

Oferta słodkości na uroczystość z okazji przyjęcia I Komunii Świętej

Koronki i Róże Pracownia Cukiernicza Dorota Koronka - Różewska

Torty

LICZBA PORCJI	Tort KSIĘGA* (PLN)	Tort ZWYKŁY* (PLN)	Tort w KREMIE* I piętro (cena zależna od wzoru!) (PLN)	Tort w KREMIE* II piętra (PLN)
12	-	150	200 / 235 + dekor	-
20	-	240	330 / 390 + dekor	-
30	570 / 670	360	495 / 585 + dekor	585 / 675 + dekor
40	760 / 895	570	-	780 / 900 + dekor
50	960 / 1120	720	-	975 / 1125 + dekor
60	1150 / 1340	860	-	1170 / 1350 + dekor
<p>Uwaga: Pierwsza cena przed ukośnikiem oznacza tort w smaku śmietankowym z mixem owoców</p> <p>Druga cena oznacza tort z kategorii smaków premium (zawierają masy owocowe, chrupki, owoce, wkładki itp.)</p>	<p>*tort w kształcie otwartej księgi (prostokąt) okrycie kremem</p> <p>Dekoracja: góra tortu pokryta masą cukrową, boki kremem, napis na masie + kwiaty cukrowe, rozetki z kremu</p>	<p>*tort lekki, delikatny i prosty w formie, okryty śmietanką, dekorowany owocami, prosty, ekonomiczny smak, napis : etykieta z masy cukrowej lub topper na zamówienie za dopłatą. W opcji od 40 porcji montowany na zwrotnym stojaku piętrowym</p>	<p>*tort zwarty i stabilny – dzięki pokryciu kremem na bazie masła</p> <p>Dekoracja: Kilka wzorów do wyboru (kwiaty żywe / jadalna koronka / cukrowy kielich itp.)</p>	<p>*tort zwarty i stabilny – dzięki pokryciu kremem na bazie masła</p> <p>Dekoracja: Kilka wzorów do wyboru (kwiaty żywe / jadalna koronka / cukrowy kielich itp.) Torty od 40 porcji montowane na ukrytym stelażu podlegającym zwrotowi</p>



Wzór tortu zwykłego

(na przykładzie „Cukiernia Godyla”, źródło zdjęcia internet)

Oferta słodkości na uroczystość z okazji przyjęcia I Komunii Świętej

Koronki i Róże Pracownia Cukiernicza Dorota Koronka - Różewska



Wzór tortu księża

(na przykładzie Pracownia Cukierniczej „Torty Landzi”,
źródło zdjęcia internet



Wzory
tortów
I piętrowych



Wzory
tortów
II piętrowych

Oferta słodkości na uroczystość z okazji przyjęcia I Komunii Świętej

Koronki i Róże Pracownia Cukiernicza Dorota Koronka - Różewska

Słodkości na słodkim stole

	Wersja ekonomiczna	Wersja medium	Wersja premium
Przykłady słodkości	Np. cake popsy, lizaki bezowe, deserek prosty, babeczki	Np. makaroniki, babeczki z kremem, tartaletki	Np. monoporcje musowe, ptysie z kruszonką, Tartaletki złożone
Opis	Wersja zawierająca malutkie, proste deserki „na jeden kęs”, idealna, gdy nie chcemy uzyskać efektu przejedzenia, a jednocześnie zależy nam na atrakcyjności słodkiej części poczęstunku	Różne rodzaje średniej wielkości deserów, zawierające zarówno proste deserki w słoiczkach, jak i bardziej wyszukane słodkości typu makaroniki	Bogata wersja zawierająca przede wszystkim nowoczesne monodesery tj. musy w polewie lustrzanej lub zamszu jadalnym, ptysie z kruszonką, tartaletki itp.
Ilość osób	4 szt/osoba* (PLN)	4 szt/osoba* (PLN)	4 szt/osoba* (PLN)
12	500	670	820
20	800	1120	1360
30	1200	1680	2040
40	1600	2240	2720
50	2000	2800	3400
60	2400	3360	4080

