - 20 porcji (20 cm)	od 410 zł	od 450 zł
21 - 25 porcji (23 cm)	od 510 zł	od 550 zł
26 - 30 porcji (25 cm)	od 600 zł	od 650 zł
35 - 40 porcji (tort piętrowy)	od 790 zł	od 850 zł
45- 50 porcji (tort piętrowy)	od 900 zł	od 960 zł

Tort naked - jest to tort nieobłożony kremem, z widocznymi warstwami.

Standardowa dekoracja tortu naked : rosetki z kremu i owoce/czekoladki (w zależności od wybranego smaku) oraz 1 dodatek do wyboru: drip (spływająca czekolada) lub imię na masie cukrowej lub cyfra z masy cukrowej.

Tort artystyczny - jest to tort obłożony "tynkiem" czyli: kremem na maśle i białej czekoladzie - **kolor kremu do wyboru** lub kremem na śmietance.

Standardowa dekoracja tortu artystycznego: rosetki z kremu i owoce/czekoladki (w zależności od wybranego smaku) oraz 2 dodatki do wyboru: drip (spływająca czekolada) lub imię na masie cukrowej lub cyfra z masy cukrowej.

Torty z bardziej skomplikowaną i pracochłonną dekoracją są wyceniane indywidualnie.

Smaki tortów

mus truskawkowy na śmietance, jasny biszkopt

biała czekolada-malina - biała czekolada na śmietance i mascarpone, konfitura malinowa, jasny biszkopt

oreo-malina - oreo ze śmietaną i mascarpone, konfitura malinowa, jasny biszkopt

wiśnia w czekoladzie mus z gorzkiej czekolady, mus z białej czekolady, wiśnie w alkoholu LUB w syropie, ciemny biszkopt

chrupiąca czekolada - krem na bazie śmietanki i gorzkiej czekolady, chrupka czekoladowa, ciemny biszkopt

karmel-latte - ganache kawowy, karmel kawowy, chrupka czekoladowa, ciemny biszkopt

pistacja-jagoda mus pistacjowy na śmietance, konfitura jagodowa, jasny biszkopt

Zamówienia przyjmujemy min. 7 dni przed realizacją.