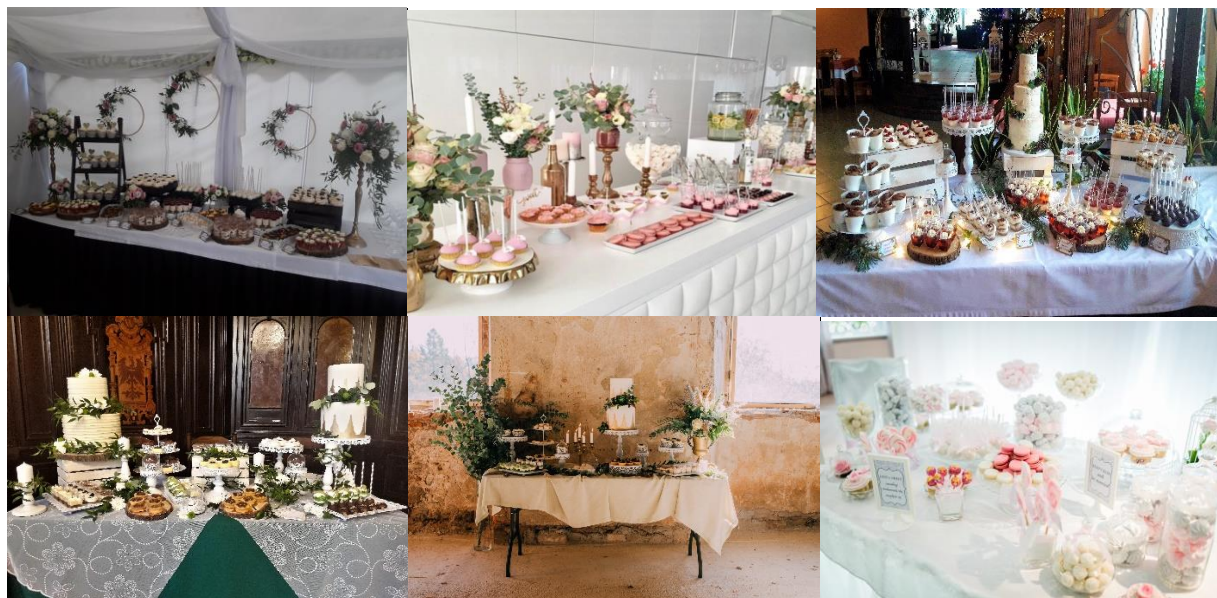


Słodki Stół Candy Bar - Wesele



Zdjęcia przykładowe

W Polsce coraz większą popularnością cieszą się słodkie Stoły czyli stoły z małymi deserkami oraz słodyczkami.

Śliczne babeczki, muffinki, mini torciki czy gniazdka bezowe z owocami – pięknie udekorowane i ułożone na pięknej zastawie, stanowią piękną dekorację Sali weselnej a swoim wyglądem zachęcają gości do spróbowania niecodziennych słodkości 😊

Dostępnych jest pięć wariantów cenowych:

Wariant I: 30zł /osoba	Wariant II: 35zł/osoba	Wariant III: 40zł/osoba
3 porcje /osobę	4 porcje/osobę	5 porcji / osobę
5 rodzajów deserów*	6 rodzajów deserów*	7 rodzajów deserów*
Mini beziki - bezpłatnie	Mini beziki - bezpłatnie	Mini beziki - bezpłatnie

Wariant IV:

1 słodkość na osobę – 10zł

Wariant V:

2 słodkości na osobę – 20-21zł

Ostatnie warianty dotyczą doboru słodkości do ilości osób. Jeśli na Państwa przyjęciu będzie np. 100 osób, ale chcecie mieć mniejszy słodki stół (przykładowo) tylko dla dzieci możecie wybrać opcję – 1 lub 2

słodkości na osobę np. 50 osób (lub 30, lub 30, lub 20, pełna dowolność). Tym samym otrzymujecie mały słodki stół z wybranymi słodkościami. Zachowany jest piękny efekt słodkiego stołu z aranżacją na ozdobnych paterach przy założonym niższym budżecie (bo np. sala oferuje własne ciasta więc niepotrzebna jest większa ilość słodkości).

