



CUKIERNIA  KULINARIA

KATALOG TORTÓW WESELNYCH

SPIS TREŚCI

TORTY ANGIELSKI STYL	4	Idealny moment - kiedy podać tort?	27
Subtelność	4	Komponowanie słodkiego poczęstunku ..	28
Fale	5	Ciasta i desery - ile zamówić?	28
MotyLove	6	Kalkulator	29
Złote Róże	7	Jak duży powinien być tort?	30
Ombre	8	Smaki tortów	30
Metaliczny Połysk	9	Grupy smakowe	31
Przeznaczenie	10	Konstrukcja i wielkości tortów	32
Różane tarasy	11	Wzory stelaży	33
Awangarda	12	Paleta kolorów dekoracji	34
TORTY NATURALNE PIĘKNO	13	Degustacja	34
Nagi Tort Różowy	13	Zamówienia i transport	35
Nagi Tort Czekoladowy	14		
TORTY KLASYCZNA ELEGANCJA ..	15		
Kwitnące Uczucie	15		
Słodka Ekspresja	16		
Perły	17		
Koronkowy Styl	18		
Wiszące Ogrody	19		
Wspólna Podróż	20		
Piękny Minimalizm	21		
Babeczkowe Love	22		
SŁODKI STÓŁ	23		

Nasze wyroby zawierają lub produkowane są w zakładzie, w którym używane są: ziarna zbóż zawierające gluten, jaja, orzeszki ziemne, mleko, orzechy, ziarno sezamowe, seler, gorczyca, ryby.

Do produkcji wykorzystujemy produkty sezonowe, świeże owoce i warzywa, a poza sezonem – owoce mrożone. Z tego względu walory smakowe produktów mogą się różnić w zależności od pory roku. Ze względu na tradycyjne receptury i metody wypieku w cieście może się pojawić pestka lub łupinka orzecha.

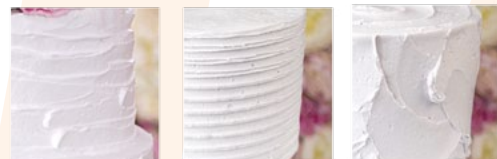
TORTY ANGIELSKI STYL

Torty z ukrytym stelażem, w którym piętra o podwójnej wysokości stoją bezpośrednio jedno na drugim. Wykończone elegancką masą cukrową, lub puszystą śmietaną.



- liczba porcji **32-132**
- stelaż **okrągły**
- średnice (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
- dostępna liczba pięter **od 2 do 4**
- smaki **średnica 23 cm i mniejsze: GRUPA A, B i C***
średnica 29 cm: GRUPA A i B*
średnica 40 cm: GRUPA A*
- wykończenie **śmietana dekoracyjna i owoce sezonowe lub dekoracja z żywych kwiatów po stronie Klienta**
- kolory **tort biały**

RODZAJE WYKOŃCZENIA



fale

paski

chmury

Subtelność



dekorację tortu wykonało Studio Florystyczne Sa-Park

* dostępne grupy smakowe - str. 31



* dostępne grupy smakowe - str. 31

Fale



- liczba porcji **32-132**
- stelaż **okrągły**
- wielkość (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
- dostępna liczba pięter **od 2 do 4**
- smaki **średnica 23 cm i mniejsze: GRUPA A, B i C***
średnica 29 cm: GRUPA A i B*
średnica 40 cm: GRUPA A*
- wykończenie **śmietana dekoracyjna**
- kolory **tort biały, dekoracje - wzór ze zdjęcia oraz paleta ze str. 34**

MotyLove



liczba porcji **32-132**
stelaż **okrągły**
wielkość (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
dostępna liczba pięter **od 2 do 4**
smaki **średnica 23 cm i mniejsze: GRUPA A, B i C***
średnica 29 cm: GRUPA A i B*
średnica 40 cm: GRUPA A*
wykończenie **śmietana dekoracyjna**
kolory **tort biały, dekoracje - wzór ze zdjęcia oraz paleta ze str. 34**

* dostępne grupy smakowe - str. 31

Złote Róże

liczba porcji **32-132**
stelaż **okrągły**
średnica (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
dostępna liczba pięter **od 2 do 4**
smaki **średnica 15 cm: GRUPA A, B i C***
średnica 20 cm i większe: GRUPA A*
wykończenie **śmietana dekoracyjna**
oraz masa cukrowa
kolory **wzór ze zdjęcia oraz paleta str. 34**

* dostępne grupy smakowe - str. 31



Ombre



liczba porcji **32-132**
 stelaż **okrągły**
 średnica (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
 dostępna liczba pięter **od 2 do 4**
 smaki **średnica 15 cm: GRUPA A i B***
 wykończenie **średnica 20 cm i większe: GRUPA A***
 kolory **masa cukrowa**
wzór ze zdjęcia oraz paleta str. 34
 * dostępne grupy smakowe - str. 31



