



TORTANECZKA

pracownia wypieków



SŁODKIE STOŁY

Oferta



CO ZAWIERA

Nasza Oferta

- ✓ WYBÓR OD 7 DO 12 DESERÓW
Z NASZEGO MENU.

dopasowanych do kolorystyki i stylu Waszej uroczystości

- ✓ ARANŻACJA STOŁU W MIEJSCU
PRZYJĘCIA - Z WINIETKAMI.

z winietkami, dodatkami i pełną oprawą

- ✓ WYPOŻYCZENIE DEKORACYJNEJ
ZASTAWY

pater, wazonów, elementów stylizacyjnych



TRANSPORT

Na terenie Słupska - 10 zł

Poza Słupskiem - 2 zł / km (w obie strony), liczone od adresu pracowni

RODZAJE DESERÓW

Wybierz swoje ulubione

BABECZKI

- waniliowe,
- czekoladowo-orzechowe,
- biała czekolada,
- red velvet

każdy smak z owocami (maliny, borówki, wiśnie, porzeczki)

PIECZONE DONUTY W POLEWIE

- czekoladowe,
- cytrynowe,
- pistacjowe,
- oreo

BROWNIE ROCHER

z kremem kawowym,
w polewie rocher z orzechów
laskowych i czekolady (białej
lub miedznej)

MINI BEZY PAVLOVA

- z kremem śmietankowym
- z kremem pistacjowym
- z kremem hibiskusowym

*każdy smak z owocami
sezonowymi*

TARTELETKI

- z kremem pâtissière
i owocami
- z kremem z białej czekolady
i curdem cytrynowym, beza
włoska
- z ganache truskawkowym
Baileys, coulis truskawkowy,
krem limonkowy
- krem z orzechów laskowych,
gruszki karmelizowane
w rumie, ganache czekoladowe

MINI SERNICZKI

- waniliowe z owocami
z kremem waniliowym,
- Oreo z owocami
z kremem waniliowym

MONOPORCJE

- **kokos** (*mus kokosowy, żelka mango-marakuja, prażynka kokosowa*)
- **biała czekolada** (*mus z białej czekolady, żelka malinowa, biszkopt malinowy*) **ciemna czekolada z porzeczką**,
- **kajmak** (*mus kajmakowy, compote porzeczkowy, ciastko czekoladowe*)
- **chałwa** (*mus chałwowy, żelka rozmarynowo-malinowa, ciastko korzenne*)
- **mango** (*mus mango, żelka malinowa, biszkopt malinowy*)
- **porzeczka** (*mus z białej czekolady, żelka porzeczkowa, biszkopt cytrynowy*)
- **karmel** (*mus czekoladowy, orzechy w solonym karmelu, czekoladowy biszkopt, polewa rocher*)
- **szarlotka** (*mus kajmakowy, jabłka karmelizowane, sable*)
- **whisky** (*mus z palonej białej czekolady z whisky, cremeux malinowe, brownie*)
- **pistacja** (*mus pistacjowy, żelka truskawkowo-różana, chrupka pistacjowa*)
- **mojito/prosecco** (*mus prosecco, curd limonkowy z miętą, sable*)
- **czekolada** (*mus z ciemnej czekolady, compote czarna porzeczka, brownie*)

CAKE POPS CIASTECZKOWE LIZAKI

- **biała czekolada** z malinami,
- **czekoladowo-orzechowe**,
- **kokosowo-limonkowe** z masłem orzechowym
- **cytrynowe**,
- **oreo**

POPSICLES CIASTECZKOWE LODY

- **biała czekolada** z musem malinowym,
- **czekoladowo-orzechowe**,
- **cytrynowe**,
- **sernikowe** z żelką wiśniową,
- **sernikowe** z musem truskawkowym

PTYŚ Z KRUSZONKĄ

- krem kokosowy Malibu, curd mango
- krem karmelowy, gruszki karmelizowane, pralina z orzechów laskowych

TRUFLE

- daktylowe,
- kokosowe

MAKARONIKI

DESERY W KUBECZKACH

- **panna cotta owocowa**
lub klasyczna
- **Snickers**
- **Banoffee**
- **Ferrero Rocher**
- **Raffaello**
- **musy owocowe i czekoladowe**
z bitą śmietaną
- **tiramisu**
- **leśny mech**
- **serniczki na zimno** *z owocami*
- **mus szampański**
- **mus z palonej białej czekolady**
z whisky
- **wegańskie monte**
- **mus chałwowy** *z czerwoną porzeczką*

Dziękuję

DLA 30 – 60 OSÓB

7 rodzajów deserów z listy

DLA 61 – 80 OSÓB

8 rodzajów deserów z listy

DLA 81 – 100 OSÓB

10 rodzajów deserów z listy

POWYŻEJ 100 OSÓB

12 rodzajów deserów z listy

TRANSPORT

Na terenie Słupska – 10 zł

Poza Słupskiem – 2 zł / km (w obie strony), liczone od adresu pracowni

PRZYKŁADOWE *aranżacje*



PRZYKŁADOWE *aranżacje*



PRZYKŁADOWE *aranżacje*



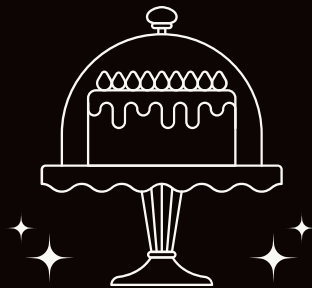
PRZYKŁADOWE *aranżacje*



PRZYKŁADOWE *aranżacje*



KONTAKT



TORTANECZKA

pracownia wypieków

KONTAKT



511 773 566



513 023 418



TORTANECZKA@GMAIL.COM

KONTAKT