



KORALOWA

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