* dostępne grupy smakowe - str. 31

Metaliczny Połysk



liczba porcji **32-132**
 stelaż **okrągły**
 średnica (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
 dostępna liczba pięter **od 2 do 4**
 smaki **średnica 15 cm: GRUPY A i B***
 wykończenie **średnica 20 cm i większe: GRUPA A***
 kolory **masa cukrowa**
tort biały, kwiaty oraz wstążki
- wzór ze zdjęcia oraz paleta str. 34



Przeznaczenie



liczba porcji **32-132**
 stelaż **okrągły**
 średnica (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
 dostępna liczba pięter **od 2 do 4**
 smaki **średnica 15 cm: GRUPA A i B***
 wykończenie **średnica 20 cm i większe: GRUPA A***
 kolory **masa cukrowa**
wzór ze zdjęcia

* dostępne grupy smakowe - str. 31



Różane tarasy



liczba porcji **32 - 162**
 stelaż **okrągły lub kwadratowy**
 wielość (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
 dostępna liczba pięter **od 2 do 4**
 smaki **wielkość 15 cm: GRUPA A i B***
 wykończenie **wielkość 20 cm i większe: GRUPA A***
 kolory **masa cukrowa lub śmietana dekoracyjna**
dekoracja - wzór ze zdjęcia
oraz paleta str. 34

* dostępne grupy smakowe - str. 31



Awangarda



liczba porcji **42 - 162**
 stelaż **kwadratowy**
 wielkość (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
 dostępna liczba pięter **od 2 do 4**
 smaki **wielkość 15 cm: GRUPA A i B***
 wykończenie **wielkość 20 cm i większe: GRUPA A***
 kolory **masa cukrowa**
wzór ze zdjęcia, topper „Love”
w cenie tortu



* dostępne grupy smakowe - str. 31

TORTY NATURALNE PIĘKNO

Rustykalne, tak zwane „nagie torty”. Wykończone delikatnym kremem, świeżymi ziołami, kwiatami lub owocami sezonowymi.

Nagi Tort Różowy



liczba porcji **32 - 92**
 stelaż **okrągły**
 średnice (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
 dostępna liczba pięter **od 2 do 3**
 smaki **krem waniliowy z wiśniami**
 wykończenie **lub porzeczkami**
różowa polewa, dekoracja z owoców sezonowych, gipsówki i zielonych listków
lub dekoracja z żywych kwiatów po stronie Klienta



dekorację tortu wykonało Studio Florystyczne Sa-Park

Nagi Tort Czekoladowy



liczba porcji **32 - 92**
 stelaż **okrągły**
 średnice (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
 dostępna liczba pięter **od 2 do 3**
 smaki **krem waniliowy z wiśniami**
 lub **porzeczkami**
 wykończenie **czekoladowa polewa, dekoracja**
z owoców sezonowych, gipsówki
i zielonych listków
 lub **dekoracja z żywych kwiatów**
 po stronie Klienta

TORTY KLASYCZNA ELEGANCJA

Torty na klasycznym stelażu, dzięki któremu tort wydaje się wyższy a jego serwowanie jest wyjątkowo łatwe. Torty wykończone są śmietaną dekoracyjną lub masą cukrową.

Kwitnące Uczucie



liczba porcji **w zależności od wybranego stelaża**
 stelaż **dostępne wzory str. 33**
 wielkość (cm) **w zależności od wybranego stelaża**
 dostępna liczba pięter **w zależności od wybranego stelaża**
 smaki **wielkość 29 cm i mniejsze: GRUPA A, B i C***
 wykończenie **śmietana dekoracyjna**
 kolory **oraz kwiatki wykonane z kremu**
tort biały, kwiatki - wzór ze zdjęcia
oraz paleta str. 34

* dostępne grupy smakowe - str. 31





- liczba porcji
 - stelaż
 - wielkość (cm)
 - dostępna liczba pięter
 - smaki
 - wykończenie
- w zależności od wybranego stelaża
dostępne wzory str. 33
w zależności od wybranego stelaża
w zależności od wybranego stelaża
wielkość 29 cm i mniejsze: GRUPA A, B i C*
wielkość 40 cm: GRUPA A i B*
śmietana dekoracyjna i owoce sezonowe lub dekoracja
z żywych kwiatów po stronie Klienta

* dostępne grupy smakowe - str. 31



- liczba porcji
 - stelaż
 - średnice (cm)
 - dostępna liczba pięter
 - smaki
 - wykończenie
 - kolory
- 16 -105
okrągły
15, 20 lub 23, 29, 40
od 2 do 5
średnica 15 cm: GRUPA A i B*
średnica 20 cm i większe: GRUPA A*
masa cukrowa
wzór ze zdjęcia

