

Cennik tortów artystycznych kwiecień - czerwiec

Podane ceny dotyczą tortu artystycznego z podstawową dekoracją, czyli:

- a). w przypadku tortu na roczek / chrzest - tort dekorowany figurką cukrową własnoręcznie lepiącą MIŚ
 b). w przypadku innej okoliczności - tort dekorowany słodyczkami typu mini czekoladki/ mini beziki (dobierane losowo)

Indywidualne pomysły na dekorację mile widziane - podlegają indywidualnej wycenie.

	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak
Liczba porcji i forma	mango/ malina	czekolada /malina	czarna porzeczka/ kawa	jagoda/ pinacolada	pistacja/ malina	truskawka/ malina	śmietanka/ czekolada	Śmietanka/ żel mango lub żel wiśnia/ owoce wg dostępności
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	785	785	750	890	750	645	610
35. 2 piętra	770	805	805	770	910	770	660	630
40. 2 piętra	805	845	845	805	955	805	695	655
45. 2 piętra	815	855	855	815	960	815	700	660
50. 2 piętra	880	925	925	880	1045	880	760	720

Cennik tortów **standardowych** (możliwość ulepiania figurki / obłożenia wydrukiem za dopłatą, 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	140	140	160	160
Średnica 22	200	200	220	220
Średnica 28	260	260	280	280