

OUI OUI

pracownia cukiernicza

Oferta weselna

tel. 504 246 540 mail:
kontakt@ouioui.pl


Toda
para

Słodki stół



Wspaniała uczta dla twoich gości.
Uczta dla oczu i podniebienia.
Przygotowując słodkości dbamy nie tylko o ich piękny wygląd,
ale również o niezapomniany i wyjątkowy smak.

Tworzymy je z najlepszych, naturalnych składników, a ich wygląd oraz kolorystykę dostosowujemy do Twoich potrzeb. Chcemy, aby każdy Słodki Stół był jedyny i niepowtarzalny - przygotowany specjalnie dla Ciebie.


Cake pops
Panna Cotta










makaroniki
francuskie













Dowóz poza Wrocław wyceniamy indywidualnie.

Dowóz do 1,5 km w cenie.

Ostateczna wycena następuje po omówieniu szczegółów dotyczących dekoracji.





Do wyboru są trzy warianty:

- **3 słodkości** / osoba - 40 zł / osoba
- **4 słodkości** / osoba - 50 zł / osoba
- **5 słodkości** / osoba - 55 zł / osoba

* W ramach wybranego pakietu można skomponować **8–10 rodzajów** słodkości.

Zasada wyboru:

- jeden smak oznacza jeden rodzaj słodkości.

Wyjątek stanowią makaroniki francuskie:
- w ich przypadku można wybrać kilka różnych smaków.

Dzięki temu możemy stworzyć różnorodny słodki stół, dopasowany do charakteru przyjęcia i preferencji Gości.

TARTALETKI

Małe, eleganckie formy, w których kremowe wnętrza spotykają się z owocową świeżością, czekoladą i chrupiącymi dodatkami.

Bounty
Mus kokosowy i intensywna czekolada.

Pralina · malina
Orzechowa pralina i soczyste maliny.

Pistacja · malina
Aksamitny mus pistacjowy i całe maliny.

Biała czekolada · czarna porzeczka
Delikatny mus z białej czekolady, kwaśna czarna porzeczka i świeże jeżyny.

Cytryna · beza
Orzeźwiający lemon curd i lekka beza włoska.

Marakuja · beza
Intensywny curd z marakui i delikatna beza włoska.

Pina Colada
Aksamitny mus kokosowy, mango i marakuja.

Toffi · czekolada
Toffi, czekolada, karmel i orzechy.

PTYSIE

Lekkie ciasto parzone, kremowe wnętrza i dodatki, które nadają im charakter.

Pistacjowy z malinami
Aksamitny krem pistacjowy i soczyste maliny.

Waniliowy z truskawkami
Delikatny krem pâtissière z wanilią i świeże truskawki.

Dacquoise ze śliwkami
Krem à la dacquoise i śliwki.

Ferrero Rocher
Aksamitny mus orzechowy, czekolada i orzechy.

Raffaello
Krem pâtissière, kokos i biała czekolada.

Malina & prosecco
Krem pâtissière, soczyste maliny i subtelna nuta prosecco.

Waniliowy
Klasyczny krem pâtissière z wanilią.

Pistacjowy
Aksamitny krem pâtissière z pistacjami.

MAKARONIKI FRANCUSKIE

Delikatne i chrupiące z zewnątrz, miękkie i kremowe w środku.

Selekcja Oui Oui

· pistacja · pralina z orzecha laskowego · malina
· mango-marakuja · masło orzechowe
· lawenda–czarna porzeczka · Lotus · karmel z solą · Bounty
· ganache waniliowy · ganache czekoladowy

EKLERKI

Klasyczne ciasto parzone, aksamitne kremy i czekoladowe wykończenie.

Waniliowy
Krem pâtissière waniliowy i czekolada.

Lotus · malina
Krem Lotus, maliny i czekolada.

Czekoladowy · orzechy
Krem pâtissière czekoladowy, orzechy i czekolada.

DESERY W SŁOICZKACH

Małe porcje, duże przyjemności. Warstwy kremów, musów, owoców i chrupiących dodatków.

Czekolada · pralina · malina
Ciasto czekoladowe, orzechowa pralina, maliny i mus pralinowy.

Biała czekolada · malina
Delikatny mus z białej czekolady i soczyste maliny.

Pistacja · pralina
Kremowy mus pistacjowy i intensywna pralina.

Tiramisu klasyczne
Mascarpone, kawa, biszkopty i kakao.

Tiramisu pistacjowe
Pistacja, mascarpone i kawa.

Mango · marakuja
Aksamitny mus mango i intensywny żel z marakui.

Szarlotkowe
Mus waniliowy, cynamonowe crumble i prażone jabłka.

Pomarańcza · wanilia
Krem pâtissière, konfitura pomarańczowa i maślane crumble.

Panna cotta · owoce sezonowe
Aksamitna panna cotta i świeży owocowy akcent.

Serniczek Lotus
Kremowy serniczek z nutą ciasteczek Lotus.

