



Degustacja Tortów artystycznych 5 bestsellerowych smaków

*Z wielką przyjemnością zapraszam Was na wyjątkową
degustację! Poznajcie moją ofertę, odkryjcie najlepsze
smaki oraz modne połączenia stworzone z myślą*

LISTOPAD

SOBOTA

14

10.00-12.00

2026

CAKE LOVE B&A
PRACOWNIA TORTÓW ARTYSTYCZNYCH
UL. OKRĘŻNA 35D/1,
05-825 GRODZISK MAZOWIECKI

Degustacja 5 bestsellerowych smaków

KLASYCZNA MALINA

*Jasny biszkopt, krem biała czekolada, frużelina malinowa,
chrupka malinowa.*

CZEKOLADOWO MALINOWE BROWNIE

*Brownie, ciemny biszkopt, pekany w karmelu,
krem ciemna czekolada, krem malinowy, frużelina malinowa.*

AMERYKAŃSK PORZECZKA

*Jasny biszkopt, krem masło orzechowe, frużelina porzeczkowa,
chrupka klasyczna.*

KRÓLOWA PISTACJI

*Jasny biszkopt, krem pistacjowy, krem malinowy, frużelina malinowa,
chrupka pistacjowa.*

CAFFE LATTE

Jasny biszkopt, krem kawowy, frużelina porzeczkowa, chrupka orzechowa.



Degustacja Italiancake

KLASYKA

Jasny biszkopt, krem śmietankowy, frużelina malinowa.

WŁOSKA PISTACJA

*Jasny biszkopt, krem pistacjowy, chrupka pistacjowa,
frużelina wiśniowa.*



Degustacja SŁODKI STOŁ

MAKARONIK

Serniki-truskawka

CAKE POPS

masło orzechowe

CAKEICLES

Pistacja - malina

DESEREK

Tiramisu

CANNOLI

pistacja

KLASYCZNA MINI PAVLOVA

klasyczny krem śmietankowy, frużelina malinowa.

TARTELETKA JESIENNA

Cynamonowe ciasto, prażone jabłka, waniliowy patissiere.

MONOPORCJA

Brownie, słony karmel, insert czarna porzeczka.

