

OFERTA SŁODKI STÓŁ

“Pakiet Mini” Koszt: 38 zł / osoba

Ilość porcji: 3 porcje / 1 osoba

Rodzaje deserów:

makaronik/cake pops/cakeicles/babeczka/deserek/cannoli.

“Pakiet Standard” Koszt: 48 zł / osoba

Ilość porcji: 3 porcje + ciasto / 1 osoba

Rodzaje deserów:

Dwie słodczyce do wyboru z: makaronik/cakepops
/cakeicles/babeczka/deserek/cannoli,

Jedna słodczyz do wyboru z: mini beza pavlova
/ptyś z kurszonką /tartaletka.

Ciasta z oferty słodkiego stołu.

“Pakiet Premium” Koszt: 58 zł / osoba

Ilość porcji: 4 porcje + ciasto / 1 osoba

Rodzaje deserów:

Dwie słodczyce do wyboru z: makaronik/cake
pops/cakeicles/babeczka/deserek/cannoli,

Dwie słodczyce do wyboru z: mini beza pavlova/monoporcja
/ptyś z kurszonką /tartaletka.

Ciasta z oferty słodkiego stołu.

***Minimum logistyczne każdego pakietu to 30 osób.**

A L E R G E N Y:

Zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne,
mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą,
orzechy i produkty pochodne. sezam i produkty pochodne.



Cake love by Ann

PRACOWNIA TORTÓW
ARTYSTYCZNYCH

OFERTA SŁODKI STÓŁ

Warunki realizacji usługi:

Minimalna liczba osób objętych zamówieniem wynosi **30**.

Ilość oraz rodzaj słodczy w zależności od liczby osób.

Dla 30-40 osób - 3 rodzaje słodczy

Dla 50-70 osób - 4 rodzaje słodczy

Dla 80-100 osób - 5 rodzajów słodczy

Powyżej 100 osób - wszystkie dostępne słodczy z oferty danego pakietu.

W cenę każdego pakietu słodkiego stołu zawarte są:

- transport słodkości na miejsce realizacji w promieniu do **50 km** od naszej pracowni (powyżej 50 km obowiązuje dopłata w wysokości **1,16 zł za każdy dodatkowy kilometr**), przy czym odległość liczona jest podwójnie ze względu na odbiór naczyń,
- estetyczna aranżacja i dekoracja słodkiego stołu,
- wypożyczenie naczyń oraz elementów ekspozycyjnych.

Po stronie Zamawiającego pozostaje zapewnienie odpowiedniego miejsca do przygotowania i wyeksponowania słodkiego stołu.

Jeżeli miejsce realizacji nie dysponuje odpowiednim stołem lub przestrzenią do ekspozycji, istnieje możliwość **wypożyczenia dekoracyjnych postumentów** za dodatkową opłatą. Dzięki temu słodki stół będzie prezentował się estetycznie i spójnie z charakterem uroczystości.

Odbiór wypożyczonych naczyń następuje następnego dnia po uroczystości, w terminie wcześniej ustalonym z Zamawiającym.

W przypadku uszkodzenia, zniszczenia lub zaginięcia wypożyczonych naczyń oraz wypożyczonych postumentów odpowiedzialność za ich wartość ponosi Zamawiający.



Cake love by Ann
PRACOWNIA TORTÓW
ARTYSTYCZNYCH

OFERTA SŁODKI STÓŁ

MAKARONIKI

pistacja-malina, bounty,
biała czekolada-malina-mięta,
earl grey-bergamotka, caffe latte,
9 zł/szt.

CAKE POPS

*kakaowo - malinowe,
*masło orzechowe /porzeczka,
10 zł/szt.

CAKE ICLES

*musowa pistacja z maliną,
*shake truskawkowy,
*caffe latte
12 zł szt.

B A B E C Z K I

*a'la Raffaello - intensywnie kokosowe, ganache z białej czekolady,
*intensywnie waniliowe, frużelina malinowa, krem śmietankowy.
*brownie, ganache z ciemnej czekolady.
*bananowe z kremem śmietankowym,
12 zł/szt.

CANNOLI

*klasyka *pistacja
Wersja mini - 3 szt 15 zł
Wersja duża 22 zł/ szt.

