

Rozmiary tortów

Średnica/rozmiar tortu	Ilość porcji
16cm	10
20cm	15
22cm	20
24 cm	25
26cm	30
28/18cm	25
25/25cm	35
34/25cm	50

PORCJA ok. 120-130 gramów.

**Torty piętrowe wykonujemy od 20 porcji. +50
zł/piętro**

**Każdy tort wyceniany jest indywidualnie biorąc pod
uwagę jego wielkość, dekorację oraz termin.**

Podstawa cenowa: (koszt dekoracji wyceniany jest osobno)

Smaki tradycyjne 13 zł/porcja

Smaki Premium 16 zł/porcja

Tort okryty masą cukrową:

**10 porcji +40 zł, 15 porcji +50 zł, 20 porcji +60 zł, 25 porcji
+70 zł, 30 porcji +80 zł.**

Smaki premium

- 1. Owoce Leśne** – czekoladowe biszkopty z kremem straciatella, kremem czekoladowym oraz praliną z orzecha laskowego. Dodatkowo mus z owoców leśnych i chrupka czekoladowa.
- 2. Pistacjowo malinowy** - waniliowe biszkopty z kremem pistacjowym, kremem malinowym z musem malinowym i chrupką migdałową.
- 3. Ferrero Rocher**- czekoladowe i czekoladowo-orzechowe biszkopty z kremem czekoladowym z orzechami laskowymi, praliną z orzecha laskowego oraz chrupką czekoladową.
- 4. Biała czekolada z cytryną i truskawką**- waniliowe biszkopty z kremem cytrynowym , musem owocowym i kremem truskawkowym, pianka śmietankowa.
- 5. Michałek z wiśniami** – biszkopty straciatella z kremem śmietankowym i kremem michałkowym oraz żelką wiśniową oraz chrupką czekoladową.
- 6. Biała czekolada z czarną porzeczką**- waniliowe biszkopty z kremem na bazie białej czekolady, kremem porzeczkowym i żelką z czarnej porzeczki, dodatkowo chrupka czekoladowa.
- 7. Mango-marakuja z poziomką**- waniliowe biszkopty z kremem śmietankowym i poziomkowym, musem marakuja i żelką mango oraz chrupką czekoladową.
- 8. Tort tropikalny**- ciasto kokosowe z żelką mango, pianką marakuja i malibu oraz wkładką ananasową.
- 9. Orzech gruszka** - czekoladowe biszkopty z chrupką czekoladową, żelką gruszkową, kremem Ferrero z orzechami laskowymi i pianką gruszkową.
- 10. Bounty z malibu** – biszkopty czekoladowe i kokosowe, krem na mleku kokosowym, pianka malibu i chrupka czekoladowa.
- 11. Tort szampański z truskawkami i prażynką owocową** – biszkopty waniliowe, mus szampański, żelka truskawkowa, biała czekolada i prażynka owocowa.

Smaki tradycyjne

- 1. Tort bezowy** (ta wersja tortu dekorowana jest wyłącznie w sposób klasyczny tj. owocami, kwiatami lub czekoladkami)
 - z kremem czekoladowym i wiśniami
 - z owocami i mascarpone
 - z kremem cappuccino i orzechami
- 2. Biała czekolada z musem truskawkowym i borówkami** – waniliowe biszkopty z kremem biała czekolada, musem truskawkowym (w sezonie truskawki) i borówką
- 3. Cappuccino orzechowe z jagodami** - biszkopty straciatella oraz orzechowe z kremem cappuccino, wkładką cappuccino z orzechem włoskim oraz musem jagodowym.
- 4. Dynastia** - biszkopt czekoladowy, waniliowy i kokosowy z kremem śmietankowym z kawałkami brzoskwiń i musem brzoskwińowym.
- 5. Szpinakowe z owocami** - biszkopt szpinakowy, z kremem śmietankowym na bazie mascarpone oraz musem malinowym lub jagodowym.
- 6. Cytrynowo jagodowy** - biszkopt waniliowy z musem jagodowym, lemon curd, kremem jagodowym i wkładką bezową.
- 7. Czarny las** – Czekoladowe biszkopty z kremem straciatella i wiśniami.
- 8. Czekoladowo- orzechowy** – czekoladowe i orzechowe biszkopty połączone kremami orzechowym i czekoladowym.
- 9. Czekoladowo orzechowy z karmelem** - biszkopty czekoladowe i orzechowe z kremem karmelowym i warstwą orzą chrupiących orzeszków w karmelu.
- 10. Czekoladowo owocowy** – czekoladowe biszkopty z kremem czekoladowym, straciatella i owocowym oraz musem owocowym. Do wyboru połączenie z truskawką, maliną, wiśnią lub jagodą.

11. **Czekoladowy z nutella i bananami** - czekoladowe biszkopty z kremem czekoladowym, pianką bananową, z nutella i bananami.
12. **Kinderbueno truskawkowe** – czekoladowe biszkopty z kremem bueno oraz musiem truskawkowym (w sezonie dodatkowo świeże truskawki)
13. **Ala malinowa chmurka** - biszkopty waniliowe z musiem malinowym, kremem śmietankowym na bazie mascarpone oraz wkładką bezową.
14. **Marzenie** – waniliowe biszkopty, z konfiturą wiśniowa lub jagodową, krem biała czekolada i krem pralinowym oraz wkładka bezowa.
15. **Milkiway z maliną** - czekoladowe biszkopty z kremem Milkiway, kremem śmietankowym i musiem malinowym
16. **Owocowy raj** - czekoladowe i waniliowe biszkopty z kremem na bazie mascarpone i owocami (winogrono bezpestkowe, brzoskwinia, borówka, truskawka/mus truskawkowy)
17. **Princessa z toffi** - Ciasto kokosowe z kremem budyniowym z białą czekoladą i wafelkami, kremem śmietankowym i warstwą pysznego toffi.
18. **Rafaello malinowe** – ciasto kokosowe z kremem kokosowym i budyniowym z żelką malinową, pianką malinową i chrupką czekoladową.
19. **Śmietankowo – owocowy** - jasne biszkopty z kremem śmietankowym z mascarpone, musiem owocowym i borówką (tort polecany dla dzieci i alergików – nie zawiera czekolady i orzechów)
20. **Malinowe oreo** - czekoladowe biszkopty z kremem malinowym, kremem oreo i żelką malinową.
21. **Firmowy** - biszkopt kakaowy, orzechowy i kokosowy z kremem na bazie gorzkiej czekolady z wiśniami i kremem cappuccino.

- 22. Masło orzechowe -biszkopt czekoladowy z masłem orzechowym, chrupką, musem czekoladowym i kremem karmelowym.**
- 23. Jogurtowy z musem malinowym i brzoskwiniami – biszkopty waniliowe z żelką brzoskwinową, z kremem jogurtowym i śmietankowym oraz żelka malinowa.**