* dostępne grupy smakowe - str. 31



Koronkowy Styl



liczba porcji **42-132**
 stelaż **okrągły lub kwadratowy**
 wielkość (cm) **15, 20 lub 23, 29, 40**
 dostępna liczba pięter **od 3 do 5**
 smaki **wielkość 15 cm: GRUPA A i B***
 wykończenie **wielkość 20 cm i większe: GRUPA A***
 kolory **masa cukrowa**
wzór ze zdjęcia oraz paleta str. 34

* dostępne grupy smakowe - str. 31



Wiszące Ogrody



liczba porcji **82 - 122**
 stelaż **wzór ze zdjęcia**
 średnice (cm) **15, 20, 23, 29**
 dostępna liczba pięter **3 lub 4**
 smaki **GRUPA A***
 wykończenie **masa cukrowa, kompozycja kwiatów sezonowych**
 kolory **z dominującym kolorem z palety str. 34**
tort biały

* dostępne grupy smakowe - str. 31



Wspólna Podróż



liczba porcji	49
stelaż	wzór ze zdjęcia
średnice (cm)	20, 23, 29
dostępna liczba pięter	3
smaki	średnica 20 i 23 cm: GRUPA A i B*
	średnica 29 cm: GRUPA A*
	masa cukrowa
wykończenie	wzór ze zdjęcia oraz paleta str. 34,
kolory	figurka do wypożyczenia dostępna w kolorze białym

* dostępne grupy smakowe - str. 31



Piękny Minimalizm



liczba porcji	10 - 60
stelaż	brak
kształt	okrągły lub kwadratowy
wielkość (cm)	20, 23, 29, 40, 1/2 blachy
dostępna liczba pięter	1
smaki	GRUPA A i B*
wykończenie	masa cukrowa lub śmietana dekoracyjna
kolory	tort biały, dekoracja - wzór ze zdjęcia oraz paleta str. 34

* dostępne grupy smakowe - str. 31



Babeczkowe Love



liczba porcji	tort: 6 -12, babeczki do 120
stelaż	okrągły
średnica tortu (cm)	15, 20, 23
średnice talerzy (cm)	20, 23, 29, 34, 35, 40, 46
liczba babeczek	6, 8, 14, 16, 16, 19, 23
dostępna liczba pięter	od 2 do 6
smaki tortu	średnica 15 cm: GRUPA A i B*
smaki babeczek	jasna z jabłkiem, czekoladowa z wiśniami lub budyniem
wykończenie tortu	masa cukrowa
wykończenie babeczek	śmietana dekoracyjna
kolory	wzór ze zdjęcia
	oraz paleta kolorów str. 34

* dostępne grupy smakowe - str. 31

SŁODKI STÓŁ



dekorację słodkiego stołu wykonało Studio Florystyczne Sa-Park

Każda Panna Młoda marzy o tym, by zaskoczyć swoich gości. Słodki stół to jedna z możliwości. Ta forma serwowania słodczy pojawia się na weselach już od kilku sezonów, a trend ten zyskuje na coraz większej popularności.

Ciasta, ciasteczka i desery podane w tej formie cieszą nie tylko podniebienia, ale i oko. Słodki bufet jest też doskonałą przestrzenią do umieszczenia personalizowanych akcentów, takich jak romantyczne zdjęcia Pary Młodej czy ich inicjałów. Dekoracje użyte do ozdoby stołu podkreślają charakter wesela - mogą być nowoczesne, rustykalne albo klasyczne.

Parom, które zdecydują się na to nowoczesne rozwiązanie proponujemy wybór galanterii cukierniczej, zamiast lub obok tradycyjnych ciast. Na paterach najpiękniej prezentują się słodczyce na patyczkach, małe desery i babeczki. Efektu dopełnią szklane misy lub stoje wypełnione lekkimi ciasteczkami - kokosankami, bezami lub ciastkami maślanymi.

Białe Pchełki



Kokosowy spód pokryty kremem czekoladowym z dodatkiem alkoholu. Całość wykończona białą czekoladą oraz złotym lub srebrnym pyłkiem.

Białe Toffiki



Ciasteczka makaronikowe z delikatną pianką toffi z dodatkiem alkoholu, zatopione w białej czekoladzie.

Donuty



Pączki z dziurką ozdobione aromatycznym kokosem lub kolorowym* lukrem.

Mini Torcik Czekoladowy



Ciemny biszkopt przełożony śmietaną w towarzystwie owoców sezonowych z czekoladową polewą.

