

Dzień dobry

Nazywam się Dorota Koronka - Różewska i jestem właścicielką pracowni.

Dziękuję za nawiązanie kontaktu.

Zanim przejdziemy do cennika tortów chciałabym zwrócić uwagę na to, że w mojej pracowni powstają torty rzemieślnicze komponowane z jak najlepszych składników. Tutaj nie liczy się ilość lecz jakość.

Każdy tort składa się z **4 warstw biszkoptu** oraz **3 warstw kremów** / musów / pralin / chrupek / żelek lub owoców na każdym piętrze. Piętro tortu to 12 cm, więc **tort jest elegancko wysoki, jednocześnie wygodny do krojenia.**

Do tego z ogromną starannością podchodzę do kwestii dekoracji. Pierwszorzędną rolę odgrywa tutaj motyw przewodni / kolorystyka i **osobista wizja.**

W razie pytań służę pomocą.

	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak	Smak
Liczba porcji i forma	mango/ malina	czekolada/ malina	czarna porzeczką/ kawa	jagoda/ pinacolada	pistacja/ malina	truskawka/ malina	śmietanka/ czekolada <u>bez dodatków owocow.</u>	Śmietanka/ żel mango lub żel wiśnia/ owoce wg dostępności
	cena uwzględnia dekorację prostą	cena uwzględnia dekorację prostą	cena uwzględnia dekorację prostą	cena uwzględnia dekorację prostą	cena uwzględnia dekorację prostą	cena uwzględnia dekorację prostą	cena uwzględnia dekorację prostą	cena uwzględnia dekorację prostą
60 p. III piętra	1380	1560	1560	1380	1680	1380	<b>1300</b>	<b>1140</b>
70 p. III piętra	1610	1820	1820	1610	1960	1610	<b>1525</b>	<b>1330</b>
80 p. III piętra	1840	2080	2080	1840	2240	1840	<b>1745</b>	<b>1520</b>
90 p. III piętra	2070	2340	2340	2070	2520	2070	<b>1710</b>	<b>1710</b>
100 p. III piętra	2300	2600	2600	2300	2800	2300	<b>2180</b>	<b>1900</b>
110 p. III piętra	2530	2860	2860	2530	3080	2530	<b>2090</b>	<b>2090</b>
120 p. IV piętra	2760	3120	3120	2760	3360	2760	<b>2620</b>	<b>2280</b>
130 p. IV piętra	2990	3380	3380	2990	3640	2990	<b>2835</b>	<b>2470</b>

140 p. IV piętra	3220	3640	3640	3220	3920	3220	<b>3050</b>	<b>2660</b>
150 p. IV piętra	3450	3900	3900	3450	4200	3450	<b>3270</b>	<b>2850</b>

- tort oczywiście dowożę ( 4 zł / km)

