

Oferta Słodkie Stoły

Słodkie stoły na każdą okazję!

Zajmujemy się przygotowaniem słodkich stołów na takie uroczystości jak wesela, urodziny, chrzciny i wiele innych. Słodki stół to doskonały pomysł na urozmaicenie menu na Twoim przyjęciu. Przygotowujemy torty, babeczki, ciasta i ciastka, a nawet lizaki i cukierki. Ciasteczka i lizaki mogą być spersonalizowane, na przykład z imionami nowożeńców, co pozwala na zrobienie niespodzianki zaproszonym gościom. Doskonale nadają się także jako upominek dla gości z okazji wydawanego przyjęcia.

Pyszne słodkości na weselu

Ślub i wesele to wydarzenie, którego nie da się zapomnieć. Z tej okazji przygotowujemy dla nowożeńców słodkie stoły, by jeszcze bardziej umilić czas zarówno młodej parze, jak i zaproszonym gościom. Zajmujemy się nie tylko przygotowaniem ciast, ale także babeczek, cakepopsów, rurek, ptysi czy modnych ostatnio cakesiclesów w różnych smakach, dzięki czemu każdy znajdzie przekąskę odpowiadającą jego guście.

Dlaczego warto nas wybrać?

W swojej pracy korzystamy tylko z naturalnych składników, a my same posiadamy wieloletnie doświadczenie w branży cukierniczej – poznałyśmy ją z każdej możliwej strony 😊 Nasze słodkie stoły przygotowujemy z wykorzystaniem ulubionych słodkości klientów, według ich indywidualnych preferencji smakowych. Każdy słodki stół jest wyjątkowy, dbamy o każdy szczegół. Zapraszamy po rezerwację swojego wymarzonego słodkiego kącika!

Desery które proponujemy na sezon 2022

Monoporcje:

- babeczki
- cakeopsy
- mini-torciki
- donuty w kolorowej czekoladzie
- ręcznie robione ciasteczka
- mini-brownie
- mini-tarty
- cakesicles
- deserki musowe
- mini – serniczki
- makaroniki
- bezowe koszyczki

Deserki:

- panna cotta (z musem owocowym lub stonym karmelem)
- tiramisu/bezowy
- mus czekoladowy/owocowy/miętowy
- serniczki z owocami
- galaretki z owocami
- oreo/snickers/malinowa chmurka

Zestawy:

- stoje z bezikami
- francuskie makaroniki w stoju, na ściance, lub paterze
- croquembouche (stożek z ptysi)
- ścianka z mini-donutów
- sciankaz mini-bezików
- zestawy pralin
- zestawy truskawek w czekoladzie

I wiele więcej 😊

Śłodkie pakiety

JUŻ OD 27 ZŁ / OS	JUŻ OD 25 ZŁ / OS	JUŻ OD 24 ZŁ / OS
<u>PAKIET MINI</u>	<u>PAKIET STANDARD</u>	<u>PAKIET PREMIUM</u>
(do 50 gości) Ilość słodczy: 3 szt./ osobę	(od 51 – 120 gości) Ilość słodczy: 3 szt./ osobę	(powyżej 120 gości) Ilość słodczy: 3 szt./ osobę
Cena zawiera: - min. 10 rodzajów deserów - beziki do dekoracji - wypożyczenie naczyń	Cena zawiera: - min. 12 rodzajów deserów - beziki do dekoracji - wypożyczenie naczyń	Cena zawiera: - min. 15 rodzajów deserów - beziki do dekoracji - wypożyczenie naczyń

Śłodki stół jak dawniej ok. 22 zł / os :

Ciasta, rurki, ptysie, orzeszki, wisienki, sękacz, eklerki i szyszki itp.

Śłodki stół nowoczesny ok. 29 zł / os :

Desery musowe, deserki w szkle, muffiny, crostat, mini torciki, bezy, Paris Brest, tarty i wiele więcej.

A co jeśli macie już zamówione ciasta, lub sala zapewnia ciasta na salę?

W takim wypadku proponujemy dobrać pojedyncze deserki np.

- przyjęcie na 100 osób po 1-2 deserki : 25-50 cakepopsów, 25-50 makaroników, 25-50 deserków w pucharkach i 25-50 ptysi.

* Ceny są orientacyjne i dotyczą całej oprawy, po szczegółową wycenę zapraszamy do kontaktu.

Desery na sztuki :

(personalizacja + 2 zł/szt)

- babeczki – min. 20 szt / 8 zł szt
- cakeopsy – min. 20 szt/ 6 zł szt
- mini-torciki – min 10 szt / 10 zł szt
- mini donuty w kolorowej czekoladzie – min. 20 szt / 5 zł szt
- mini-tarty – min 20 szt/ 5 zł /szt
- cakesicles małe/standard – min 10 szt – 8 zł/10 zł / szt
- deserki musowe – min 10 szt / 10 zł szt
- makaroniki – min 20 szt / 5 zł szt
- bezowe koszyczki – min 10 szt / 9,5 zł szt
- deserki w pucharku (100-120ml) – min 20 szt / 9 zł / szt
- ptysie z kremem / eklerki – min 20 szt / 7 zł szt
- orzeszki – min 2 kg / 55 zł kg
- rurki – min 2 kg / 55 zł kg

Ciasta : 145 zł blacha

- Sernik na zimno
- Malinowa chmurka
- Sernik na ciepło
- 3-bit
- Kinder-bueno
- Leśny mech
- Cappuccino
- Orzechowe

WYMIARY BLACHY 36cm x 24 cm

WAGA BLACHY ok 3 kg

Ilość porcji z blachy Ok. 50 szt

Torty

Na cenę tortu składa się: -ilość porcji -rodzaj tortu -dekoracje dodatkowe

Cennik tortów małych :

10 os - 180 zł

15 os - 260 zł

20 os - 320 zł

Ceny tortów dużych (powyżej 20 porcji):

Seminaked - 15 zł/porcję

W kremie - 16 zł/porcję

W masie cukrowej - 18 zł/porcję

Torty dla alergików - 17 zł/porcję

Dekoracje i piętra dodatkowo płatne (od 10 zł):

Kwiaty żywe/ suszone / z czekolady, makaroniki, ozdoby z masy cukrowej.

Smaki tortów:

Śmietankowe, Waniliowe, Orzechowe, Kokosowe, Kinderbueno, Oreo, Czekoladowe, Advokatowe, Szampańskie z dowolnie wybranym owocem w postaci żelki/kremem owocowym.

Gościńce min 40 szt – 30 zł/szt

Gościńiec to pudełko wypełnione pysznościami którym podziękujesz gościom za ich obecność, aby w domu mogli wspominać dobrą zabawę przy naszych słodkościach. W środku znajdziesz ok 350-400 g słodkości są to między innymi : trzy ciasta, rurki, orzeszki, szyszki.

Podziękowania

Podziękowania w ostatnim czasie cieszą się bardzo dużym zainteresowaniem. Jest to mały, a za razem bardzo miły gest ze strony gospodarza 😊

Oferujemy takie podziękowania jak :

- Lizaki bezowe małe/standardowe – 4zł/6zł
- Ciasteczka kruche z podziękowaniem – od 5 zł/ szt
- Makaroniki – 5 zł/9 zł
- Cakepopsy – 7 zł

Wszystkie pakowane w folię z kokardą i naklejką.

!! Przy zamówieniu czterech opcji (podziękowania, gościńce, tort, słodki stół) 20 %
zniżki. Przy trzech -15%. Przy dwóch opcji 10 % zniżki. !!

Galeria słodkości