*kolor według palety - str. 34

Mini Torcik Śmietankowy



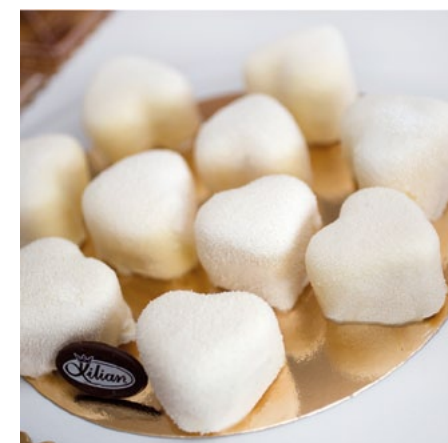
Jasny biszkopt przełożony śmietaną w towarzystwie owoców sezonowych z pastelową polewą*.

Babeczki Malinowe



Krucha babeczka ozdobiona kwiatkiem*, nadziewana kremem oraz maliną pokrytą galaretką.

Zamszowe Serca



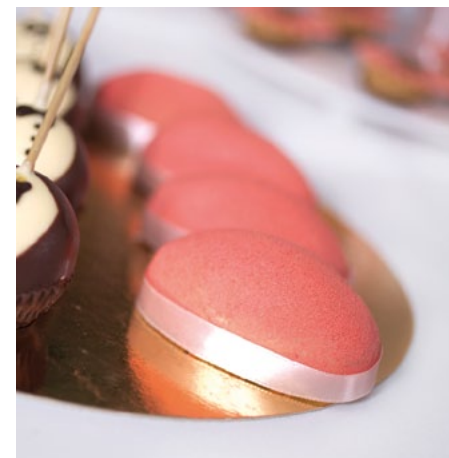
Delikatny deser śmietanowy z dodatkiem chrupiących prażynek, wykończony czekoladowym zamszem*.

Para Młoda



Sernik firmowy przygotowany w dwóch wersjach kolorystycznych, symbolizujących młodą parę.

Zamszowe Krople



Delikatny deser śmietanowy z dodatkiem chrupiących prażynek, wykończony czekoladowym zamszem*.

Cake Pops



Kule rumowe wykończone białą czekoladą oraz chrupiącą złotą posypką.

Muffiny



Puszyste babeczki - z kawałkami czekolady - z jabłkiem - czekoladowe z wiśniami - czekoladowe z budyniem.

*kolor według palety - str. 34

Mini Mistral



Krem o smaku śmietankowym z bakaliami i kawałkami soczystych brzoskwiń, ozdobiony kwiatkiem*.

Beza Róża



Dwie lekkie bezy przełożone aromatycznym kremem z nutką alkoholu oraz ukrytą maliną.

Miniczki



Serniki królewski przygotowany w wersji mini, ozdobiony kwiatkiem*.

Babeczki Owocowe



Kruche ciasteczko wypełnione kremem czekoladowym lub śmietankowym oraz świeżymi owocami.

Galaretki



Orzeźwiająca galaretka wiśniowa oblana czekoladą ozdobiona kwiatkiem*. Dostępna w wersji ciemnej i jasnej.

Koronkowe Serca



Kruche maślane ciasteczko wykończone masą cukrową*.

IDEALNY MOMENT - KIEDY PODAĆ TORT?

Dogodnych momentów na weselu jest kilka. Dużo zależy od scenariusza wesela i innych zaplanowanych atrakcji.

Tradycyjnie tort podaje się około północy lub po oczepinach. Stanowi on wtedy dodatkową atrakcję - towarzyszą mu przygaszone światła, zimne ognie czy race. Gościom daje chwilę na zebranie sił zanim wrócą na parkiet, a fotografom - wspaniałe tło do zdjęć. Trzeba natomiast wziąć pod uwagę, że część gości - starszych osób i rodzin z małymi dziećmi może nie dotrwać do tak późnej pory, i nie skosztować tortu. Część gości może też z niego zrezygnować z uwagi na dbałość o linię czy po prostu brak apetytu po dotychczasowych posiłkach.



Coraz częściej Pary Młode serwują tort po uroczystym obiedzie. Większość gości ma wtedy ochotę na coś słodkiego. Jest też jeszcze na tyle wcześnie, że mogą w pełni docenić nie tylko jego wygląd, ale i smak. Osoby dbające o linię z pewnością skosztują go chętniej o tej porze, niż w nocy.

Oba rozwiązania mają swoje zalety, dlatego najlepiej zaufać własnej intuicji, biorąc pod uwagę to, kim są goście weselni i jakie są ich zwyczaje.

*kolor według palety - str. 34



KOMPONOWANIE SŁODKIEGO POCZĘSTUNKU

Na przyjęciach najlepiej sprawdzają się znane i lubiane wypieki - sernik, jabłecznik, ciasto ze śmietaną i owocami.

