

Torty artystyczne

tort pokrywa aksamitny krem mleczny

Są wysokie, eleganckie i mają spore możliwości dekoracji. Zróżnicowane w smaki, faktury i kompozycje smakowe. Do podanych cen doliczam koszt indywidualnej dekoracji.

Koronki i Róże to firma z 7-letnim doświadczeniem. Wystawiam zaświadczenie do lokalu.

LICZBA PORCJI	ŚMIETANKA OWOCE	ŚMIETANKA CZEKOLADA	MANGO MALINA	CZEKOLADA MALINA	Fruzelina	JAGODA PINACOLADA	TRUSKAWKA MALINA	PISTACJA MALINA
12	270 Zł	290 Zł	340 Zł	360 Zł	NIEDOSTĘPNA	360 Zł	340 Zł	500 Zł
15	300 Zł	320 Zł	380 Zł	400 Zł	240 Zł	400 Zł	380 Zł	530 Zł
20	350 Zł	375 Zł	430 Zł	450 Zł	260 Zł	450 Zł	430 Zł	620 Zł
25	460 Zł	485 Zł	560 Zł	585 Zł	300 Zł	585 Zł	560 Zł	770 Zł
30 II PIĘTRA	610 Zł	645 Zł	750 Zł	810 Zł	420 Zł	810 Zł	750 Zł	1070 Zł
35 II PIĘTRA	700 Zł	735 Zł	810 Zł	910 Zł	460 Zł	910 Zł	810 Zł	1200 Zł
40 II PIĘTRA	800 Zł	840 Zł	920 Zł	1040 Zł	560 Zł	1040 Zł	920 Zł	1370 Zł
45 II PIĘTRA	900 Zł	945 Zł	1035 Zł	1170 Zł	630 Zł	1170 Zł	1035 Zł	1560 Zł
50 II PIĘTRA	1000 Zł	1050 Zł	1150 Zł	1300 Zł	750 Zł	1300 Zł	1150 Zł	1720 Zł

FRUŻELINA

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

CZEKO-MALINA

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



MANGO-MALINA

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



JAGODA-PINACOLADA

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



TRUSKAWKA-MALINA

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



PISTACJA-MALINA

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

CZEKO-ŚMIETANKA

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

OWOCOWO-ŚMIETANKOWY

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

Do podanej ceny tortu należy doliczyć koszt dekoracji, który wynosi mniej więcej:

- Minimalna dekoracja kwiatami żywymi typu goździki - bezpłatnie
- Miś cukrowy bez szczególnych wymagań - bezpłatnie
- Owoce świeże bez szczególnych wymagań w miesiącach lipiec-sierpień - bezpłatnie
- Figurka cukrowa własnoręcznie lepiona - od 70 zł / sztuka doliczane do podstawowej ceny tortu
- Wydruk cukrowy (zamiennik opłatka) od 50 zł doliczane do podstawowej ceny tortu
- Kwiaty żywe mix od 50 zł doliczane do podstawowej ceny tortu
- Tort w kształcie czegoś (tort 3d) od 200 zł doliczane do podstawowej ceny tortu
- Indywidualne projekty - indywidualna wycena

Alergeny: Zboża zawierające gluten:, Jaja, Mleko i produkty pochodne, Orzechy i orzeszki: Orzechy z drzew orzechowych (laskowe, włoskie, migdały), orzeszki ziemne (arachidowe), Soja (składnik np. czekolady), Kakao:. Możliwa obecność innych nie wymienionych alergenów (np. sezamu) z powodu zanieczyszczeń krzyżowych w procesie produkcji.

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
 - *czeko-malina
 - *truskawka malina

4 rodzaje atrakcyjnych słodkości łącznie 60 sztuk:

- tartaletki 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



torty-gniezno-koronkiroze.pl

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

