

SŁODKI STÓŁ:

Propozycja ciast, ciasteczek, deserów i dodatków na słodki stół uwzględnia ceny za sztukę.

1. Ciasta podawane w kwadratowe porcjach , wielkość 4x4 cm (min 40 porcji przy zamawianiu ciasta)

-sernik nowojorski- niezwykle delikatny i aksamitny, pieczony sernik na kruchym spodzie , może być przygotowany ze śmietankową polewą (klasyka) lub masą karmelową i płatkami migdałów – 1 porcja 5 zł

- szarlotka- kruchy spód, jabłka karmelizowane ze skórka cytrynowa i cynamonem, na wierzchu kruszonka z dodatkiem płatków owsianych. Ciasto może by przygotowane z różanym posmakiem – warstewka różanej konfitury pod warstwą jabłek – 1 porcja 4 zł

-ciasto „Zielony mech”- delikatne, zielone ciasto ze szpinakiem, z bitą śmietaną i malinami – 1 porcja 4 zł

- ciasto „Wiśniowa delicja”- delikatne czekoladowe ciasto, z wiśniowo-śmietankowym musem, wiśniami we frużelinie, czekoladowym gaszem i wiórkami kokosowymi – 1 porcja 4 zł

2. Muffinki w dwóch smakach – babeczki czekoladowe z kremem czekoladowym i wiśnią w środku oraz babeczki jasne z białym kremem mascarpone - 5zł/szt. (babeczki będą udekorowane lukrowymi kwiatami i wyeksponowane w pięknych pastelowych, ażurowych owijkach papierowych).

3. Cake pops – w kolorach pastelowych na patyczku wraz z wstążeczką – 4 zł/szt.

4. Mini tarty owocowe – z białym kremem mascarpone i bitą śmietaną słodzone białą czekoladą z owocami sezonowymi – 6zł/szt.

5. Babeczki kruche w dwóch lub trzech smakach: z ganaszem z białej lub ciemnej czekolady, z owocami sezonowymi oraz z masą karmelową i słodko-słonymi orzeszkami na wierzchu – 4 zł/szt

6.Deserki w kieliszkach w dwóch smakach (owocowym i kawowym) – 5zł./szt

7.Tiramisu w większych kieliszkach (biszkopt nasączany kawą i likierem z orzecha laskowego, krem żółtkowy z mascarpone)- 6 zł/szt

8.Mini torciki w dwóch smakach – cytrynowe oraz cappuccino – 4zł/szt.

9.Makaroniki francuskie – 4zł/szt. (w pastelowej kolorystyce)

10.Ręcznie robione oraz ręcznie malowane pralinki – serca z białej czekolady wypełnione ganaszem różanym na bazie białej czekolady i śmietany. Patera wypełniona 50szt. pralin – koszt 170zł.

11.Malutkie ciasteczka – 2zł/szt: (mogą być segregowane lub podane jako mieszane)

-beziki z dodatkiem kokosu lub orzechów włoskich

-rumowo-czekoladowe kuleczki

-czekoladowe brownie z polewą lukrową

-ciasteczka orzechowe z polewą żółtkową

- orzechowe rogaliki posypane cukrem pudrem

-ciasteczka maślane z dżemem malinowym

12. Rurki z bitą śmietaną (wielkość ok 6 -7 cm) – 5 zł /szt

13.Kompozycja truskawek oblewanych czekoladą – truskawki na patyczkach - kompozycja kształtem przypomina bukiet kwiatów– 100zł.

14.Uzupełniająco na stole przykładowo: pianki, migdały w czekoladzie, beziki miniaturowe, żelki – koszt 200zł.

15. Pierniczki wylane lukrem z prostymi ozdobami np. kwiatami z masy cukrowej – cena zależna od wielkości i kształtu.

Aranżacja Słodkiego Stołu przy użyciu około 17 naczyń z wykorzystaniem ciast, torcików, babeczek, deserków, cake pops, pralin i innych podanych w spisie słodyczy oraz dekoracji w temacie i kolorze przewodnim- Cena 2000 zł

Aranżacja Słodkiego Stołu przy użyciu około 20 naczyń z wykorzystaniem ciast, torcików, babeczek, deserków, cake pops, pralin i innych podanych w spisie słodyczy oraz dekoracji w temacie i kolorze przewodnim- Cena 2500 zł

Przy 100 osobach zwykle przygotowujemy minimum 80 porcji z 1 ciasta.

Na indywidualne zamówienie jest możliwość przygotowania deseru - **croquembouch**. Składa się on z piramidki ptysiów, zlepionych ze sobą karmelem lub czekoladą. Każde ciasteczko wypełnione jest kremem śmietankowym lub crème pâtissière (waniliowym kremem budyniowym). Całość wyceniana indywidualnie.