Komponując słodkie menu warto wziąć pod uwagę co najmniej 4 rodzaje ciasta. Wybierając smaki dobrze zwrócić uwagę również na wykończenie ciasta i jego kolor. Obok sernika pięknie prezentuje się galaretka z czerwonymi owocami lub porzeczkową śmietaną. Efektu dopełni ciasto o ciemnym wykończeniu, na przykład posypane ciemną czekoladą. Dzięki temu talerz ze słodkościami będzie kolorowy, a każdy gość znajdzie na nim coś dla siebie.



CIASTA I DESERY - ILE ZAMÓWIĆ ?

Najważniejszą decyzją przy zamówieniu ciasta na wesele jest jego ilość. Dużo zależy od umiławania gości do słodyczy, ale z doświadczenia wiemy, że 2 do 2,5 porcji na osobę (poza tortem) w zupełności wystarcza (pomimo częstych wątpliwości Par Młodych). Jeżeli Para planuje poprawiny - radzimy zamówienie 3 porcji na osobę.

2 lub 3 porcje nie oznaczają konieczności ograniczenia się do 2 czy 3 smaków ciasta. Po przeliczeniu liczby porcji, jakie potrzebujemy, możemy je podzielić pomiędzy kilka rodzajów ciasta. Zwykle rekomendujemy wybór 4 do 6 rodzajów ciasta.

KALKULATOR

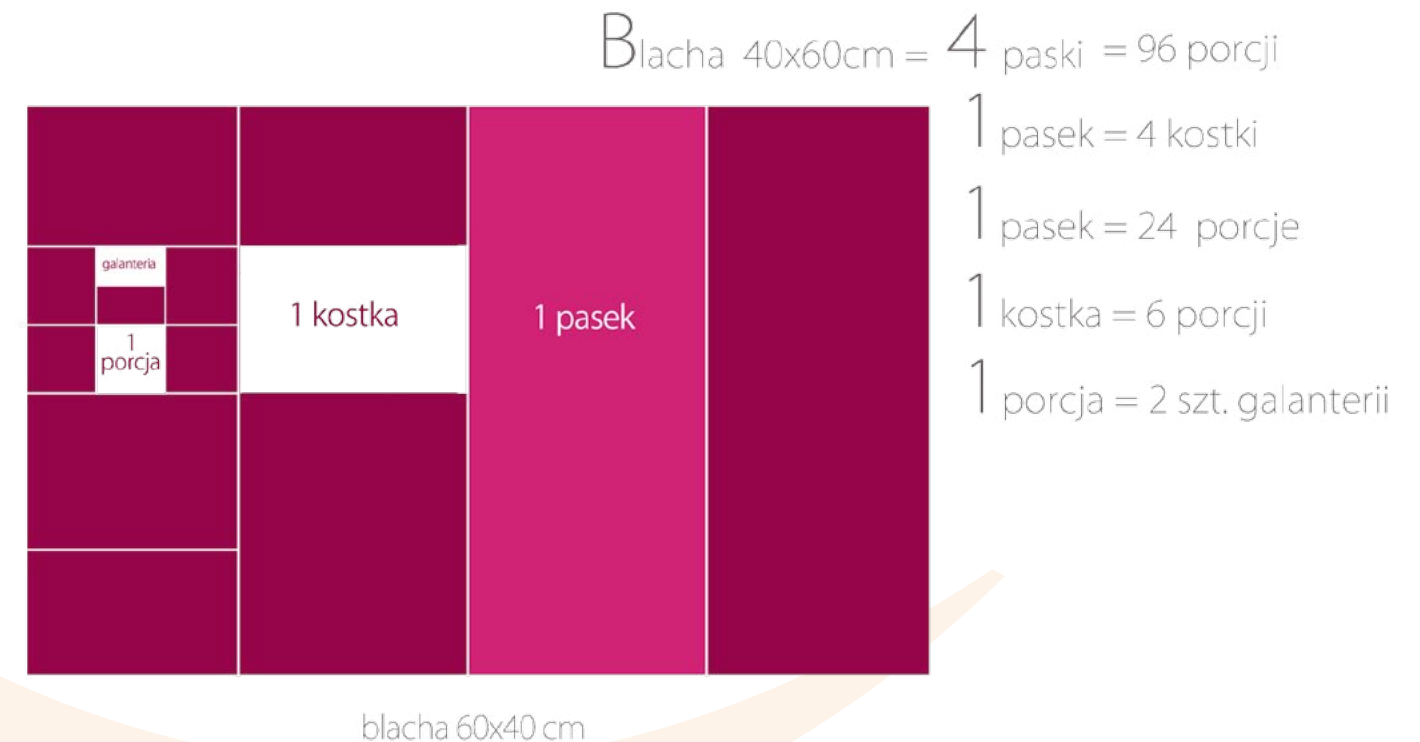
Przykład:

$$70 \text{ gości} \times 2,5 \text{ porcji} = 175 \text{ porcji}$$

$$175 \text{ porcji} : 4 \text{ rodzaje ciasta} = \text{ok } 44 \text{ porcji z każdego ciasta} = 2 \text{ paski każdego ciasta (pół blachy)}$$