Przy czym w tym wariantcie obowiązują minimalne ilości słodczy podane przy deserach.

Do wyboru 5 rodzajów słodkości*.

*Desery do wyboru z listy.

Słodkości mogą być w dowolnie wybranym kolorze przewodnim.

W cenę wliczone jest:

- słodkości w ilości według zamówienia
- ustalenie kolorystyki oraz motywu przewodniego wesela
- wynajęcie dekoracji i naczyń
- zaaranżowanie i rozłożenie słodkiego stołu na Sali Weselnej (dekoracje + część słodkości – reszta do dołożenia przez obsługę w trakcie wesela)

Za dekoracje kwiatowe, dekoracje dodatkowe oraz dowóz na salę i odbiór naczyń z sali, cena doliczana jest indywidualnie do każdego zamówienia.

Candy Bar – przykładowe słodczyce:

Nowość!

Do stałej oferty wchodzi mono porcje w smakach:

- czekolada / malina
- jagoda / limonka
- kawa / czarna porzeczka
- kokos / malina
- truskawka
- cytryna

Cena za 1 sztukę - od 10zł

Min. 10 sztuk z jednego smaku

Babeczki z kremem – np.

- Babeczki czekoladowe z owocami i kremem z białej lub ciemnej czekolady,
- Babeczki bananowe z czekoladą, owocami i kremem z białej lub ciemnej czekolady,
- Babeczki waniliowe z owocami i kremem z białej lub ciemnej czekolady,
- Babeczki cytrynowe z owocami i kremem cytrynowym lub z białej czekolady,
- Babeczki czekoladowe z kremem słony karmel

Min. 12 sztuk

Cake pops/Cake popsicle– biszkoptowe lizaki na patyku pokryte czekoladą,

Min. 20 sztuk

Torciki waniliowe/czekoladowe – waniliowe lub czekoladowe ciasto, przełożone kremem, udekorowane owocami, kwiatami, orzechami lub słodyczami

Min. 10 sztuk

Mini pavlove z kremem i owocami – ciastko bezowe z kremem, udekorowane owocami lub słodyczami
np.

- mini pavlove z lemon curd, bitą śmietaną i owocami,
- mini pavlove z czekoladą, bitą śmietaną i owocami sezonowymi,
- mini pavlove z kremem cappuccino, polewą czekoladową i orzechami,

Min. 15 sztuk

Desery w kubeczkach , mnóstwo wariantów smakowych (90-120ml) np:

- Panna cotta z frużeliną/galaretką owocową
- Tiramisu
- Krem gruszkowy z solonym karmelem i orzechami
- Mus czekoladowy z bitą śmietaną i owocami
- Deser szampański z musem gruszkowym i wanilią
- Leśny mech
- Malinowa chmurka
- Mus owocowy z bitą śmietaną
- Mini serniczki (pieczone)
- Sernik na zimno Dulche de Leche z bananami i krokantem orzechowym
- Deser waniliowo – truskawkowy
- Deserki oreo
- Deserki Nutella
- Szarlotka z kruszonką
- Galaretka owocowa z bitą śmietaną i owocami
- Ptasie mleczko
- Deser bezowy z jogurtem greckim i owocami

Min. 20 sztuk z jednego smaku

Kruche babeczki/mini tartaletki z kremem i owocami np.

- z kremem budyniowym i owocami
- z kremem mango, kawałkami białej czekolady i owocami
- z frużeliną owocową, czekoladowym ganache i owocami
- z bitą śmietaną i owocami

Min. 20 sztuk

Lizaki bezowe – kolorowe bezy na patyczkach

Min. 15 sztuk

Ciastka – kruche maślane, pieguski, owsiane

Min. 20 sztuk

Makaroniki - kruche kolorowe ciasteczka przyrządzone na bazie migdałów przekładane kremami np. cytrynowym, czekoladowym, nutella lub owocowym

Min. 20 sztuk

Mini eklerki/ptysie z kremem i polewą lub cukrem pudrem

Min. 30 sztuk

Rurki z kremem/bitą śmietaną

Min. 10 sztuk

Trufle – czekoladowe cukierki w różnych smakach

Lemoniada w dużym słoju z kranikiem (min.4 litry) smaki dostępne w zależności od sezonu.

