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 15 zł/porcja

Smaki Premium 17 zł/porcja

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 czekoladą i prażynką owocową.

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 brzoskwiniowym.
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 musem truskawkowym (w sezonie dodatkowo świeże truskawki)
13. **Ala malinowa chmurka -** biszkopty waniliowe z musem 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 musem 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, musem 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 brzoskwiniową, z kremem jogurtowym i śmietankowym oraz żelka malinowa.