

CZEKO-MALINA

25 zł / porcja

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

MANGO-MALINA

24 zł / porcja

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

JAGODA-PINACOLADA

24 zł / porcja

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

TRUSKAWKA-MALINA

24 zł / porcja

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

PISTACJA-MALINA

30 zł / porcja

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

CZEKO-ŚMIETANKA

23 zł / porcja

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

OWOCOWO-ŚMIETANKOWY

23 zł / porcja

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

PORZECZKA-KAWA

28 zł / porcja

1. Biskopt kawowy
2. Mus kawowy
3. Marcepan
4. Mus z czarnej porzeczki
5. Żelka porzeczkowa w śmietance

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! (Do podanych cen doliczam koszt dekoracji)

Na cenę wpływa też ilość smaków w torcie.

Dowóz tortu na minimum 60 porcji w granicach 30 km gratis



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. Ptysie z kruszonką jagodowe śmietankowe
8. Sernik wykwintny

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. Ptysie z kruszonką jagodowe śmietankowe
8. Sernik wykwintny
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. Ptysie z kruszonką jagodowe śmietankowe
8. Sernik wykwintny
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. Ptysie z kruszonką jagodowe śmietankowe
8. Sernik wykwintny
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 marakuja i bezą z migdałami
15. Deserek pudding chia z galaretką

Słodki stół Candy Bar

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 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. Karpátka

Ciasto tradycyjne

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 12 zł

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)





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 CUKIERNICZA