- cytrynowa,
- malinowa,
- arbuzowa,
- ogórkowa,
- wiśniowa.

Żelki, popcorn, mini beziki, szaszłyki owocowe,

I wiele innych wg zamówienia klienta.

Dodatkowo w ramach podziękowań dla gości:

- rożki z mini bezikami po ok 20-25 szt. - 12 /szt.
- makaroniki po 2 szt. w ozdobnym pudełku - 14 zł /szt.
- kruche ciasteczka z dekoracją z masy cukrowej/lukru - 10 zł /szt.

Jako uzupełnienie Słodkiego Stołu oprócz uroczych deserków i innych małych słodkości proponuję również duży wybór ciast:

- **Malinowa chmurka** (kruche ciasto z warstwą malinowej galaretki z malinami, bitą śmietaną i bezą)
- **Sernik wiedeński z brzoskwiniami i polewą czekoladową**
- **Szarlotka** (na kruchym cieście)
- **Kubanka** (czekoladowe ciasto przełożone dżemem porzeczkowym z kremem nutella, bitą śmietaną i czekoladą)
- **Krówka** (miodowe ciasto przełożone kremem waniliowym z orzechami i karmelem)
- **Rafaello** (jasny biszkopt przełożony kremem kokosowym z dodatkiem ananasów lub brzoskwiń)
- **Porzeczkowiec** (czekoladowe ciasto z dodatkiem porzeczek przełożone kremem z serka i dżemem porzeczkowym z bitą śmietaną i czekoladą)
- **Pijana śliwka** (czekoladowe ciasto przełożone kremem nutella z dodatkiem śliwek w rumie z polewą czekoladową)
- **Bananowiec** (czekoladowe ciasto przełożone kremem krówkowym z bananami, bitą śmietaną i czekoladą)
- **Kawowo – bananowe** (czekoladowe ciasto z cynamonem przełożone kremem kawowy z dodatkiem bananów i polewą czekoladową)
- **Łabędzi puch** (jasne ciasto przełożone kremem kokosowym z dodatkiem przecieru malinowego posypane prażonym kokosem)
- **Orzechowiec** (miodowe ciasto przełożone kremem budyniowym oraz orzechami w karmelu)
- **Malinowa rozkosz** (czekoladowe ciasto przełożone kremem malinowym z kawałkami czekolady oraz polewą czekoladowo-jogurtową)
- **Wiśniowa pokusa** (czekoladowe ciasto przełożone kremem budyniowym z dodatkiem frużeliny wiśniowej, bitą śmietaną i czekoladą)
- **W-Z** (czekoladowe ciasto przełożone dżemem porzeczkowym z bitą śmietaną i polewą czekoladową)
- **Cytrynowiec** (biszkopt przełożone kremem cytrynowym z galaretką cytrynową i bitą śmietaną)
- **Kostka alpejska** (czekoladowe ciasto, przełożone kremem kajmakowym z ajerkoniakiem i bezami, dżemem porzeczkowym, bitą śmietaną i czekoladą)

- **Kostka hiszpańska** (czekoladowe ciasto przełożone kremem czekoladowo-kawowym z bezami, konfiturą wiśniową, bitą śmietaną i czekoladą)
- **Marysieńka** (czekoladowe ciasto przełożone kremem budyniowym, bezą z orzechami oraz polewą czekoladową)
- **Kostka jogurtowa** (jasny biszkopt z musem jogurtowym, owocami i galaretką)
- **Pani Walewska** (kruche ciasto z kremem budyniowym, dżemem porzeczkowym oraz bezą z migdałami)
- **Śnieżny puch** (sernik na herbatnikach na zimno) – **bez pieczenia**
- **Pianka kokosowo – jogurtowa z owocami** (lekkie jogurtowe ciasto na spodzie z czekoladowych ciasteczek, z owocami i galaretką, posypane wiórkami kokosowymi) – **bez pieczenia**
- **Snickers** (ciasto na herbatnikach przełożone masą budyniową i kajmakową z orzechami z polewą czekoladową) – **bez pieczenia**

1 blacha ciasta o wymiarach 35x25 liczona jest na 10 osób – średnio cięta na 32 kawałki.

Cena ciasta od 100-120zł za blachę w zależności od rodzaju.