



FOR CAKES' LOVERS ONLY.

SŁODKIE STOŁY

PRACOWNIA TORTÓW



Oferta Słodkiego Stołu.

Pracownia Tortów wykonuje kompleksowe aranżacje Słodkich Stołów. Przygotowujemy słodkości w wybranym przez Państwa kolorze lub motywie przewodnim, dowozimy na salę, aranżujemy i rozstawiamy na naszych paterach, dzień po weselu odbieramy całą zastawę z sali. Rozstawiamy tylko część przygotowanych słodkości, pozostała część dokładana jest przez kelnerów w trakcie trwania wesela. Za patery pobieramy kaucję w wysokości 600 zł, która jest w 100% zwrotna przy kompletnej i nieuszkodzonej zastawie.

Na Słodki Stół składają się:

- Minibezy z waniliowym kremem na bazie serka mascarpone i świeżymi owocami
- Deserki w kubeczkach (do wyboru: panna cotta z ananasem, tiramisu, krem czekoladowy z wiśniami, kokosowy pudding z tapioki z truskawkami, krem cytrynowy z białą czekoladą, leśny mech, deser na bazie wina musującego)
- Monoporcje w kolorze przewodnim wesela;
- Babeczki na kruchym spodzie (do wyboru: z kremem czekoladowym i konfitura pomarańczowa, z karmelizowanymi orzechami i karmelem, z kremem waniliowym i świeżymi owocami, z kremem cytrynowym i beza)
- Rurki z kremem
- Makaroniki
- Kruche ciasteczka
- Ptysie
- Ciasta w okrągłych blaszkach (po dwie sztuki): sernik tradycyjny ze skórka pomarańczową i beza, ciasto czekoladowe z prażonym słonecznikiem i karmelem, kruche ciasto z budyniową pianką i owocami leśnymi**

W zależności od wybranego motywu przewodniego lub koloru, do dekoracji stołu używamy lampionów, tkanin dekoracyjnych, świeczników, kwiatów, skrzynek lub plastrów drewna. Przewidujemy 3-4 słodkości na osobę w zmiennych proporcjach.

** W wersji bez ciast, zwiększamy ilość pozostałych słodkości

