

Oferta weselna

Kilka słów wstępu o tortach weselnych...

Tak więc stało się.

Stoicie przed wyborem jednego z najważniejszych elementów Waszego wesela – tortu.

Nie ma problemu, we wszystkim pomogę☺

Przedstawiam Państwu swoją ofertę na tą jak ważną uroczystość.

Postaram się maksymalnie ułatwić podjęcie kluczowych decyzji dotyczących wyglądu, smaku, ilości, dekoracji a także porozmawiamy na temat Słodkiego Stołu czy wyboru ciast.

Serdecznie zapraszam!

Ceny mają charakter orientacyjny. Torty wykonywane są na porcje, ceny są uzależnione od wybranych składników, liczby porcji oraz elementów dekoracji i są ustalane indywidualnie do każdego zamówienia.

Torty	Cena za porcję
Torty naked/semi naked	Od 10zł
Torty pokryte kremem	Od 11zł
Torty pokryte masą cukrową	Od 12zł

Smaki tortów:

Śmietankowy: klasyczny biszkopt z kremem z bitej śmietany do wyboru z domową konfiturą z czarnej porzeczki lub świeżymi malinami.

Opcjonalnie: chrupiąca prażynka owocowa

W sezonie proponuję mix świeżych owoców (truskawki, maliny, borówki).

Oreo: klasyczny biszkopt lub biszkopt czekoladowy z kremem z bitej śmietany z kawałkami ciasteczek oreo i świeżymi malinami.

Opcjonalnie: chrupiąca prażynka czekoladowa

Czekoladowy: biszkopt czekoladowy z dwoma kremami: z gorzkiej oraz mlecznej czekolady i świeżymi malinami.

Opcjonalnie: chrupiąca prażynka czekoladowa

Czekoladowo – orzechowy: biszkopt czekoladowy z kremem z gorzkiej czekolady i kremem z bitej śmietany z dodatkiem karmelizowanych orzechów oraz dodatkiem karmelizowanych gruszek.

Opcjonalnie: chrupiąca prażynka czekoladowa

Biała czekolada: klasyczny biszkopt z kremem z białej czekolady do wyboru z domową konfiturą z czarnej porzeczki lub świeżymi malinami.

Opcjonalnie: chrupiąca prażynka owocowa.

Kawowy: biszkopt czekoladowy z kremem kawowym z bitej śmietany z wiórkami białej czekolady. Do wyboru z domową konfiturą z czarnej porzeczki lub świeżymi malinami.

Opcjonalnie: chrupiąca prażynka czekoladowa.

Cytrynowy: biszkopt cytrynowy z kremem z bitej śmietany z lemon curdem i świeżymi malinami.

Malinowy: klasyczny biszkopt z kremem malinowym oraz świeżymi malinami i borówkami.

Opcjonalnie: chrupiąca prażynka owocowa

Kokos - Mango: klasyczny biszkopt z warstwami kremu kokosowego i mango z żelką malinową.

Truskawkowy: klasyczny biszkopt z kremem z bitej śmietany i kremem truskawkowym z żelką truskawkową.

Opcjonalnie: chrupiąca prażynka owocowa

W sezonie dodatek świeżych truskawek.

Straciatella: klasyczny biszkopt, krem z bitej śmietany z kawałkami białej lub ciemnej czekolady. Do wyboru z domową konfiturą z czarnej porzeczki lub świeżymi malinami.

Gruszka – solony karmel: klasyczny biszkopt z kremem gruszkowym z kawałkami gruszek oraz kremem z bitej śmietany z karmelizowanymi orzechami oraz dodatkiem solonego karmelu.

Na życzenie klienta – nasączenie alkoholem + 10zł

Degustacje

Oferuję Państwu również możliwość indywidualnego spotkania w sprawie zamówienia wraz z degustacją wybranych smaków.

Na degustacji będzie okazja spróbować 3 wybranych przez Państwa smaków tortów weselnych. Koszt spotkania dla Młodej Pary to 50zł i jest ona wliczana na poczet zamówienia tortu weselnego.

Degustacja jest dla dwóch osób.

Na degustację należy umawiać się indywidualnie.

Serdecznie zapraszam chętne osoby do kontaktu telefonicznego.

„Torty Małgosi” Małgorzata Gawęł

Jaszkowa Dolna 95C

57-300 Kłodzko

Tel. 600659854

