



Słodkie Rumieńce

CENNIK

tel. 668 998 439

1. Torty standardowe:

wielkość	średnica	ilość porcji	cena
mały	16 cm	6-10	90 zł
średni	20 cm	10-15	110 zł
duży	23 cm	15-20	130 zł
bardzo duży	26 cm	20-30	170 zł

Torty wykończone standardową dekoracją.

Za dekorację w formie wydruku na opłatku lub polewę w formie „drip cake” doliczana jest opłata - 10 zł, za słodczyce lub owoce na torcie dopłata 20 zł oraz za makaronik 3 zł za szt, oraz za zamianę cukru na ksylitol lub erytrytol w zależności od wielkości tortu lub ciasta. Tort orzechowy jest droższy o: 5 zł mały, 10 zł średni, 15 zł duży, 20 zł bardzo duży.

2. Torty dekorowane masą cukrową:

wielkość	średnica	ilość porcji	cena
mały	16 cm	6-10	160 zł
średni	20 cm	10-15	190 zł
duży	23 cm	15-20	210 zł
bardzo duży	26 cm	20-30	260 zł

Torty wykończone masą cukrową, elementy dekoracji z masy cukrowej.

Torty na specjalne zamówienie są wyceniane indywidualnie.

3. Torty dekorowane kwiatami z kremu maślanego:

wielkość	średnica	ilość porcji	cena
mały	16 cm	6-10	160 zł
średni	20 cm	10-15	190 zł
duży	23 cm	15-20	210 zł
bardzo duży	26 cm	20-30	260 zł

Smaki tortów:

Czarny las: czekoladowy biszkopt, krem śmietankowy, wiśniowy sos

Ananasowy: waniliowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, frużelina ananasowa

Orzechowy: orzechowy biszkopt, krem karmelowy, gruszki w syropie

Malinowy: waniliowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, frużelina malinowa

Brzoskwiniowy: waniliowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, frużelina brzoskwiniowa

Czekoladowy: czekoladowy biszkopt, mus czekoladowy

Kajmakowy: waniliowy biszkopt, masa kajmakowa

Cappucino: ciemny i jasny biszkopt, masa kawowa

Mojito: waniliowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, poncz limonkowo-miętowy

Cytrynowy: waniliowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, lemon curd

Makowy: makowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, konfitura pomarańczowa

Mango: jasny biszkopt, krem z mango, jogurtem i śmietanką

Prosecco: jasny biszkopt naponczowany prosecco, masa na bazie serka mascarpone i śmietanki z dodatkiem prosecco

Fistaszkowy: czekoladowy biszkopt, masa mascarpone z masłem orzechowym i solonymi orzeszkami

Chałwowy z czarną porzeczką: ciemny biszkopt, masa z dodatkiem chałwy, druga masa z czarną porzeczką

Kinder Bueno: czekoladowy biszkopt, masa z serka mascarpone, śmietanki, masła orzechowego i mlecznej czekolady

Ciasta...

Ciasta (wymiary blachy 36 x 24 cm)

Pani Walewska (dwa blaty kruchego ciasta, z dżemem porzeczkowym i bezą przełożone kremem budyniowym) - 80 zł

Cappucino (ciemny biszkopt, kokosowy biszkopt, krem kawowy) - 80 zł

Ciasto Toffi (miodowe blaty, przełożone śmietanką, warstwa toffi na górze) - 80 zł

Karpatka (ciasto ptysiowe przełożone kremem budyniowym) - 80 zł

Fale Dunaju (ucierane dwukolorowe ciasto z jabłkami, krem budyniowy, czekolada) - 80 zł

Sernik Krakowski (klasyczny sernik na kruchym spodzie, z rodzynkami z charakterystyczną kratką) - 80 zł

Sernik z brzoskwiniami (delikatny sernik na kruchym spodzie z brzoskwiniami – 85 zł

Szarlotka (kruche ciasto, jabłka) - 80 zł

Makowiec z jabłkami (wilgotny makowiec z tartymi jabłkami i bakaliami) - 80 zł

Przekładaniec orzechowy (kruche, miodowe blaty, przełożone kremem orzechowo-grysikowym) - 80 zł

Słonecznikowiec (ciemny biszkopt, masa krówkową z karmelizowanym słonecznikiem) - 80 zł

WZ (ciemny biszkopt, konfitura wiśniowa, bita śmietana, polewa z prawdziwej czekolady) - 80 zł

Bananowiec (ciemny biszkopt, masa budyniowa, kakaowa, banany, bita śmietana) - 80 zł

Piernik Staropolski (z prawdziwą czekoladą, miodem, orzechami, z powidłem śliwkowym) - 80 zł

Piernik Dojrzewający (zamówienie minimum 2 tygodnie przed odbiorem, przełożony powidłem śliwkowym z polewą czekoladową) 100 zł

