

- TORTY STANDARDOWE 2026 -

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

Wszelkie słodkości zamawiane tylko w naszej restauracji – wyrób cukierni „Wiślańska”

Z uwagi na wymagania sanitarne oraz pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności,
nie zezwalamy na wnoszenie własnych produktów cukierniczych

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

TORTY DUŻE: (ok. 24 porcji) Ø 280 mm

- koszt dodatkowy: 220 zł

- koszt dodatkowy: 260 zł

Torty kremowe:

✿ Tort BEZA z ADWOKATEM *zawiera alkohol
delikatny, ciemny biszkopt nasączony winem wermut,
na którym ułożono puszysty krem adwokaty z bezikami



✿ Tort CZEKOLADOWY *zawiera alkohol
nasączony rumem biszkopt, który przełożono
klasycznym kremem czekoladowym



✿ Tort WĘGIERSKI *zawiera alkohol
klasyczne połączenie ciemnego biszkoptu pokrytego
warstwą kremu czekoladowego z dużą ilością alkoholu
i wiśni. Całość obłana ciemną czekoladą



Torty śmietanowe:

✿ Tort KRÓLEWSKI
ciasto czekoladowe przekładane lekkim musem
z białej czekolady i bitej śmietany.
Całość wykończona polewą karmelową



✿ Tort CZEKOLADOWO-SMIETANKOWY
dwa delikatne musy na bazie czekolady białej
i czekolady deserowej przełożone cienkim biszkoptem



✿ Tort JEŻYNOWY
ciemny biszkopt przełożony bitą śmietaną
połączona z musem jeżynowym



✿ Tort TRUSKAWKOWY
dwie warstwy białego biszkoptu przełożone
przepyszną masą z bitej śmietany i utartych truskawek



Z uwagi na sezonowość, nie zawsze wszystkie smaki tortów są dostępne

- prosimy o dopytanie czy dany tort jest aktualnie w ofercie -



- TORTY DEKORACYJNE -

- możliwość zmiany koloru dekoracji i treści napisu -

Tort średni dekoracyjny: (ok. 16 porcji) Ø 230 mm - koszt dodatkowy: 285 zł
 Tort duży dekoracyjny: (ok. 24 porcji) Ø 280 mm - koszt dodatkowy: 330 zł
 Tort prostokątny dekoracyjny: (ok. 32 porcji) 30x40 cm - koszt dodatkowy: 445 zł



Wzór dekoracyjny 1
(16p/24p masa cukrowa)



Wzór dekoracyjny 2
(16p/24p masa cukrowa)



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



Wzór dekoracyjny 4
(16p/24p masa cukrowa)
- kolor RÓŻOWY -



Wzór dekoracyjny 5
(16p/24p na śmietanie)
- kolor NIEBIESKI -



Wzór dekoracyjny 6
(16p/24p na śmietanie)



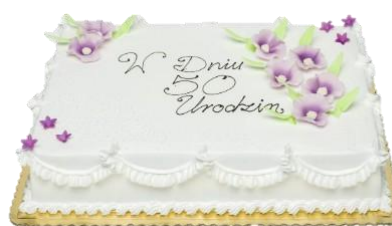
Wzór dekoracyjny 7
(16p/24p na śmietanie)



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



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



Wzór dekoracyjny 10
(32p/64p na śmietanie)



Wzór dekoracyjny 11 (32p/64p na śmietanie)
- kolor RÓŻOWY -



Wzór dekoracyjny 12 (32p/64p na śmietanie)
- kolor NIEBIESKI -

🌸 **Dostępne smaki w dekoracji z białej śmietany:** (wzór: 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)
 Królewski, Truskawkowy, Jeżynowy, Cytrynowy, Czekoladowo-Śmietankowy
 Beza z Adwokatem, Czekoladowy

🌸 **Dostępne smaki w dekoracji z masy cukrowej:** (wzór: 1, 2, 3, 4)
 Czekoladowy, Cytrynowy, Malinowy





- INFORMACJE DODATKOWE -

- OPIS DOSTĘPNYCH DEKORACJI -

Możemy wybrać rodzaj kwiatków na torcie i ich kolor

- **STORCZYK DUŻY** - biały, żółty, łososiowy, różowy, czerwony, niebieski
- **RÓŻA** - ecru, żółty, łososiowy, różowy, czerwony, niebieski
- **BRATEK** - różowy, fioletowy, czerwony
- **ASTER PEONIOWY** - różowy, pudrowy
- **HIBISKUS** - biały, różowy

- OPIS DOSTĘPNYCH SMAKÓW -

- 🌸 Tort KRÓLEWSKI
*ciasto czekoladowe przekładane lekkim musem z białej czekolady i bitej śmietany.
Całość wykończona polewą karmelową.*
- 🌸 Tort TRUSKAWKOWY
dwie warstwy białego biszkoptu przełożone przepyszna masą z bitej śmietany i utartych truskawek
- 🌸 Tort JEŻYNOWY
ciemny biszkopt przełożony bitą śmietaną połączona z musem jeżynowym
- 🌸 Tort CYTRYNOWY
Biszkopt nasączony ponczem ze świeżych cytryn przełożony tradycyjnym kremem Russel
- 🌸 Tort CZEKOLADOWO-ŚMIETANKOWY
Biszkopt nasączony ponczem ze świeżych cytryn przełożony tradycyjnym kremem Russel
- 🌸 Tort BEZA z ADWOKATEM → Zawiera alkohol
*delikatny, ciemny biszkopt nasączony winem wermut,
na którym ułożono puszysty krem adwokatowy z bezikami*
- 🌸 Tort CZEKOLADOWY → Zawiera alkohol
nasączony rumem biszkopt, który przełożono klasycznym kremem czekoladowym
- 🌸 Tort MALINOWY
*biszkopt nasączony ponczem, przełożony puszystym musem malinowym
na bazie bitej śmietanki i zblendowanych malin*

