

OFERTA

Tortów Ślubnych



Sweet
heaven



Sweet
heaven

O NAS

W Sweet Heaven wierzymy, że tort ślubny to nie tylko deser, ale przede wszystkim niezapomniane wspomnienie, które towarzyszy Wam w jednym z najważniejszych dni w życiu.

Ewa Wójcik - Mistrz Polski Cukierników, od blisko 30 lat specjalizuje się w tworzeniu wyjątkowych słodkości, które zachwycają zarówno smakiem, jak i wyglądem. Torty ślubne, które tworzy to połączenie tradycyjnych receptur z nowoczesnym spojrzeniem na cukiernictwo, dzięki czemu możemy sprostać nawet najbardziej wyszukany oczekiwaniom.

Rozumiemy, jak ważny jest każdy detal, dlatego z największą starannością podchodzimy do każdego zamówienia. Słuchamy Waszych marzeń i inspiracji, aby stworzyć tort, który będzie odzwierciedleniem Waszej miłości i indywidualnego stylu.

Zapraszamy do Sweet Heaven, miejsca, gdzie słodkie marzenia stają się rzeczywistością.



DRODZY *Narzeczeni...*

Z radością witamy Was w naszym słodkim świecie, gdzie marzenia o idealnym torcie ślubnym stają się rzeczywistością.

Dziękujemy, że zechcieliście zapoznać się z naszą ofertą, stworzoną z pasji i miłości do cukiernictwa.

Wiemy, jak ważny jest ten wyjątkowy dzień w Waszym życiu i jak istotną rolę odgrywa w nim tort - symbol słodkiego początku wspólnej drogi.

Zapraszamy do odkrywania naszych propozycji i mamy nadzieję, że znajdziecie tu tort, który uczyni Wasz ślub jeszcze słodszy i bardziej niezapomnianym.

*Z serdecznymi życzeniami,
zespół Sweet Heaven*



SPIS *treści*

4-8	<i>smaki tortów</i>
9-12	<i>smaki monoporcji</i>
13-15	<i>rozmiary tortów</i>
16-27	<i>dekoracje tortów</i>
28-33	<i>dekoracje monoporcji</i>
34	<i>degustacje</i>
35-36	<i>zamówienia</i>

SMAKI *Tortów*

Torty wysokie składają się z trzech
biszkoptów przełożonych dwoma
kremami oraz różnymi dodatkami.
Torty te, mogą składać się z jednego
lub kilku pięter.



SMAK

Owocowa Fantazja

25 zł/porcja

- 3x jasny biszkopt
- krem truskawkowy
- krem waniliowy
- chrupiąca pralina truskawkowa
- konfitura morelowa



SMAK

Malina z Białą Czekoladą

25 zł/porcja

- 3x jasny biszkopt
- krem malinowy
- krem waniliowy
- chrupiąca pralina z białej czekolady
- konfitura malinowa



SMAK

Czekolada z Wisienką

25 zł/porcja

- 3x biszkopt czekoladowy
- krem czekoladowy
- krem waniliowy
- chrupiąca pralina czekolady deserowej
- wisienki cherry



SMAK

Pistacja Malina

27 zł/porcja

- 3x jasny biszkopt
- krem pistacjowy
- krem malinowy
- chrupiąca pralina pistacjowa
- konfitura malinowa





SMAKI *Monoporcji*

Monoporcja, to ciasteczko składające się z musu na bazie serka mascarpone i belgijskiej czekolady oraz różnych dodatków.

Przy wyborze tortu z monoporcji para otrzymuje również symboliczny torcik do przekrojenia przy podaniu tortu.

SMAK

Tropikalne Mango

25 zł/porcja

- *mus mango*
- *chrupiąca pralina z białej czekolady*
- *konfitura morelowa*



SMAK

Biała Dama

25 zł/porcja

- mus z białej czekolady belgijskiej
- chrupiąca pralina z czekolady deserowej
- konfitura z czarnej porzeczki



