

Cennik tortów artystycznych czerwiec - lipiec

Podane ceny dotyczą tortu artystycznego z podstawową dekoracją, czyli:

- a). tort dekorowany figurką cukrową własnoręcznie lepioną MIŚ
- b). tort dekorowany słodyczkami typu mini czekoladki/ mini beziki (dobierane losowo)
- c). skromna dekoracja z kwiatów żywych dobieranych losowo

Indywidualne pomysły na dekorację mile widziane - podlegają indywidualnej wycenie.

	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak
Liczba porcji i forma	mango/ malina (Biszkopt cytrynowy, mus malinowy z chrupiącymi migdałami, mus mango z malinami, żelka malinowa w śmietance)	czekolada /malina (Biszkopt kakaowy, mus malinowy z malinami, mus czekoladowy z chrupiącymi kulkami, żelka malinowa w śmietance)	czarna porzeczka/ kawa (Biszkopt kawowy, krem kawowy z marcepanem, mus czarna porzeczka, żelka czarna porzeczka w śmietance)	jagoda/ pinacolada (Biszkopt kakaowy, mus jagodowy z chrupiącymi migdałami, pimus pinacolada z borówkami, żelka jagodowa w śmietance)	pistacja/ malina (Biszkopt z zielonych pistacji, krem pistacjowy z chrupiącymi zielonymi pistacjami, mus malinowy z malinami, żelka malinowa w śmietance)	truskawka/ malina (Biszkopt klasyczny, krem śmietanowy z malinami, krem malinowy, z chrupką, żelka malinowo-truskawkowa w śmietance)	śmietanka/ czekolada (Biszkopt kakaowy, sos czekoladowy, krem śmietanowy, mus czekoladowy z chrupiącymi kulkami)	Śmietanka/ żel mango lub żel wiśnia/ owoce wg dostępności (Biszkopt jasny, żel mango lub wiśnia -do wyboru-, owoce sezonowe, krem śmietanowy)
12. 1 piętro	400	420	420	400	480	400	335	310
15. 1 piętro	450	475	475	450	505	450	380	360
20. 1 piętro	510	535	535	510	600	510	440	420
25. 1 piętro	560	585	585	560	660	560	485	460
30. 2 piętra	750	790	810	750	890	750	645	610
35. 2 piętra	810	805	910	810	980	810	735	700
40. 2 piętra	920	845	1040	920	955	920	840	800
45. 2 piętra	1035	855	1170	1035	960	1035	945	900
50. 2 piętra	1150	925	1300	1150	1045	1150	1050	1000



artystyczne

Cennik tortów **standardowych** (możliwość dekoracji figurką, obłożenia wydrukiem za dopłatą - uwaga - proszę w zamówieniu dopisać co ma przedstawiać wydruk!, nie są to torty artystyczne - planując zaskakującą dekorację należy zamówić tort artystyczny)

Smak tortu	Truskaweczka (na śmietanie)	Kakao (na śmietanie)	Biała czekolada z wiśnią (na śmietanie)	Czekolada mleczna z truskawką (na śmietanie)
Średnica 19	160	160	180	180
Średnica 22	210	210	230	230
Średnica 28	280	280	300	300
Prostokąt 30 porcji	450	450	490	490



standardowe