W przypadku wyboru galanterii cukierniczej, przyjmuje się, że jeden wyrób odpowiada 0,5 porcji tradycyjnego ciasta. Warto wziąć pod uwagę, że produkty te prezentują się najlepiej, kiedy są ustawione na stole grupami, z czego każda powinna liczyć co najmniej 12 szt. (większe produkty, np. desery), do 24 szt. (mniejsze produkty, np. pchełki).

Proces przeliczania liczby gości na ilość ciasta może wydawać się skomplikowany, ale zapewniamy, że nie ma się czym martwić! Dokonując zamówienia Pary Młode mogą liczyć na profesjonalne wsparcie ze strony naszych sprzedawców, którzy pomagali przy planowaniu poczęstunku na niejedno wesele.



JAK DUŻY POWINIEN BYĆ TORT?



Wielkość tortu zależy od liczby gości weselnych, ale nie tylko.

Przyjmuje się, że goście zjedzą po jednym kawałku tortu. Jeżeli tort zostanie podany tuż po obiedzie - można liczyć, że każdy go skosztuje. Zaserwowany tradycyjnie około północy, kiedy goście są już w dobrych humorach, cieszy się zwykle mniejszą popularnością i nie wszyscy goście decydują się na konsumpcję. W takim wypadku można zamówić nieco mniejszy tort.

Planując poprawiny można pokusić się o zamówienie tortu wielkości odpowiadającej 1,5 porcji na osobę, z myślą o podaniu go na drugi dzień świętowania.

Dla Par, których przyjęcie nie będzie duże, a które marzą o kilkupiętrowym torcie mamy rozwiązanie - najniższe piętro tortu może być atrapą.

SMAKI TORTÓW

Tortu weselnego kosztuje większość, jeżeli nie wszyscy goście. Z tego powodu warto zadbać o to, by każdy znalazł w nim coś dla siebie. Każde piętro weselnego tortu może mieć inny smak. Warto skorzystać z tej możliwości i zamówić tort o zróżnicowanych smakach.

Na przyjęciach weselnych najlepiej sprawdzają się klasyczne smaki - czekoladowy, orzechowy lub cytrynowy. W gorące dni dobrym wyborem będzie również lekki tort królewski. Na chłodniejsze miesiące polecamy tort czekoladowy lub orzechowy.

Wykończenie tortu, zwłaszcza to z masy cukrowej, sprawia, że jego wnętrze jest niewidoczne. Pod białą dekoracją może kryć się nawet tort czekoladowy lub porzeczkowa delicja. Jedynym ograniczeniem w wyborze jest skład tortu - te, których receptura oparta jest na puszystej śmietanie nie mogą być wykończone masą cukrową. Nawet cienko rozwałkowana jest cięższa od śmietany i tort wykończony w ten sposób osiada. Dlatego do tortów z wykończeniem z masy cukrowej polecamy lekkie wypełnienia kremowe.

Grupa A SMAKI KREMOWE



TRUSKAWKOWY - jasny biszkopt przekładany lekkim kremem o smaku truskawkowym



CYTRYNOWY - odświeżający krem cytrynowy na jasnym biszkopcie



CZEKOLADOWY - jasny biszkopt przekładany kremem czekoladowym i dżemem z czarnej porzeczki, z niewielką ilością alkoholu, delikatnie wzmacniającą smak



ORZECHOWY - kruchy spód, beza z orzechami i sezamem, przekładana jasnym biszkoptem oraz kremem orzechowym z odrobiną alkoholu



PRALINOWY - czekoladowy biszkopt przełożony kremem czekoladowym i warstwą chrupiących prażynek, wzmocniony brandy

Grupa B SMAKI KREMOWO-ŚMIETANOWE



ALPEJSKI - ciemny biszkopt z kremem firmowym oraz bezami z nutką alkoholu



KRÓLEWSKI - ciemny biszkopt z warstwą śmietanową o smaku białej czekolady

Grupa C SMAKI ŚMIETANOWE



ALASKA - jasny biszkopt przełożony warstwą kremu budyniowego, galartetką z truskawkami oraz lekką śmietaną (smak dostępny tylko w sezonie letnim)



