

Nasze słodkości są wykonane na naturalnych składnikach w tradycyjny sposób.

Gwarantujemy piękny wygląd oraz niezapomniany smak tortów weselnych, ciast oraz deserów.

Torty

SMAKI TORTÓW:

1. Czekoladowy z chrupiącą orzechową praliną i krem ze słonym karmelem
2. Jasny biszkopt z kremem z białej czekolady z Malibu i domowa marmolada z ananasa, marakui i wanilii
3. Jasny biszkopt, krem śmietankowy, mus i świeże owoce
4. Jasny biszkopt, krem na bazie mascarpone i białej czekolady, lemon curd



Dodatki: owoce, dekoracja kwiatowa, toppers personalizowane
14zł/osoba



Ciasta

Ciasta pieczemy w okrągłych formach.
W zależności od rodzaju kroimy na 20 -24 porcje

SERNIKI 120 zł

Sernik z oreo
Sernik lawendowy
Sernik na spodzie brownie
Sernik kajmakowy
Sernik klasyczny z bezą

TARTY 100 zł

Tarta z owocami i kremem budyniowym
Tarta z sernikiem na zimno - orzechowa z karmelem
Tarta mango-marakuja
Tarta cytrynowa z bezą

CIASTA CZEKOLADOWE 110 zł

Ciasto bezglutenowe z kremem waniliowym i owocami
Brownie klasyczne
Brownie z owocami
Białe "brownie" z owocami

CIASTA OWOCOWE

Klasyczne ciasto ucierane z owocami sezonowymi 90 zł
Ciasto marchewkowe 105 zł
Szarlotka na kruchym cieście 80 zł
Beza Pavlova ze świeżymi owocami (podawana w całości) 90 zł

CIASTA KREMOWE - TORTOWE 120 zł

Tortowe cappuccino
Tortowe czekolada z solonym karmelem
Tortowe śmietanka z owocami
Tortowe ananas-kokos
Tortowe chałwa
Tortowe schwarzwaldzkie