Miodownik (kruche miodowe blaty, przełożone kremem grysikowym, wykończone orzechami karmelizowanymi w miodzie) - 80 zł

3 Bit (herbatniki, toffi, masa budyniowa, śmietanka, tarta czekolada) - 80 zł

Delicjak (jasny biszkopt, masa budyniowa, delicje zatopione w galaretkce) - 80 zł

Czarny las (ciemny biszkopt nasączony ponczem z wiśniówką, frużelina wiśniowa, czekoladowa bita śmietana, wierzch śmietanka oraz starta czekolada) - 80 zł

Malinowa Chmurka (kruchy spód, maliny z galaretką, mascarpone ze śmietanką, beza z płatkami migdałowymi) - 80 zł

Jabłkowy przekładaniec z orzechami (trzy kruche blaty, prażone jabłka, górna warstwa z orzechów z miodem, masłem i mlekiem) - 80 zł

Ciasto Czekoladowe (geste, wilgotne ciasto na bazie roztopionej czekolady z polewą czekoladową) - 80 zł

Ciasto Marchewkowe (marchewkowe ciasto z orzechami z polewą z kremowego serka, posypane orzechami – 80 zł

Brownie (wilgotne, czekoladowe ciasto z dodatkiem krówek i orzechów włoskich) 80 zł

Pleśniak (kruche ciasto , powidło śliwkowe, bakalie, jabłka, beza) 80 zł

Mazurki:

Pomarańczowy (kruchy spód, pomarańczowa, domowa konfitura, beziki) - 60 zł

Cytrynowy (kruchy spód, lemon curd, beziki) - 60 zł

Kajmakowy (kruchy spód, kajmak, bakalie) - 50 zł

Orzechowy (kruchy spód, orzechy karmelizowane w miodzie i maśle) - 70 zł

Ciasta w tortownicy 24 cm

Sernik Nowojorski (typowy sernik typu amerykańskiego o zwartej kremowej konsystencji, na spodzie z herbatników z masłem, wykończony warstwą śmietanki, posypyany kakao z cynamonem) - 90 zł

Sernik Wiedeński (klasyczny sernik, bez spodu, bez dodatków, posypyany cukrem pudrem) - 90 zł

Sernik Wiedeński z polewą czekoladową - 90 zł

Torcik Mango (mus z mango zwieńczony żelką z mango, na biszkopcie) - 120 zł

Sernik z białą czekoladą ze słonym karmelem – 100 zł

Sernik Oreo na kruchym ciemnym spodzie, z pokruszonymi ciasteczkami, udekorowany śmietanką mascarpone oraz ciasteczkami - 100 zł

Tarta czekoladowa z malinami -80zł

Tarta cytrynowa - 70 zł

Tarta kajmakowa - 60 zł

Tarta z kremem śmietankowym na bazie mascarpone z owocami 80zł

Na słono:

Tarta z warzywami z serem pleśniowym (brokuł, kalafior, ser pleśniowy, na serowym kruchym spodzie) -

70 zł

Tarta serowa z cukinią (cukinia, feta, szczypiorek, na serowym kruchym spodzie) - 70 zł

Tarta z kiszoną kapustą, pieczarkami i żurawiną (kiszona kapusta, cebulka, pieczarki, żurawina, kruchy maślany spód) - 70 zł

Drobne wypieki...

Ptysie 10 szt. – 35 zł

Rurki z kremem (ciasto francuskie, bita śmietana) 10 szt. - 35 zł

Kruche babeczki kajmakowe 20szt. - 50 zł

Kruche babeczki z owocami 20 szt. - 60 zł

Kruche babeczki z lemon curdem 20 szt. - 60 zł

Cupcake czekoladowy: (czekoladowe ciasto z musem z czekolady) 6 szt. -36 zł

Cupcake cytrynowy: (waniliowe ciasto z kremem z serka mascarpone i lemon curd) 6 szt. - 36 zł

Cupcake owocowy: (waniliowe ciasto z kremem z serka mascarpone z owocami sezonowymi) 6 szt. - 36 zł

Cupcake dekorowany elementami masy cukrowej lub innymi sposobami koszt - 9 zł za sztukę.

Minimalna ilość zamówienia: 6 szt.

Croissanty (chrupiące rogaliki przygotowane z ciasta drożdżowo- francuskiego, ręcznie wyrabiane z dodatkiem masła) 7 szt. - 50 zł

Ciasteczka na wagę:

(minimalna ilość zamówienia 1 kg)

Cytrynowe maślane herbatniki z rozmarynem - 50 zł/kg

Bezglutenowe kokosowe ciasteczka na maśle - 50 zł/kg

Ciasteczka z masłem orzechowym z M&M's - 50 zł/kg