



CIASTA I TORTY

Serniki okrągłe 26cm

(serniki wykończone są śmietanką z mascarpone i ozdobami; kwiaty jadalne, owoce sezonowe, migdały, sezamki, owoce liofilizowane, zapiekaną śmietaną Creme Fraiche, żelka owocowa lub polewa czekoladowa)

120 zł brutto/szt.

(26cm-12 dużych porcji; waga ok 2,5kg)

1. Sernik limonkowo-cytrynowy z mascarpone
2. Sernik londyński z zapiekaną śmietaną i granatem
3. Sernik z białą czekoladą, malinami lub owocami leśnymi i mascarpone
4. Sernik mango z mascarpone
5. Sernik Matcha z mascarpone
6. Sernik sezamowy Tahini z mascarpone
7. Sernik z likierem Amaretto, migdałami i mascarpone
8. Sernik czekoladowo-kawowy z polewą czekoladową
9. Sernik pralinowy z suszoną śliwką i polewą czekoladową
10. Sernik kokosowy
11. Sernik Oreo
12. Sernik z masłem orzechowym pokryty słonym karmelem
13. Sernik makowy z białą czekoladą i żurawiną oraz mascarpone
14. Sernik na zimno (mango, mango-marakuja, miętowy After-Eight, w sezonie również truskawkowy)

Torty Bezowe

1. Tort Bezowy Mascarpone z frużelina owocową (wiśnia, czarna porzeczka, malina) i świeżymi owocami
2. Tort Bezowy Dakłas z orzechami włoskimi, daktylami i kremem karmelowym

130 zł / brutto / szt.

(26cm- 8 dużych porcji; waga ok 1,8 kg)

Torty „naked cake”

(przygotowywane na prawdziwym, wysokim biszkopcie)

1. Torcik Banoffee
2. Torcik Schwarzwaldzki
3. Torcik Tiramisu
4. Torcik Raffaello
5. Torcik Orzechowo-Kawowy z kremem kawowym lub karmelowym i powidłami lub frużeliną z czarnej porzeczki

120 zł brutto/szt.

(26cm-12 dużych porcji; waga ok 2,5kg)



DUŻY POKÓJ SALA SPOTKAŃ
UL. SZYBOWCOWA 19, WROCŁAW
T. 732 900 072



Pozostałe Ciasta:

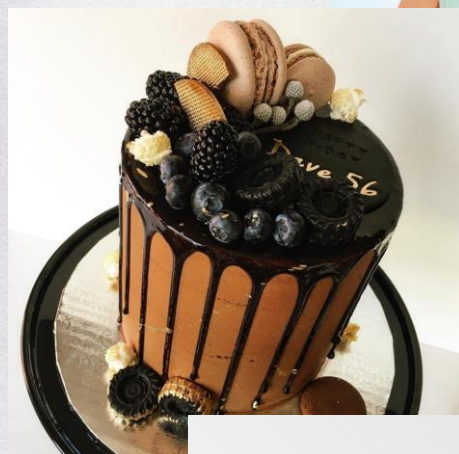
1. Brownie bezglutenowe z polewą czekoladową, frużeliną z czarnej porzeczki lub wiśni
2. Brownie kajmakowe
3. Serniko - brownie z malinami i mascarpone
4. Torcik bezglutenowy Brownie przekładany kremem z powidłami śliwkowymi, fistaszkami i Czekoladą
5. Malinowa/Wiśniowa/Leśna Chmurka okrągła (kruchy, maślany spód, galaretką z owocami, krem mascarpone i beza z migdałami)
6. Prawdziwa, Domowa Szarlotka z prażonymi przez nas od podstaw jabłkami ze skórką, również w wersji z jabłkami ciętymi w zależności od dostępnej odmiany: Antonówka, Szara Reneta (również w wersji bez mleka)- tylko do kwietnia!
7. Śmietanowiec z wiśniami na kruchym cieście
8. Domowa Szarlotka, na mace orkiszowej bez mleka - tylko do kwietnia
9. Sernik wegański-słonecznikowy bez jaj, glutenu i mleka z powidłami
10. Tarty na kruchym, maślanym spodzie z ekologiczną skórką cytrynową. Dostępne smaki:
Cytrynowo - limonkowa, czekoladowa, kokosowa, sernikowa z owocami sezonowymi, mango, mango-marakuja, malinowa, czekoladowa, makaronikowo-kawowa
11. Najlepszy Torcik Marchewkowy z kremem na bazie słonego twarożku, z bakaliami
12. Torcik z musem z białej czekolady na spodzie Brownie, zwieńczony galaretką z truskawkami
13. Karmelowy Torcik na spodzie Brownie
14. Torcik „Czekoladowe Marzenie” przekładany kremem mascarpone z frużeliną wiśniową, malinową lub z czarnej porzeczki i dekoracją owoców
15. Piernik na prawdziwym miodzie przekładany powidłami lub marmoladą z róży, obłany czekoladą, ozdobiony mnóstwem bakalii, również bezglutenowy
16. Migdałowy makowiec z wiśnią
17. Szpinakowo-cytrusowe ciasto z mascarpone, frużeliną malinową i granatem

Cena 120 zł / brutto

(26-28cm waga. 1,5 - 2,5 kg, tarty 30cm)



DUŻY POKÓJ SALA SPOTKAŃ
UL. SZYBOWCOWA 19, WROCŁAW
T. 732 900 072



DUZY POKOJ SALA SPOTKAŃ
UL. SZYBOWCOWA 19, WROCLAW
T. 732 900 072



DUZY POKOJ SALA SPOTKAŃ
UL. SZYBOWCOWA 19, WROCLAW
T. 732 900 072