#### TORTY ALTERNATYWNE

Babeczki (cały tort w jednym smaku lub dopłata za zmiany)	Mini pavlove ( cały tort w jednym smaku lub dopłata za zmiany)	Musowe serduszka/kule/kwiatki MIX (cały tort w jednym smaku lub dopłata za zmiany )
Jasne z wkładem malinowym i kremem z białej czekolady (13 zł / babeczka )	Mini pavlova jasna z żelem mango / wiśnia - wierzch w śmietance 16 zł / sztuka	Mus biała czekolada z wkładem o smaku limonki i gruszki. Do wyboru wierzch zamszowy lub błyszcząca polewa. (22 zł / serduszko)
Ciemne z wkładem wiśniowym i kremem z mlecznej czekolady (14 zł/ babeczka)	Mini pavlova z Żelem mango / wiśnia - wierzch w śmietance i owocach sezonowych 18 zł / sztuka	Mus orzech laskowy z wkładem o smaku orzecha laskowego i wiśni. Do wyboru wierzch zamszowy lub błyszcząca polewa. (23 zł / serduszko)
Pistacjowo-cytrynowe z wkładem malinowym i kremem z białej czekolady (18 zł/ babeczka)	Mini beza pieczona z płatkami migdałów, kawą i czekoladą - wierzch w śmietance i owocach sezonowych 20 zł/ sztuka	Mus czekoladowy z wkładem o smaku maliny i czekolady. Do wyboru wierzch zamszowy lub błyszcząca polewa. (22 zł / serduszko)
Ciemne ze słonym karmelem i kremem z orzeszkami i czekoladą (16 zł/ babeczka)	Mini beza pieczona z płatkami migdałów, kawą i czekoladą, żel czarna porzeczką - wierzch w kremie porzeczkowym 20 zł/ sztuka	Mus śmietankowo-jogurtowy z wkładem truskawkowym. Do wyboru wierzch zamszowy lub błyszcząca polewa. (21 zł / serduszko)
opcja dodatkowy mini torcik na 6 porcji 240/275/290/300/335 zł w zależności od smaku	opcja dodatkowy mini torcik bezowy dla 4 osób 80/ 110/ 130 zł	opcja dodatkowy torcik musowy dla 6 osób 110/120/130 zł w zależności od smaku
	opcja dodatkowy mini torcik na 6 porcji 240/275/290/300/335 zł w zależności od smaku	opcja dodatkowy mini torcik na 6 porcji 240/275/290/300/335 zł w zależności od smaku

Dodatkowe elementy dekoracyjne np. kwiaty, dekorki z masy cukrowej, owijki - wycena indywidualna	Dodatkowe elementy dekoracyjne np. kwiaty, dekorki z masy cukrowej, owijki - wycena indywidualna	Dodatkowe elementy dekoracyjne np. kwiaty, dekorki z masy cukrowej, owijki - wycena indywidualna
---	---	---

Poniżej kilka torów, które dotąd wykonałam



Dodatkowo zajmuję się też słodkimi stołami oraz wypiekiem pysznych domowych ale bardzo atrakcyjnych wizualnie ciast **bez chemicznego posmaku**.



Podstawowy słodki stół zawiera:

- cake pops ( kulki z ciasta z dodatkiem owocowym oblane czekoladą )
- tartaletki z cremaux czekoladowym ( cremaux to aksamitny, rozpluwający się w ustach rodzaj kremu ) i owocami
- deserek w słoiczku panna cotta
- monoporcja musowa orzech laskowy z wiśnią ( luksusowy, bogaty deser w nietuzinkowej formie )
- beza ze śmietanką z mascarpone i owocami
- "lody" musowe śmietankowo-owocowe oblane czekoladą

- makaroniki
- mini ptysie z kruszonką, insertem jagodowym, kremem śmietanka z mascarpone i rozetką z kremu biała czekolada

Przyjmuje się minimum 3 słodkości / os. Koszt zestawu 3 słodkości wyżej wymienionych na jedną osobę to 40,20 zł

Istnieje możliwość wykonania słodkiego stołu w luksusowej wersji ( przewaga monoporcji musowych. np. tartaletka z musem w zamszu, ptysie, eklerki pistacjowe ) w cenie od 70 zł/os

Na słodkim stole mogą znaleźć się również ciasta okrągłe typu sernik, tarta itp.

Słodkości rozstawiam na eleganckich naczyniach.

### **CIASTA TRADYCYJNE W KOSTKACH**

Polecam pyszne domowe, ale eleganckie i wysokie ciasta w formie kostki lub bankietowej ( długie wąskie kawałki na odrębnych podkładkach )

Koszt kostki ciasta ( sernik, kora orzechowa, 3 bit, miodownik, śmietankowo-borówkowe, karpotka, kostka alpejska ) 12 zł.

Koszt bankietówki ciasta 13 zł ( sernik, kora orzechowa, 3 bit, miodownik, karpotka, kinder pingui )

Minimum zamówieniowe to 30 porcji z jednego rodzaju.

Wszelkie zmiany podlegają indywidualnej wycenie.

Serdecznie zapraszam,  
Doroła Koronka - Różewska