Oferta Smakowa Maffinki

✓ **Wybierz wielkość**

✓ **Dobierz Smak**

✓ **Określ dekorację**

Wielkość	
mini	3,5 cm
Średnia	5,5 cm
Duża	9cm
Mega	14cm

Opcje smakowe:

1) Czekoladowa z truskawką i kremem śmietankowym
2) Waniliowa z nutellą i kremem waniliowym
3) Czekoladowa z oreo i kremem oreo
4) Malinowa z truskawką i kremem śmietankowo-malinowym
5) Czekoladowa z jagodą i kremem śmietankowo-jagodowym
6) Czekoladowa z wiśnią i kremem michaszkowym
7) Czekoladowa z miętą i kremem miętowym
8) Cynamonowa z jabłkiem i kremem cynamonowym
9) Cytrynowa z brzoskwinią i kremem śmietankowym
10) Piernikowa z powidłem śliwkowym i kremem biała czekolada
11) Rafaello z białą czekoladą i kremem biała czekolada
12) Red velvet z truskawką i kremem śmietankowym
13) Bananowa z toffi i kremem waniliowym
14) Czekoladowa z czarną porzeczką i kremem cappuccino
15) Czekoladowa z maliną i kremem śmietankowo-malinowym
16) Marchewkowa z jabłkiem i kremem waniliowym
17) Malinowa z oreo i kremem straciatella
18) Kinderbueno z kremem pralinowym
19) Waniliowe z maliną i kremem pistacjowym
20) Snickers z kremem karmelowym
21) Waniliowe z budyniem i kremem śmietankowym
22) Czekoladowe z Milkiway i kremem straciatella
23) Kokosowa z mango i kremem marakuja
24) Orzechowe z wiśnią i kremem czekoladowym
25) Czekoladowe z gruszką i kremem karmelowym

Dekoracja

1) Klasyczna – muffina wykończona kremem i owocami, ciasteczkami lub posypką

MINI	ŚREDNIA	DUŻA	MEGA
6.5 zł	**10.00 zł**	**14 zł**	**70 zł**

Przykładowe realizacje:

2) Z pikerami – muffina wykończona kremem i owocami, ciasteczkami lub posypką z dodatkiem pikerów tematycznych np. napis, logo, ikona, postać bajkowa itp.

MINI	ŚREDNIA	DUŻA	MEGA
7,50 zł	**11.00 zł**	**15 zł**	**85 zł**

Przykładowe realizacje:

3) Z dekoracją tematyczną z masy cukrowej i papieru opłatkowego– np. motyw bajkowy, urodzinowy, logo itp.

MINI	ŚREDNIA	DUŻA	MEGA
Od 10 zł	**Od 14 zł**	**Od 20 zł**	**Od 100 zł**

Przykładowe realizacje:

Torty muffinkowe

Jako alternatywę dla tortu klasycznego proponujemy torty muffinkowe. Taka forma tortu sprawdza się nie tylko na dużych imprezach firmowych czy weselach ale także na mniejszych np. urodzinach czy mini przyjęciach dla dzieci w przedszkolu. Torty są przygotowywane z muffin w wybranym przez Państwa motywie i kolorystyce. Ilość muffinek można dostosować do liczby zaproszonych gości. Uzupełnieniem całości może być mini tort lub większa, wyróżniająca się muffina dla solenizanta, postawiona na szczycie patery. Posiadamy różne stelaże do wypożyczenia, które służą do utworzenia babeczkowego tortu.

Przykładowe realizacje: