

FRUŻELINA

1. Biszkopt jasny
2. Krem śmietankowy z mascarpone
3. Frużelina wieloowocowa

15 zł / porcja

CZEKO-MALINA

1. Biszkopt ciemny
2. Mus malinowy
3. Świeże maliny
4. Mus czekoladowy
5. Chrupiące kuleczki
6. Żelka malinowa w śmietance

25 zł / porcja PODLEGA OPCJI
DEGUSTACJI

MANGO-MALINA

1. Biszkopt cytrynowy
2. Mus mango
3. Chrupka migdałowa
4. Mus malinowy
5. Świeże maliny
6. Żelka malinowa w śmietance

24 zł / porcja PODLEGA OPCJI
DEGUSTACJI

JAGODA-PINACOLADA

1. Biszkopt ciemny
2. Mus jagodowy
3. Chrupka migdałowo-kokosowa
4. Mus pinacolada
5. Świeże borówki
6. Żelka jagodowa w śmietance

24 zł / porcja PODLEGA OPCJI
DEGUSTACJI

TRUSKAWKA-MALINA

1. Biszkopt jasny
2. Krem śmietankowy
3. Świeże maliny
4. Cremaux malinowe
5. Chrupka migdałowa
6. Żelka malinowo-truskawkowa w śmietance

24 zł / porcja PODLEGA OPCJI
DEGUSTACJI

PISTACJA-MALINA

1. Biszkopt pistacjowy
2. Mus pistacjowy
3. Chrupka pistacjowa
4. Mus malinowy
5. Świeże maliny
6. Żelka malinowa w śmietance

30 zł / porcja

CZEKO-ŚMIETANKA

1. Biszkopt kakaowy
2. Krem śmietankowy
3. Mus czekoladowy
4. Chrupiące kuleczki

20 zł / porcja

OWOCOWO-ŚMIETANKOWY

1. Biszkopt jasny
2. Krem śmietankowy
3. Mix świeżych owoców
4. Żelka mango

20 zł / porcja

NINIEJSZA OFERTA DOTYCZY REALIZACJI W 2026 ROKU oraz 2027. *zastrzegam możliwość wzrostu cen o 10%

**Organizujesz mniejsze przyjęcie?
zobacz kolejne strony**

Tort tradycyjny

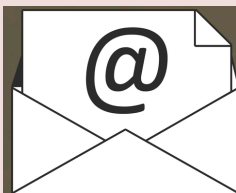
Liczbę porcji tortu weselnego podaj w zaokrągleniu do pełnych dziesiątek.

W liczbie porcji uwzględnij wszystkich gości, a jeśli masz taką ochotę - również obsługę wesela.

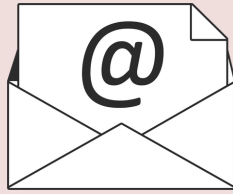
Dobór dekoracji tortu jest indywidualny i od niej rodzaju zależy finalny koszt tortu! W cenie podstawowej za porcję zawarta jest minimalistyczna dekoracja kwiatami żywymi lub owocami (w sezonie owocowym)

Na cenę wpływa też ilość smaków w torcie.

Dowóz tortu na minimum 60 porcji w granicach 30 km gratis kliknij pinezkę, by sprawdzić lokalizację pracowni



Zasady zamówienia tortu okolicznościowego:



- wyślij zapytanie czy termin jest dostępny, jednak pamiętaj, że na dostępność terminu wpływa:
 - lokalizacja przyjęcia
 - forma tortu
 - liczba porcji tortu
 - preferencje co do wyglądu
 - smaki / które wybierasz
- te wszystkie informacje zamieść w swoim zapytaniu.

Co musisz wiedzieć?

- wzięcie udziału w degustacji nie gwarantuje dostępności terminu na tort
- koszt degustacji nie jest odliczany w przypadku rezerwacji tortu
- na cenę tortu wpływa dekoracja oraz wybór smaku i ilości smaków
- dowóz w granicach 30 km od pracowni dla tortu od 60 porcji jest bezpłatny z drobnymi wyjątkami (do sal, w których dowóz jest bardzo trudny lub jeśli sala nie dysponuje odpowiednim urządzeniem chłodniczym)
- dowóz ponad 30 km dodatkowo płatny
- liczbę porcji tortu można zmniejszyć maksymalnie o 20% jednak informację tę należy przekazać pracowni do 45 dni przed przyjęciem

Pakiet 180

180 porcji słodkości, idealny dla 50-60 osób 4340 zł (dowóz 30 km gratis)

1. Tartaletka z cremaux czekoladowym i owocami
2. Beza z insertem marakuja, kremem śmietankowym i owocami
3. Monoporcja orzech laskowy & wiśnia
4. Cacepops w polewie z białej czekolady
5. Cakesicles truskawkowe w polewie z białej czekolady
6. Deserek panna cotta z owocami
7. Pysie z kruszonką jagodowe śmietankowe
8. Sernik wykwinny

Pakiet 240

240 porcji słodkości, idealny dla 70-80 osób 5420 zł, (dowóz 30 km gratis)

1. Tartaletka z cremaux czekoladowym i owocami
2. Beza z insertem marakuja, kremem śmietankowym i owocami
3. Monoporcja orzech laskowy & wiśnia
4. Cacepops w polewie z białej czekolady
5. Cakesicles truskawkowe w polewie z białej czekolady
6. Deserek panna cotta z owocami
7. Pysie z kruszonką jagodowe śmietankowe
8. Sernik wykwinny
9. Makaroniki pistacjowe
10. Miodownik z kremem grysikowym i czarną porzeczką

Pakiet 300

300 porcji słodkości, idealny dla 90-100 osób 6500, (dowóz 30 km gratis)

1. Tartaletka z cremaux czekoladowym i owocami
2. Beza z insertem marakuja, kremem śmietankowym i owocami
3. Monoporcja orzech laskowy & wiśnia
4. Cacepops w polewie z białej czekolady
5. Cakesicles truskawkowe w polewie z białej czekolady
6. Deserek panna cotta z owocami
7. Pysie z kruszonką jagodowe śmietankowe
8. Sernik wykwinny
9. Makaroniki pistacjowe
10. Miodownik z kremem grysikowym i czarną porzeczką
11. Szarlotka na kruchym cieście
12. Monoporcja limonka & gruszka

Pakiet 380

380 porcji słodkości, idealny dla 110-150 osób 7940 zł, (dowóz 30 km gratis)

1. Tartaletka z cremaux czekoladowym i owocami
2. Beza z insertem marakuja, kremem śmietankowym i owocami
3. Monoporcja orzech laskowy & wiśnia
4. Cacepops w polewie z białej czekolady
5. Cakesicles truskawkowe w polewie z białej czekolady
6. Deserek panna cotta z owocami
7. Pysie z kruszonką jagodowe śmietankowe
8. Sernik wykwinny
9. Makaroniki pistacjowe
10. Miodownik z kremem grysikowym i czarną porzeczką
11. Szarlotka na kruchym cieście
12. Monoporcja limonka & gruszka
13. Ciasto bankietowe 3 Bit
14. Tarta z marakują i bezą z migdałami
15. Deserek pudding chia z galaretką

Słodki stół Candy Bar

opcja Candy Bar dostępna tylko z tortem

Skorzystaj z optymalnego dla siebie pakietu. Wybór należy do Ciebie, jednak pamiętaj, że optymalną opcją są 3 porcje słodkości przypadające na jedną osobę.

Niniejsze pakiety zawierają:

- przygotowanie deserów
- dowóz (30 km od pracowni bezpłatnie)
- rozstawienie w wyznaczonym miejscu naczyń, należących do pracowni KiR
- serwis słodkości na naczyniach
- odbiór naczyń po zakończonej imprezie (w dniu kolejnym)



PAKIET

IMPREZOWY DUŻY

(jeśli potrzebujesz większego tortu lub słodkiego stołu zapoznaj się z ofertą weselną)

tort dwupiętrowy

- (dekoracja w stylu zdjęcia poniżej z topperem personalizowanym, np. "Pierwsza Komunia Święta Ani")
Indywidualna dekoracja = indywidualna wycena
- wykroisz do 40 porcji
- do wyboru 1 smak z poniższych:
 - *mango-malina
 - *czeko-malina
 - *truskawka malina

6 rodzajów atrakcyjnych słodkości łącznie 90 sztuk:

- tartaletka z cremaux czekoladowym i owocami
- beza z insertem marakuja, kremem śmietankowym i owocami
- monoporcja orzech laskowy & wiśnia
- cake popsy w polewie z białej czekolady
- cakesicles (deserki w kształcie lodów) truskawkowe w polewie z białej czekolady
- deserek panna cotta z owocami

Koszt pakietu z odbiorem we własnym zakresie:

2760 zł

koszt pakietu z dowozem do lokalu w dniu przyjęcia

2800 zł w odległości 30 km od pracowni Koronki i Róże



koszt pakietu z dowozem i aranżacją

na sali (wtedy zajmuję się rozłożeniem słodkości na moich eleganckich naczyniach oraz odbieram te naczynia po zakończeniu przyjęcia / w dniu kolejnym)

3 300 zł

Pracownia posiada większą gamę smaków tortów do wyboru. Indywidualny wybór smaku i/lub dekoracji wiąże się ze zmianą ceny. Oprócz słodkości możesz zamówić też pyszne domowe ciasto. Wycena indywidualna od 15 zł/ porcja.