Serniczek nowojorski
Aksamitny sernik w klasycznym stylu nowojorskim.

CAKE POPS

Małe, efektowne słodkości – miękkie wnętrze otulone warstwą czekolady.

Red Velvet
w czekoladzie rubinowej.

Czekoladowe
w czekoladzie deserowej lub mlecznej.

Waniliowe
w białej czekoladzie.

Czekoladowe Gold
w karmelowej czekoladzie Gold z nutą soli.

CAKESICLES

Musowe lizaki z niespodzianką w środku, otulone warstwą czekolady.

Pistacja · malina · biała czekolada
Mus pistacjowy, maliny i biała czekolada.

Orzech laskowy · czekolada
Orzech laskowy i intensywna czekolada.

Mango · marakuja
Aksamitny mus mango, żel z marakui i biała czekolada.

MAGDALENKI

Cytrynowe w białej czekoladzie
Delikatne, maślane magdalenki z cytrynową nutą, otulone białą czekoladą.

CIASTA

Nasze klasyczne ciasta przygotowujemy w dwóch rozmiarach:

- Prostokątne – 40 • 30 cm - Możemy przygotować je w porcjach dla 40 lub 50 osób.
- Okrągłe - Ø 26 cm

Serniki

- Sernik z palonym masłem i solonym karmelem na ciasteczkowy spodzie.
- Sernik nowojorski – idealnie kremowy sernik na bazie serka philadelphia z zapieczonym jogurtem.
- Sernik pistacjowy - waniliowy sernik z warstwą idealnie kremowego musu pistacjowego.
- Sernik lawendowy - sernik z infuzją z lawendy z warstwą owocowego musu. Idealnie zbalansowane połączenie lawendy i borówek.





Pozostałe

- Pingui - podwójnie czekoladowe, przełożone śmietankowym musem polane czekoladą

- Brownie z malinami/truskawkami lub klasyczne z dodatkiem soli maldon.

- Marchewkowe - przełożone kremem na bazie słone serka z konfitura pomarańczową własnej produkcji. Wykończone karmelem i orzechami włoskimi.




We believe
in Love





















Wierzymy, że starannie przygotowane słodkości mają w sobie odrobinę magii.

Wykwintne desery są prawdziwą ucztą dla zmysłów – feerią barw, aromatów i mistrzowsko połączonych smaków.

Tworzymy słodkości, które nie tylko pięknie wyglądają, ale przede wszystkim sprawiają przyjemność.

Opowiedz nam o swoich ulubionych smakach i okazji,
a my zadbamy o resztę.

Oui Oui — trochę magii, dużo smaku.








Ciasteczka
Take popsy




Musowa monopoly




Panna Cotta


Cake pops




Panna Cotta

Torty



Przygotowujemy kunsztownie zdobione torty ślubne, o których smaku i wyglądzie możesz sam zdecydować.

Z przyjemnością realizujemy zamówienia na torty urodzinowe, komunijne lub na chrzest – każdy z naszych wypieków powstaje z najlepszych naturalnych składników, którym zawdzięcza smak.

Zapewniamy, że tort przygotowany w naszej pracowni oczaruje gości – bez względu na to, czy pojawi się na oficjalnym przyjęciu, czy na kameralnej imprezie.


AK







Tort lawendowy

Biszkopt lawendowy/krem z białą czekoladą/ curd z marakui/konfitura malinowa/świeże borówki/

Tort biała czekolada z czarną porzeczką

Biszkopt waniliowy/krem z białą czekolada / konfitura z czarnej porzeczki/chrupiąca masa prażynkowa

Tort letni

Biszkopt waniliowy/krem śmietankowy z mascarpone/ chrupiąca masa prażynkowa/ maliny (lub truskawki)

Tort bezowy z owocową nutą

Kruche z zewnątrz, delikatne w środku blaty bezowe przełożone aksamitnym kremem z dodatkiem mango i marakui wykończone owocami (możliwe również inne owocowe nuty smakowe).



Tort pistacjowy

Biszkopt pistacjowy/krem śmietankowy/ mus pistacjowy/ salsa z truskawek z wanilią/pistacje

Tort kajmakowy ze śliwką

Biszkopt czekoladowy/krem kajmakowy/ karmel/konfitura śliwkowa/chrupiąca masa prażynkowa

Tort pralina z maliną

Biszkopt czekoladowy/krem czekoladowy z dodatkiem orzechówlaskowych/ maliny/ chrupiąca masa pralinowa

Tort mango-marakuja

Biszkopt waniliowy/krem mangomarakuja/ konfitura malinowa

*wszystkie torty dostępne są w wersji bezglutenowej.

** jak szacujemy gramaturę tortu? Przyjmujemy 120 g tortu na osobę

OUI OUI

pracownia cukiernicza

Kontakt:
tel. 504 246 540
mail: kontakt@ouioui.pl

Więcej naszych słodkich realizacji:
ig/ : ouioui.pracowniacukiernicza
fb/: Oui Oui - pracownia cukiernicza