SMAK

Pistacja Malina

27 zł/porcja

- mus pistacjowy
- chrupiąca pralina pistacjowa
- konfitura malinowa



ROZMIARY

Tortów i Monoporcji



Torty Wysokie

wysokość każdego z tortów to ok. 16 cm, zależnie od kompozycji i proporcji tortu



20
PORCJI



30
PORCJI



30
PORCJI



40
PORCJI



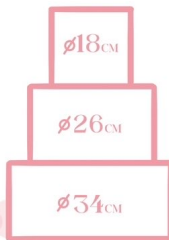
60
PORCJI



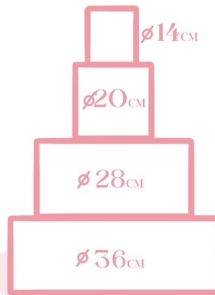
80
PORCJI



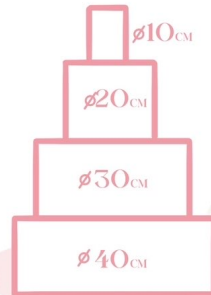
100
PORCJI



120
PORCJI



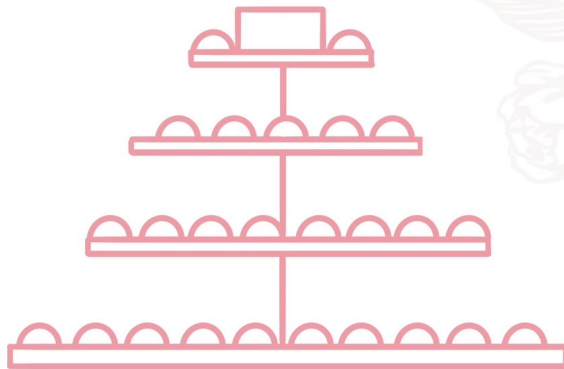
160
PORCJI



240
PORCJI



Monoporcje



Zalecamy zamówienie +10% liczby monoporcji
w stosunku do liczby zaproszonych gości.

Przy zakupie tortu w formie monoporcji para otrzymuje
gratisowy torcik o śr. 16 cm do symbolicznego przekrojenia.

gratis obowiązuje przy zakupie min. 100 szt. monoporcji

DEKORACJE

Tortów





TORT

Bukiet

Tort pokryty w delikatnym kremie śmietankowym.
Do dekoracji mogą też być wykorzystane kwiaty z
bukietu Panny młodej.





TORT *Lambeth*

Tort w stylu lambeth cake to tort z dekoracjami z delikatnego kremu śmietankowego. Na górze tortu mogą znajdować się kwiaty lub wybrany przez Parę topper.





TORT

Złota Fala

Tort z płatkami złota oraz dekoracją z
jadalnymi białymi falbankami.
Na górze tortu może znajdować się wybrany
przez Parę topper.





TORT

Delicate

Tort z kwiatem z masy cukrowej oraz
płatkami jadalnego złota.
Tynk z delikatnej masy śmietankowej z
białą belgijską czekoladą.





TORT

Naked Cake

Tort w stylu naked cake z prześwitującym przetarciem na boku tortu.
Świeże owoce oraz delikatne kwiaty i listki.





TORT

Słodka Chwila

Natryskiwana czekolada belgijska tworząca
teksturę zamszu, świeże owoce i kwiaty.
Puste piętro tortu ze światełkami,
delikatna świecąca falbanka.

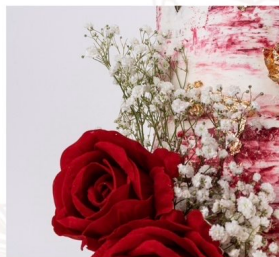




TORT

Miłosna Fantazja

Kolorowe przetarcia z kremu na boku tortu. Dekoracja z kwiatów oraz płatków jadalnego złota.





TORT *Ciemny Las*

Natryskiwana czekolada belgijska tworząca
teksturę zamszu, kwiaty i delikatne listki.
Świecząca falbanka i dekoracyjne złote kule.





TORT

Sztukateria

Tort ze sztukateriami z masy cukrowej,
jadalną białą falbanką, kwiatami oraz
pustym piętnem.





TORT

Czerwona Historia

Tort w czerwonym zamszu z różami oraz dekoracjami z papieru ryżowego.



DEKORACJE *Personalizowane*

W tym wyjątkowym dniu, pozwólcie nam stworzyć tort, który będzie nie tylko wyśmienity w smaku, ale także w pełni odzwierciedli Waszą unikalną historię. Rozumiemy, jak ważne są detale, dlatego z pasją i precyzją tworzymy arcydzieła cukiernicze, które zapadają w pamięć na długo.

