

Oferta weselna
oraz na przyjęcia okolicznościowe od 60 osób





- Torty*

Dekoracja tortu oraz jego dowóz podlega dodatkowej, indywidualnej wycenie
Pracownia zastrzega możliwość wzrostu podanych cen do 15 %

I	II	III	IV	V	VI	VII
Tort babeczkowy	Tort minibezy	Tort monoporcje musowe	Tort biszkopt, śmietana, owoce, żel mango wersja NAKED (wierzch bez kremu) 2 przełożenia, gruby biszkopt	Tort biszkopt, śmietana, owoce, żel mango wersja KREM (wierzch przecierany lub klasyczny krem) 3 przełożenia	Tort premium *malina/ mango *kawa/migdał/czrn.. porzeczką *cytryna/truskawka/ maliny *jagoda/ pinacolada *malina/ czekolada 3 przełożenia (wierzch przecierany seminaked lub klasyczny krem)	Tort LUX *kokos/ czerw. Porzeczką *czekolada/ wiśnia 3 przełożenia (wierzch przecierany seminaked lub klasyczny krem)
Od 9,50 zł/ porcja	Od 13 zł/ porcja	Od 14 zł/ porcja	Od 12 zł/ porcja	Od 14 zł/ porcja	Od 17,00/ porcja	Od 18,50/ porcja

*Istnieje możliwość wykonania tortu, który łączy wiele form (babeczki, tort klasyczny, monoporcje , mini bezy) koszt takiego tortu liczony jest indywidualnie

Formy tortu



I Przykład tortu babeczkowego

Na przykładzie: źródło nieznanne



Na przykładzie pracy „Planeta tortów”



II Przykład tortu z mini bez

Na przykładzie pracy „Made by Tola”

Formy tortu



Przykłady tortu z monoporcji

1. Wykończenie polewą lustrzaną
na przykładzie pracy „Fanaberia
Cafeteria”

1. Wykończenie zamszem jadalnym
Na przykładzie pracy „Ewcia gotuje”

Forty tortu



Przykład tortu NAKED
(nagie brzegi tortu – widoczny biszkopt i śmietanowe przełożenia)

Na przykładzie pracy „Cukiernia Marysieńka”

Formy tortu



Forma klasyczna.

Wszystkie torty prezentowane w kolejnych slajdach zostały wykonane przez pracownię Koronki i Róże

Z chęcią realizuję indywidualne projekty.

Na życzenie mogę wykonać tort pokryty masą cukrową – jednak należy brać pod uwagę fakt, że większość gości weselnych zapewne odłoży ją na talerzyku. Nie mniej – niektóre projekty wymagają takiej dekoracji.

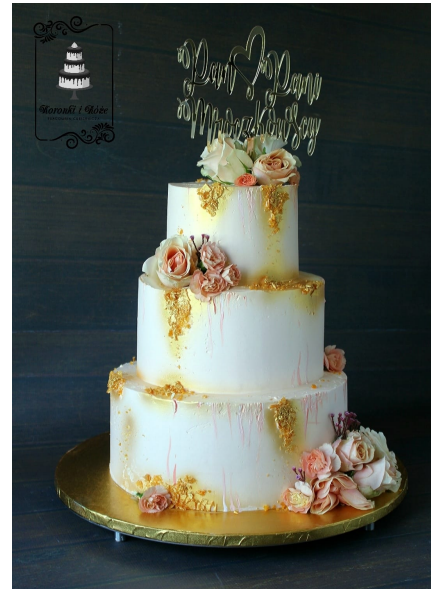
Poniżej prezentowane torty NIE są pokryte masą cukrową

























Zdjęcie:
JMfilm



Marek Błachnio - fotografia i film







Mateusz
Lewandowski
fotografia

Ciasta

- 1). Sernik wykwinny
- 2). Kora orzechowa
- 3). Kinder Pingui
- 4). Miodowa stefanka z czarną porzeczką
- 5). 3 bit
- 6). Jogurtowe z owocami i galaretką
- 7). Kostka alpejska

Ciasto krojone na kostki gotowe do ułożenia na patery. Kostka (porcja ciasta) +/- 5,0 x 5,8 cm.

