

# - TORTY STANDARDOWE 2025 -

... serwowane i krojone przez kelnera, efektownie podane do stołu z racą tortową ...

**Wszelkie słodkości zamawiane tylko w naszej restauracji**

Z uwagi na regulacje, nie możemy serwować produktów innego pochodzenia

**TORTY ŚREDNIE:** (ok. 16 porcji) Ø 230 mm

**- koszt dodatkowy: 185 zł**

## Średnie z kremem:

- ✿ Tort ALPEJSKI \*zawiera alkohol ok. 1,4 kg  
kakaowy biszkopt nasączony winem Wermuth,  
przełożony kremem adwokatowym z bezami
- ✿ Tort CZEKOLADOWY \*zawiera alkohol ok. 1,6 kg  
biszkopt kakaowy przełożony warstwą dżemu z czarnych  
porzeczek oraz maślanym kremem czekoladowym,  
całość obłana polewą czekoladową



**Średnie ze śmietaną:** (ok. 16 porcji) Ø 230 mm

**- koszt dodatkowy: 185 zł**

- ✿ Tort BIAŁA CZEKOLADA ok. 1,7 kg  
ciasto czekoladowe przełożone delikatnym musem  
na bazie bitej śmietanki i ganache z białej czekolady
- ✿ Tort DESEROWY ok. 1,4 kg  
kakaowy biszkopt przełożony warstwą ganache  
z białej czekolady oraz czekolady deserowej
- ✿ Tort JEŻYNOWY ok. 1,8 kg  
biszkopt kakaowy nasączony ponczem, przełożony  
musem na bazie bitej śmietanki i zblendowanych  
owoców, udekorowany pyszną frużeliną jeżynową
- ✿ Tort WIŚNIOWY ok. 1,9 kg  
ciasto czekoladowe, przełożone soczystymi wiśniami  
w galaretkę i warstwą puszystej bitej śmietanki.  
Całość udekorowana frużeliną wiśniową
- ✿ Tort TRUSKAWKOWY ok. 1,5 kg  
biszkopt nasączony ponczem, przełożony puszystym  
musem truskawkowym na bazie bitej śmietanki  
i zblendowanych truskawek



# - TORTY DEKORACYJNE -

- możliwość zmiany koloru dekoracji i treści napisu -

Tort średni dekoracyjny: (ok. 16 porcji) Ø 230 mm - koszt dodatkowy: 245 zł  
 Tort duży dekoracyjny: (ok. 24 porcji) Ø 280 mm - koszt dodatkowy: 290 zł  
 Tort prostokątny dekoracyjny: (ok. 32 porcji) 30x40 cm - koszt dodatkowy: 425 zł



**Wzór dekoracyjny 1**  
 (16p/24p masa cukrowa)  
 - różowy lub niebieski -



**Wzór dekoracyjny 2**  
 (16p/24p masa cukrowa)  
 - różowy lub niebieski -



**Wzór dekoracyjny 3**  
 (16p/24p masa cukrowa)



**Wzór dekoracyjny 4**  
 (16p/24p masa cukrowa)



**Wzór dekoracyjny 5** (32p/64p masa cukrowa)  
 - różowy lub niebieski -



**Wzór dekoracyjny 6** (32p/64p masa cukrowa)  
 - RÓŻE: różowe / fioletowe / niebieskie / czerwone / białe / herbaciane



**Wzór dekoracyjny 7**  
 (16p/24p na śmietanie)  
 - różowy lub niebieski -



**Wzór dekoracyjny 8**  
 (16p/24p na śmietanie)



**Wzór dekoracyjny 9**  
 (16p/24p na śmietanie)



**Wzór dekoracyjny 10**  
 (16p/24p na śmietanie)



**Wzór dekoracyjny 11** (32p na śmietanie)  
 - różowy lub niebieski -



**Wzór dekoracyjny 12** (32p na śmietanie)  
 - RÓŻE: różowe / fioletowe / niebieskie / czerwone / białe / herbaciane -

🌸 **Dostępne smaki w dekoracji z białej śmietany:** (wzór: 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Biała czekolada, Deserowy, Truskawkowy, Jeżynowy, Wiśniowy, Czekoladowy, Alpejski

🌸 **Dostępne smaki w dekoracji z masy cukrowej:** (wzór: 1, 2, 3, 4, 5, 6)