Skontaktuj się niezwłocznie celem rezerwacji terminu!
pracowniakoronkiiroze@gmail.com (kliknij ikonkę poczta)
tylko terminy 2026. O terminy na 2027 pytaj od września



U mnie zamówisz dobre, domowe wypieki.

Dorota Koronka - Różewska

Pakiet 60

60 porcji ciasta

1. Sernik wykwintny
2. Kora orzechowa

Pakiet 120

120 porcji ciasta

1. Sernik wykwintny
2. Kora orzechowa
3. Krówka

Pakiet 180

180 porcji ciasta

1. Sernik wykwintny
2. Kora orzechowa
3. Krówka
4. Cytrynowe orzeźwienie

Pakiet 220

220 porcji ciasta

1. Sernik wykwintny
2. Kora orzechowa
3. Krówka
4. Cytrynowe orzeźwienie
5. 3 BIT
6. Sernik gotowany

Pakiet 290

290 porcji ciasta

1. Sernik wykwintny
2. Kora orzechowa
3. Krówka
4. Cytrynowe orzeźwienie
5. 3 BIT
6. Sernik gotowany

Pakiet 350

350 porcji ciasta

1. Sernik wykwintny
2. Kora orzechowa
3. Krówka
4. Cytrynowe orzeźwienie
5. 3 BIT
6. Sernik gotowany
7. Karpatka

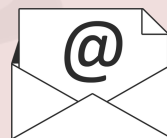
Ciasto tradycyjjne

Skorzystaj z optymalnego dla siebie pakietu. Wybór należy do Ciebie, jednak pamiętaj, że optymalną opcją są 2,5 kawałka ciasta na osobę w przypadku, kiedy nie zamawiasz słodkiego stołu lub od 0-0,5 kawałka ciasta na osobę, kiedy zamawiasz słodki stół

Porcja ciasta 15zł

Niniejsze pakiety zawierają:

- przygotowanie ciast
- podzielenie ciasta na kostki
- zapakowanie w kartoniki zbiorcze
- dowóz (30 km od pracowni bezpłatnie, jeśli zamawiasz tort na min. 60 porcji



PAKIET

IMPREZOWY MNIEJSZY
(jeśli potrzebujesz większego
tortu lub słodkiego stołu
zapoznaj się z ofertą PAKIET
DUŻY)

tort jednopiętrowy

- (dekoracja w stylu zdjęcia poniżej z napisem z masy cukrowej, kwiatami lub misiem cukrowym)
Indywidualna dekoracja = indywidualna wycena
- wykroisz do 25 porcji
- do wyboru 1 smak z poniższych:
 - *mango-malina
 - *czekolada-malina
 - *truskawka malina

4 rodzaje atrakcyjnych słodkości łącznie 60 sztuk:

- tartaletka z cremaux czekoladowym i owocami
- monoporcja orzech laskowy & wiśnia
- cakesicles (deserki w kształcie lodów) truskawkowe w polewie z białej czekolady
- deserek panna cotta z owocami

**Koszt pakietu z odbiorem we
własnym zakresie:**
1740 zł

**koszt pakietu z dowozem do lokalu w
dniu przyjęcia**
1800 zł w odległości 30 km od pracowni
Koronki i Róże

**koszt pakietu z dowozem i aranżacją
na sali** (wtedy zajmuję się rozłożeniem
słodkości na moich eleganckich
naczyniach oraz odbieram te naczynia
po zakończeniu przyjęcia /
w dniu kolejnym)
2 300 zł



Pracownia posiada większą gamę smaków tortów do wyboru. Indywidualny wybór smaku i/lub dekoracji wiąże się ze zmianą ceny. Oprócz słodkości możesz zamówić też pyszne domowe ciasto. Wycena indywidualna od 15 zł/ porcja.

Skontaktuj się niezwłocznie celem rezerwacji terminu!
pracowniakoronkiroze@gmail.com (kliknij ikonkę poczta)
tylko terminy 2026. O terminy na 2027 pytaj od września



U mnie zamówisz dobre, domowe wypieki.
Dorota Koronka - Różewska



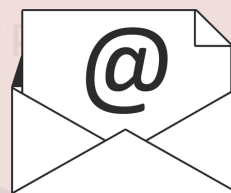


Podziękowania dla gości

Jadalny bezik na patyku to niezwykle unikatowa jak i praktyczna forma podziękowania.

Jeśli posiadasz własne przywieszki z personalizacją możesz zamówić beziki wcześniej i przywiązać je samodzielnie. Termin minimalnej przydatności do spożycia 1 miesiąc od produkcji.

Bezik zapakowany w celofan i przewiązany wstążeczką. Koszt za sztukę 9 zł - min 50 sztuk
8 zł - min 100 szt



Koronki i Róże
PRACOWNIA CUKIER