Nasza kolekcja tortów ślubnych to inspiracja, punkt wyjścia do stworzenia czegoś absolutnie Waszego. Niezależnie od tego, czy marzycie o eleganckim, klasycznym torcie zdobionym świeżymi kwiatami, rustykalnym arcydziele z owocami leśnymi, czy nowoczesnej kompozycji – jesteśmy tu, aby Wasze wizje przekształcić w słodką rzeczywistość. Spełnijcie swoje słodkie marzenia!





KSZTAŁTY *Monoporcji*



MONOPORCJA

Róża





MONOPORCJA

Serce





MONOPORCJA

Chmurka



Sweet
heaven



MONOPORCJA

Kula



DOSTĘPNE KOLORY

Monoporcji



Biały



Czarny



Różowy



Fuksja



Magenta



Czerwony



Granat



Fiolet



Błękit



Limonka



Zielony



Żółty



Orange



Czekolada



Złoty



Srebrny



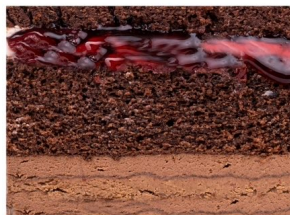
BOX-Y *Degustacyjne*

Przed Wami jedno z najslodszych wyzwań – wybór idealnego smaku tortu weselnego!

Wiemy, jak ważna jest ta decyzja, dlatego z przyjemnością prezentujemy nasz

Wyjątkowy Box Degustacyjny, stworzony specjalnie po to,
aby ułatwić Wam to smakowite zadanie.

Nasz box to prawdziwa paleta rozkoszy, zawierająca próbki wszystkich dostępnych smaków naszych wyśmienitych tortów oraz eleganckich monoporcji. To doskonała okazja, aby w komfortowych warunkach Waszego domu, w gronie najbliższych, rozkoszować się różnorodnością naszych propozycji i wybrać te, które najbardziej podbiją Wasze serca i podniebienia.



IAK ZŁOŻYĆ *Zamówienie*

Cieszymy się, że mogliśmy towarzyszyć Wam w tej słodkiej podróży po świecie naszych tortów i monoporcji.

Mamy nadzieję, że nasze propozycje zainspirowały Was do stworzenia wymarzonego deseru na Wasz wyjątkowy dzień. Z przyjemnością przeprowadzimy Was przez proces zamówienia, aby wszystko przebiegło sprawnie i zgodnie z Waszymi oczekiwaniami. Istnieje kilka wygodnych sposobów, aby się z nami skontaktować i złożyć zamówienie:

1. 📍 **ul. Wyszogrodzka 1, 03-337 Wawa** - osobista wizyta w naszej pracowni
2. ☎️ **697 97 98 99** - kontakt telefoniczny
3. ✉️ **sweetheaven.biuro@gmail.com** - wiadomość e-mail

Z uwagi na indywidualny charakter naszych wypieków i dbałość o każdy detal, uprzejmie prosimy o składanie zamówień z odpowiednim wyprzedzeniem.

Zalecamy składanie zamówień minimum 4-6 tygodni przed datą ślubu.

W przypadku bardziej złożonych projektów lub w szczycie sezonu ślubnego, prosimy o kontakt jeszcze wcześniej, abyśmy mogli zagwarantować dostępność terminu i idealne wykonanie Waszego tortu.

Zamówienia na boxy degustacyjne realizujemy na bieżąco, w miarę dostępności. Zachęcamy do kontaktu, aby ustalić dogodny termin odbioru.

IAK ZŁOŻYĆ *Zamówienie*

Informacje potrzebne do złożenia zamówienia:

Abyśmy mogli jak najlepiej zrealizować Wasze zamówienie, prosimy o przygotowanie następujących informacji:

- Data uroczystości/wydarzenia.
- Orientacyjna liczba gości (w przypadku tortu ślubnego).
 - Wybrany smak tortu (lub smaki monoporcji).
- Opis preferowanej dekoracji (możliwe załączenie zdjęć inspiracji).
 - Wszelkie inne uwagi lub specjalne życzenia.
- Dane kontaktowe (imię i nazwisko, numer telefonu, adres e-mail).

Jesteśmy tu, aby uczynić Wasz wyjątkowy dzień jeszcze słodszy.
Nie wahajcie się z nami skontaktować – z radością odpowiemy na wszystkie Wasze pytania i pomożemy w stworzeniu idealnego deseru, który zachwyci Was i Waszych gości!