Czekoladowy, Alpejski



# - TORTY ze ZDJĘCIEM -

- nadruk jadalny drukowany na masie cukrowej -

Tort średni ze zdjęciem: (ok. 16 porcji) Ø 230 mm - koszt dodatkowy: 245 zł  
Tort duży ze zdjęciem: (ok. 24 porcji) Ø 280 mm - koszt dodatkowy: 290 zł  
Tort prostokątny ze zdjęciem: (ok. 32 porcji) 30x40 cm - koszt dodatkowy: 425 zł



Zdjęcie nr 1



Zdjęcie nr 2



Zdjęcie nr 3



Zdjęcie nr 4



Zdjęcie nr 5



Zdjęcie nr 6



Zdjęcie nr 7



Zdjęcie nr 8



Zdjęcie nr 9



Zdjęcie nr 10



Zdjęcie nr 11



Zdjęcie nr 12



Zdjęcie nr 13



Zdjęcie nr 14



Zdjęcie nr 15

**Smaki do wyboru:** Biała czekolada, Deserowy, Truskawkowy, Jeżynowy, Wiśniowy, Porzeczkowy, Czekoladowy, Alpejski







## - TORTY DEKORACYJNE / DRUKOWANE -

### - OPIS DOSTĘPNYCH SMAKÓW -

#### Torty śmietanowe:

-  Tort BIAŁA CZEKOLADA  
*czekoladowe ciasto z kawałkami czekolady deserowej, przełożone delikatnym musem na bazie bitej śmietanki i ganache z białej czekolady.*
-  Tort DESEROWY  
*kakaowy biszkopt przełożony warstwą ganache z białej czekolady oraz czekolady deserowej*
-  Tort TRUSKAWKOWY  
*biszkopt nasączony ponczem, przełożony puszystym musem truskawkowym na bazie bitej śmietanki i zblendowanych truskawek*
-  Tort JEŻYNOWY  
*biszkopt kakaowy nasączony ponczem, przełożony puszystym musem na bazie bitej śmietanki i zblendowanych owoców*
-  Tort WIŚNIOWY  
*ciasto czekoladowe, przełożone soczystymi wiśniami w galaretkę i warstwą puszystej bitej śmietanki.*
-  Tort PORZECZKOWY  
*spód z ciasta kruchego przełożony dżemem porzeczkowym, pokryty warstwą czekolady orzechowej z prażynkami i orzeszkami arachidowymi oraz musem z czarnej porzeczki i bitej śmietanki.*

#### Torty kremowe:

-  Tort CZEKOLADOWY → Zawiera alkohol  
*biszkopt kakaowy przełożony warstwą dżemu z czarnych porzeczek oraz maślanym kremem czekoladowym.*
-  Tort ALPEJSKI → Zawiera alkohol  
*kakaowy biszkopt nasączony winem Wermuth, przełożony kremem adwokatowym z bezami.*



# - TORTY KOMUNIJNE 2024 -

- torty w jednym kolorze i smaku z napisem „I Komunia Święta” -

Tort średni KOMUNIJNY:	(ok. 16 porcji) Ø 230 mm	- koszt dodatkowy: 245 zł
Tort duży KOMUNIJNY:	(ok. 24 porcji) Ø 280 mm	- koszt dodatkowy: 290 zł
Tort prostokątny KOMUNIJNY:	(ok. 32 porcji) 30x40 cm	- koszt dodatkowy: 425 zł



**Wzór komunijny 1**

BIAŁA CZEKOLADA lub TRUSKAWKA lub CZEKOLADA

- w białej śmietanie (16 p / 24 p) -



**Wzór komunijny 2**

BIAŁA CZEKOLADA lub TRUSKAWKA lub CZEKOLADA

- w białej śmietanie (32 porcje) -



**Wzór komunijny 3**

smak: CZEKOLADA

- w masie cukrowej (16 p / 24 p) -



**Wzór komunijny 4**

smak: CZEKOLADA

- w masie cukrowej (32 porcje) -



**Wzór komunijny 5**

smak: MALINA

- tort NAKED (32 porcje) -



**Wzór komunijny 6**

smak: CZEKOLADA

- w masie cukrowej (32 porcje) -

Tort segmentowy (5 i 6) (ok. 32 porcji) - koszt dodatkowy 790 zł  
(cena do potwierdzenia)

Powyższy wzór tortów jest z oferty 2024 roku.

Czy zmieni się coś w 2025 roku, dowiemy się przed komuniami ...