A L E R G E N Y:

Zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne,
mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą,
orzechy i produkty pochodne. sezam i produkty pochodne.



Cake love by Ann

PRACOWNIA TORTÓW
ARTYSTYCZNYCH

OFERTA SŁODKI STÓŁ

DESEREK

- *chrupka, mus czekoladowy
 - *panna cotta: kremowy mus z mango.
 - *cydrowa galaretka
- 10 zł/szt

BEZA MINI PAVLOVA

- *klasyczny krem śmietankowy, frużelina: malinowa/wiśniowa/porzeczkowa.
 - *krem pistacjowy, frużelona malinowa / wiśniowa / porzeczkowa,
 - *krem miętowy, frużelina owoce leśne.
- 22 zł/ szt.

KARMELOWY PTYŚ Z KRUSZONKĄ

- *krem karmelowy, frużelina porzeczkowa.
- 18 zł / szt.

TARTALETKA

- *czekoladowe ciasto, krem czekoladowy, wsad wiśniowy, chrupka,
 - *maślane ciasto, krem śmietankowy, wsad malinowy, chrupka.
 - *cynamonowe ciasto, prażone jabłka, krem waniliowy patissiere, qd
- 20 zł/szt.

MONOPORCJA

- *pistacja/wiśnia, chrupka
 - *mus słony karmel/ czarna porzeczkowa/brownie
 - *mus wanilia/insert malinowy/ciasteczko
 - *mus mango/insert marakuja/ciasteczko
- 25 zł/szt.

A L E R G E N Y:

Zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne,
mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą,
orzechy i produkty pochodne. sezam i produkty pochodne.



Cake love by Ann

PRACOWNIA TORTÓW
ARTYSTYCZNYCH

S Ł O D K I S T Ó Ł

BEZA MINI PAVLOVA

*klasyczny krem śmietankowy, frużelina: malinowa/wiśniowa/porzeczkowa.

*krem miętowy, frużelina owoce leśne.

22 zł/ szt.

KARMELOWY PTYŚ Z KRUSZONKĄ

*krem karmelowy, frużelina porzeczkowa.

18 zł / szt.

TARTALETKA

*czekoladowe ciasto, krem czekoladowy, wsad wiśniowy, chrupka,

*maślane ciasto, krem śmietankowy, wsad malinowy, chrupka.

20 zł/szt.

MONOPORCJA

*pistacja/wiśnia, chrupka

*mus słony karmel/ czarna porzeczkowa/brownie

*mus wanilia/insert malinowy/ciasteczko

*mus mango/insert marakuja/ciasteczko

25 zł/szt.

CANNOLI

*klasyka *pistacja

Wersja mini - 3 szt 15 zł

Wersja duża 25 zł/ szt.

A L E R G E N Y:

Zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne,
mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą,
orzechy i produkty pochodne. sezam i produkty pochodne.



Cake love by Ann

PRACOWNIA TORTÓW
ARTYSTYCZNYCH

S Ł O D K I S T Ó Ł

S E R N I K C H A Ł W O W Y

kremowo - chałowy, na spodzie z ciastek i sezamu,
z polewą z białej czekolady i chałwy.

12-14 porcji.

S E R N I K P I S T A C J O W Y

kremowo-pistacjowy, na spodzie z ciastek,
z polewą biała czekolada.

12-14 porcji.

T A R T A S Ł O N Y K A R M E L

kruche ciasto, krem słony karmel, ganache
czekoladowy, orzeszki.

12-14 porcji.

T A R T A D A K T Y Ł O W O - P E K A N O W A

kruche ciasto, wsad daktylowo - pekanowy.

12-14 porcji.

B R O W N I E Z M A L I N A M I

wilgotne czekoladowe ciasto z malinami.

10-12 porcji

D O M O W A S Z A R L O T K A

kruche ciasto, prażone jabłka, kruszonka

10-12 porcji.

A L E R G E N Y:

Zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne,
mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą,
orzechy i produkty pochodne. sezam i produkty pochodne.



Cake love by Ann

PRACOWNIA TORTÓW
ARTYSTYCZNYCH