CZARNY LAS - ciemny biszkopt z warstwą śmietanki przełożoną wiśniami



PORZECZKOWA DELICJA - chrupiąca czekoladowa warstwa ze śmietankowo-porzeczkową górą



PARYŻANKA - jasny biszkopt przełożony lekką śmietankową warstwą oraz brzoskwiniami



LODOWY - śmietanowa góra z ukrytą galaretką z owoców egzotycznych na jasnym biszkopcie



PAŁACOWY - czekoladowy biszkopt przełożony śmietaną z konfiturą morelową i chrupiącymi prażynkami



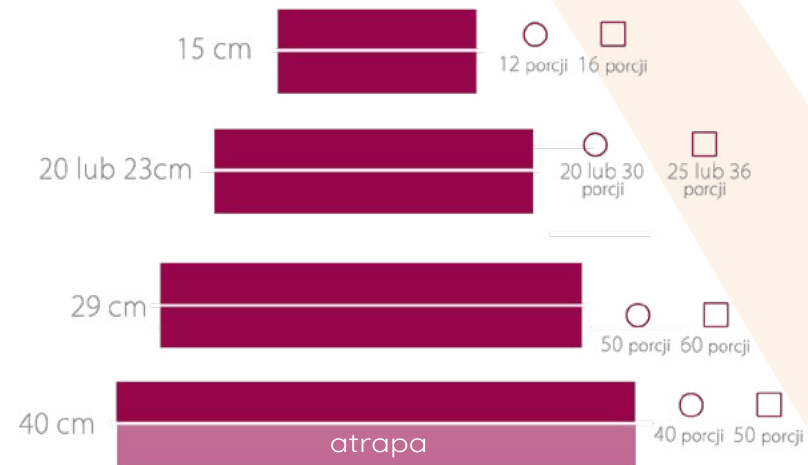
MALINOWA AMBROZJA - czekoladowy biszkopt z musem z owoców malin oraz puszystą śmietaną



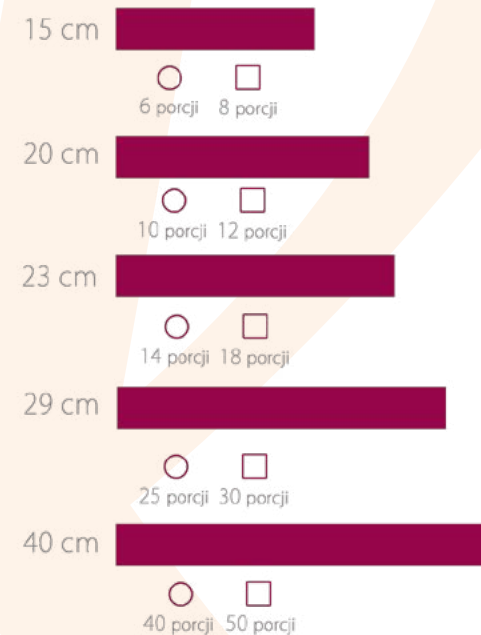
KONSTRUKCJA I WIELKOŚCI TORTÓW

○ stelaż okrągły □ stelaż kwadratowy

Angielski Styl Naturalne Piękno



Klasyczna Elegancja



Styl Angielski oraz Naturalne Piękno to grupy tortów, których konstrukcja oparta jest na ukrytym stelażu szpilkowym. Piętra o podwójnej wysokości dodają smukłości całej konstrukcji oraz zapewniają odpowiednią liczbę porcji, pomimo ograniczenia jej wysokości do 4 pięter. Na życzenie Klientów przygotowujemy konstrukcje już od 2 pięter. Istnieje możliwość uzyskania efektu np. 3-piętrowego tortu przy jednoczesnym zachowaniu liczby porcji właściwej dla tortu 2-piętrowego, poprzez wykonanie atrapy najniższego z pięter.

Klasyczna Elegancja to torty o standardowej wysokości, na wysokich stelażach, które są nie tylko funkcjonalne, ale stanowią ozdobę samą w sobie. Dzięki odstępom między piętrami tort wydaje się jeszcze bardziej spektakularny, a jego serwowanie staje się wyjątkowo łatwe. Stelaże mogą mieć wysokość od 2 do nawet 7 pięter.