9,00 zł/ porcja

Liczba rodzajów zależna jest od ilości zamawianego ciasta.

Tradycyjnie zakłada się 2,5 porcji ciasta na osobę.

W przypadku gdy na przyjęciu jest słodki stół (3-5 szt. słodkości/ osobę) – ciasto można ograniczyć do 1-1,5 kawałka/ osobę.

Podziękowania dla gości



Lizaki bezowe, eleganckie i smaczne, trwałe
w temperaturze pokojowej
Pakowane w celofan.

8 zł/ szt

W wersji z podkładką serwetkową (jak na
zdjęciu) 8,30zł / szt)

Na życzenie opcja naklejki „Słodkie
podziękowanie” (bez personalizacji)
Dopłata 0,9 zł gr

Słodki stół (oferta cenowa dla 3 porcji na osobę)



Styl prosty (pasuje do rustykalny, boho)

- Deserek 40 ml
 - Deserek 80 ml
 - Cake pops w czekoladzie
 - Makaroniki
 - Mini rogaliki kruche
 - Donaty pieczone (tablica rustykalna)
 - Mini beza (5 cm) z owocami
 - Ciastka orzeszki
 - Muffiny jogurtowe
 - Mini monoporcja musowa
 - Tarta z musem z białej czekolady i owocami
- od 28,50 zł / os
-
- Tartaletka kakaowa z nadzieniem czekoladowym i owocami w żelu
 - Muffinki
 - Beza z owocami
 - Rogale kruche
 - Deserek galaretka z owocami i śmietanką
 - Monodeser musowy orzech laskowy
 - Makaroniki
 - „Lody” truskawkowo-jogurtowe
 - Donaty pieczone (tablica)
 - Płyty z kruszonką, insertem owocowym i kremem
 - Tarta z z owocami w galaretkie i paloną bezą
- od 42 zł / os

Styl glamour (pasuje do boho, modern, pałacowy)

- Deserek 40 ml
 - Deserek 80 ml
 - Cake pops w czekoladzie
 - Makaroniki
 - Ciastko kruche z dekokiem cukrowym
 - Donaty pieczone (tablica glamour)
 - Mini beza (5 cm) z owocami
 - Pralinka marcepanowa
 - Babeczki z kremem
 - Mini monoporcja musowa
 - Tarta z musem z białej czekolady i owocami
- od 28,50 zł / os
-
- Tartaletka jasna z nadzieniem owocowym i serniczkiem
 - Babeczka z kremem
 - Beza z owocami
 - Pralinka marcepanowa
 - Kieliszek z musem
 - Monodeser musowy orzech laskowy
 - Makaroniki
 - „Lody” truskawkowo-jogurtowe
 - Donaty pieczone (tablica)
 - Płyty z kruszonką, insertem owocowym i kremem
 - Tarta z z owocami w galaretkie i paloną bezą
- od 42 zł / os



























KORONKI I RÓŻE
PRACOWNIA CUKIERNICZA





Informacje



Dowóz wypieków z niniejszej oferty leży po stronie wykonawcy.

Koszt: 4 zł / km

Zwrot naczyń po słodkim stole, odwiezienie stelaża od tortu itp.. Leży po stronie Klienta lub za dopłatą 2,50 / km – warunki oraz termin zwrotu ustalane w umowie, na etapie zamówienia

Dowóz do lokalu:

Stary Kamionek Kamionek 12, 62-280 Kamionek GRATIS

Dwór Rybieniec Rybieniec 7, 62-280 Rybieniec GRATIS

Dekorację, aranżację i stylizację wypieków z niniejszej oferty możemy ustalić indywidualnie. Koszt ostateczny uzależniony jest od tych ustaleń, jednakże zawarte w ofercie ceny są cenami minimalnymi.

Zastrzeżenie cenowe dla CAŁOŚCI oferty wynosi 15%. (Zawarte w ofercie ceny nie zawierają kosztu dekoracji i dowozu)

KONTAKT : mailowy

pracowniakoronkiroze@gmail.com, dokładam wszelkich starań, by odpisywać jak najszybciej, jednak czas oczekiwania na odpowiedź może wynosić do kilku dni.

Pracownia ma charakter manufaktury, na jeden dzień przyjmuję tylko kilka rezerwacji.
