

# Oferta cenowa weselna

Przejdź na kolejną stronę, by zobaczyć przekroje oferowanych tortów

<u>Tort babeczkowy</u>	<u>Tort minibezy</u>	<u>Tort monoporcje musowe</u>	<u>Tort naked</u>	<u>Tort prosty</u> (dowolny dekor)	<u>Tort premium</u> (dowolny dekor)	<u>Tort lux</u> (dowolny dekor)
<u>kategoria I</u>	<u>kategoria II</u>	<u>kategoria III</u>	<u>kategoria IV</u>	<u>kategoria V</u>	<u>kategoria VI</u>	<u>kategoria VII</u>
od 9,50 zł / porcja	od 13 zł / porcja	od 14 zł / porcja	od 12 zł / porcja	od 14 zł / porcja	od 17 zł / porcja	od 18,50 zł / porcja

## Słodki stół - zawierający 3 porcje słodkości / osoba

<u>Słodkości w wersji mini</u>	<u>Słodkości w wersji standard</u>
28,50 zł / osoba	42 zł / osoba

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 pracownikoroni@roze@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.



### Pistacja & malina

Biszkopt pistacjowy, mus pistacjowy z białą czekoladą, pralinka pistacjowa, mus malinowy, maliny, mus śmietankowy, żelka z malin  
(kategoria cenowa VII)



### Czekolada & pijana wiśnia

Biszkopt ciemny, mus z czekolady deserowej, wiśnie w alkoholu, cremeux czekoladowe, chrupiące kuleczki, mus śmietankowy, żelka z wiśni  
(kategoria cenowa VII)



### Kokos & czerwona porzeczka

Biszkopt z kokosem, chantilly kokosowe, pralinka migdałowo-kokosowa, cremeux kokosowe, mus śmietankowy, żelka z czerwonej porzeczki  
(kategoria cenowa VII)



*Koronki i Róże*  
PRACOWNIA CUKIERNICZA



### Malina & mango

Biskopt cytrynowy, mus malinowy, pralinka migdałowa, mus mango, maliny, mus śmietankowy, żelka z malin

(kategoria cenowa VI)



### Czarna porzeczka & kawa

Biskopt z kawą, mus kawowy, marcepan, mus czarna porzeczka, mus śmietankowy, żelka z czarnej porzeczki

(kategoria cenowa VI)



### Malina & czekolada

Biskopt ciemny, mus mleczna czekolada, chrupiące kuleczki, mus malinowy, maliny, mus śmietankowy, żelka z malin

(kategoria cenowa VI)

*Koronki i Róże*  
PRACOWNIA CUKIERNICZA



Cytryna & malina & truskawka  
Biskopt cytrynowy, mus cytrynowy, maliny, creameux cytrynowe,  
mus śmietankowy, fruzelina truskawkowa  
(kategoria cenowa VI)



Jagoda & pinacolada  
Biskopt ciemny, mus jagodowy, pralinka migdałowa, mus  
pinacolada, borówki, mus śmietankowy, żelka z jagód  
(kategoria cenowa VI)



Śmietankowy z żelem mango i owocami  
Biskopt jasny, śmietanka z mascarpone, świeże owoce, żelka  
mango

(kategoria cenowa IV lub V) *(w wersji IV 2  
warstwy kremu, w wersji V 3 warstwy kremu)*

