

Pracownia Cukiernicza „**SŁODKOŚCI MONI**”, oferuje wyroby cukiernicze wraz z dostarczeniem i wystawieniem słodkości we wskazane przez Państwa miejsce.

SŁODKI STÓŁ – 30 zł/osoba (w cenie trzy dowolne słodkości na osobę)

- monoporcja
- tartaletka z kremem i sezonowymi owocami
- myffin z kremem
- mini pavlova z bitą śmietaną i sezonowymi owocami
- krucha mini babeczka
- cake pops
- mini beza z kremem toffi i bakaliami
- kostka ciasta czekoladowego
- sacher
- Deserki w jednorazowych pojemniczkach:
- panna cotta waniliowa
- panna cotta czekoladowa
- panna cotta owocowa
- panna cotta orzechowa
- mus mango
- namelaka orzechowa
- deser z kruszonym ciastem szpinkakowym
- deser z ciasta czekoladowego z kremem miętowym
- deser z ciasta czekoladowego z musem malinowym
- galaretka z owocami
- krem patisiere z musem owocowym
- koktajl czekoladowo-bananowy
- koktajl z mango
- tiramisu
- banaoffe

Dodatkowo na słodkim stole może pojawić się:

- słój z bezikami – 40 zł
- słój z kokosankami – 60 zł
- lemoniada – 40 zł
- ręcznie robione praliny i trufle – 3 zł/szt
- makaroniki - 4 zł/ szt
- słój ręcznie dekorowanych ciastek maślanych – 100

Wystawienie i dekoracja słodkiego stołu – 300 zł

TORT - 12 zł za porcję/osobę.

W cenie są trzy dowolne przełożenia smakowe, nasączenie cytryną, pomarańczą bądź alkoholem, dodatkowo warstwa chrupkiej praliny na bazie czekolady:

- karmelowa
- biała czekolada
- czerwone owoce
- cytryna

W ofercie szeroki zakres smaków do indywidualnych ustaleń np.

- karmelowa pralina, czekolada, mango, czarna porzeczka
- biała pralina wanilia, malina, jagoda
- cytrynowa pralina, lemon curd, czekolada gorzka, czekolada mleczna, oreo

Torty są wykonywane na bazie śmietany kremówki i mascarpone, kremy są na naturalnych owocach, czekoladzie. Nie używam sztucznych aromatów i dodatków.

CIASTA

CIASTA

Podane ceny ciast są przewidywane na +/- 25 porcji

- sernik z mango - 140 zł
- sernik na spodzie Oreo - 120 zł
- beza pavlova z maracują i owocami - 120 zł
- ciasto czekoladowe - 110 zł
- leśny mech - 100 zł
- ciasto czekoladowe z musem z czarnej porzeczki - 140 zł
- ciasto z piwem Guinness i kremem Sheridan's - 130 zł
- makowiec - 70 zł
- tarta z kremem patissiere na bazie prawdziwej wanili i owocami - 100 zł
- szarlotka z bezowa pianką - 120 zł
- szarlotka klasyczna z kruchymi paskami na górze - 110 zł
- tort nowoczesny chmura o smaku mango z żelką z maracuji na kruchym spodzie - 120 zł
- tort nowoczesny karmelowo - orzechowy - 90 zł
- tort bezowy z kremem toffi i bakaliami (orzechy i daktyl) - 140 zł
- sernik na zimno - 90 zł
- sernik z brzoskwinią - 130 zł
- marcepanowe ciasto marchewkowe z kremem pistacjowym - 140 zł
- marcepanowe ciasto marchewkowe z kremem waniliowym i lemoncurd - 130 zł
- ciasto marczello - 130 zł
- klasyczne ciasto marchewkowe - 100 zł
- pleśniak z wiśnią i czarną porzeczką - 120 zł
- malinowa chmurka - 130 zł
- ciasto 3BIT - 140 zł

Wypieki bezglutenowe

W ofercie pracowni, znajdują się również wypieki BEZGLUTENOWE, dla ALERGIKÓW oraz BEZLAKTOZOWE.