WZORY STELAŻY

Kwiat Miłości



liczba pięter: **7**
liczba porcji: **68 - 115**
wielkości do wyboru (cm): **15, 20, 23, 29**

Drzewko Pomyślności



liczba pięter: **5**
liczba porcji: **48 - 95**
wielkości do wyboru (cm): **15, 20, 23, 29**

Różany Sentyment



liczba pięter: **2 do 5**
liczba porcji: **20 - 118**
wielkości do wyboru (cm): **15, 20, 23, 29, 40**

Słodka Kaskada



liczba pięter: **5 do 6**
liczba porcji: **48 - 117**
wielkości do wyboru (cm): **15, 20, 23, 29**

Potęga Miłości



liczba pięter: **2 do 5**
liczba porcji: **16 - 95**
wielkości do wyboru (cm): **15, 20, 23, 29, 40**

Droga do Szczęścia



liczba pięter: **4 do 5**
liczba porcji: **46 - 114**
wielkości do wyboru (cm): **15, 20, 23, 29, 40**

Karoca



liczba pięter: **3**
liczba porcji: **49**
wielkości do wyboru (cm): **20, 23 i 29**

Stelaż z Różami



liczba pięter: **3**
liczba porcji: **49**
wielkości do wyboru (cm): **20, 23 i 29**

Stelaż Wiszący



liczba pięter: **3 do 4**
liczba porcji: **82 - 122**
wielkości do wyboru (cm): **15, 20, 23, 29**

PALETA KOLORÓW DEKORACJI



Biały



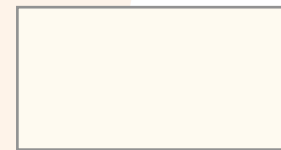
Czerwony



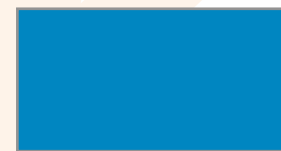
Pudrowy róż



Łososiowy



Ecru



Niebieski

DEGUSTACJA

Młodych, którzy przed wyborem tortu chcieliby posmakować proponowanych przez nas smaków, zapraszamy na degustację. Pakiet degustacyjny zawiera 5 wybranych przez Parę porcji ciasta oraz dwa gorące napoje dla degustujących - kawę lub herbatę. W przypadku złożenia zamówienia na tort tego samego dnia, koszt degustacji jest odejmowany od wartości zamówienia.

Lista sklepów firmowych, w których można umówić się na degustację znajduje się na stronie www.ciesto.pl

ZAMÓWIENIA I TRANSPORT

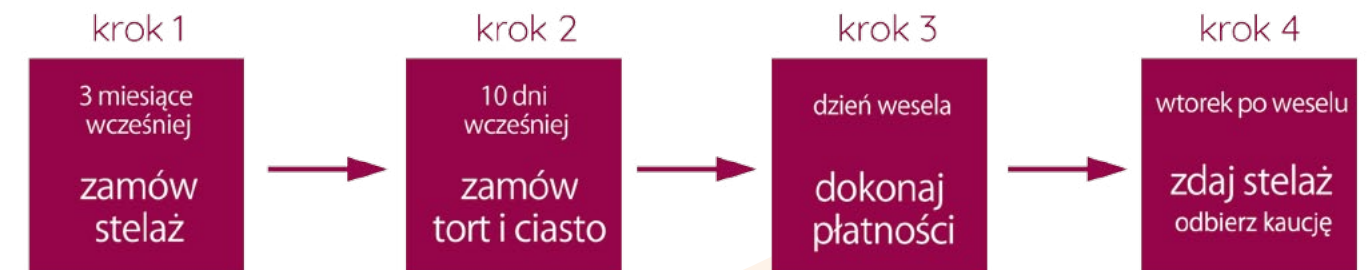
Zamówienia na torty, ciasta i galanterię weselną przyjmujemy wyłącznie w naszych sklepach, po uiszczeniu zadatku.

Najistotniejszym elementem zamówienia jest wybór wzoru tortu oraz liczby pięter - to pozwala nam na zarezerwowanie odpowiedniego stelaża. Im wcześniej dokona się rezerwacji, tym lepiej. Z naszego doświadczenia wynika, że rezerwacji stelaża powinno się dokonać z minimum 3-miesięcznym wyprzedzeniem.

Smak tortu, jego dekorację, ilość i smaki ciasta lub galanterii cukierniczej można doprecyzować po potwierdzeniu liczby gości weselnych, maksymalnie na 2 tygodnie przed przyjęciem weselnym.

Zamówienia weselne dostarczamy bez dodatkowych opłat na terenie miast, w których znajdują się sklepy Cukierni. Poza granicami tych miast doliczamy koszt transportu 1,50 zł/km liczone w dwie strony (z i do miasta).

Wraz zamówieniem pobieramy kaucję za stelaż od tortu. Aby uzyskać jej zwrot, należy zwrócić stelaż do wtorku następującego po przyjęciu, do sklepu w którym zostało dokonane zamówienie.



CUKIERNIA *Kilian* KULINARIA

ZAMÓWIENIA TEL. 67 268 58 46

BIURO TEL. 67 268 58 45
E-MAIL: CUKIERNIA@CIASTO.PL
WWW.CIASTO.PL