Możliwa kolorystyka stołu: 1). Biel-złoto 2). Biel-złoto- zieleń 3). Biel-złoto-róż

Słodki stół, inaczej zwany Candy Barem to słodka atrakcja przyjęć. Słodkości rozkładane są na eleganckie naczynia należące do pracowni. Możliwe zaaranżowanie słodkości na stoliku wyznaczonym przez lokal, lub pięknym białym stoliczku należącym do pracowni (dowóz i rozłożenie powierzone pracowni).



Oferta słodkości na uroczystość z okazji przyjęcia I Komunii Świętej

Koronki i Róże Pracownia Cukiernicza Dorota Koronka - Różewska

Ciasto (MIX)

Liczba osób	Rodzaje ciast	Koszt
12	3	255
20	3	425
30	3	637
40	4	850
50	4	1060
60	5	1275

Mix ciast komponowany zgodnie z poniższą kolejnością

- 1). Sernik wykwinny
- 2). Kora orzechowa (biszkopt bakaliowy, krem, delicje, brzoskwinie w galaretkce, bakalie)
- 3). Kinder Pingui (ciasto czekoladowe, krem waniliowy, sos czekoladowy)
- 4). Miodowa stefanka (miodowe blaty kruche, masa grysikowa, konfitura z czarnej porzeczki)
- 5). 3 bit (ciemny biszkopt, krem budyniowy, krówka, herbatniki, śmietana, polewa czekoladowa)

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

Oferta słodkości na uroczystość z okazji przyjęcia I Komunii Świętej

Koronki i Róże Pracownia Cukiernicza Dorota Koronka - Różewska

Uwagi i zastrzeżenia

Pracownia Koronki i Róże to jednoosobowa manufaktura. Ilość zamówień możliwych do zrealizowania jest bardzo ograniczona. Zamówienia są przyjmowane wg kolejności zgłoszeń. Aby złożyć zamówienie należy skontaktować się z pracownią za pomocą poczty elektronicznej – pracowniakoronkiroze@gmail.com. Z oferty należy wybrać odpowiednią dla siebie pozycję i podać przedmiot zainteresowania przy składaniu zamówienia. Bezwzględnie należy podać konkretną datę uroczystości oraz lokalizację przyjęcia. W przypadku tortów należy podać wzór, ilość porcji, dane do napisu. W przypadku ciast można posiłkować się podanymi cenami, np. „wybieram wariant ciast za cenę 255 zł”. W przypadku słodkiego stołu należy podać wersję, kolorystykę oraz ilość osób. Dowóz słodkości z niniejszej oferty jest dodatkowo płatny (ok 5 zł/km). Ostateczne koszty ustalane są na miesiąc przed realizacją. Koszt dekoracji w przypadku tortów w kremie wynosi orientacyjnie 80 – 150 zł.

Pracownia zastrzega

- możliwość odmówienia realizacji zamówienia do momentu wpłacenia przez interesanta zadatku rezerwacyjnego (30 % wartości zamówienia).
 - możliwość wzrostu podanych cen do 15 %
- podanie listy smaków tortów do wyboru na miesiąc przed realizacją zamówienia (dotyczy tortów w kremie oraz tortu księga)
- wszelkie ustalenia leżą po stronie zamawiającego
- możliwość pobrania opłaty w przypadku uszkodzenia stelaża / stolika lub naczyń należących do pracowni
 - możliwość pobrania kaucji za elementy zwrotne

Zamówienia bez opcji dowozu należy odebrać osobiście o umówionej godzinie. Siedziba pracowni Biskupice 22 (**Gmina Kłecko, powiat gnieźnieński, ok 20 km od Gniezna w stronę Wągrowca !**)