



Oferta okolicznościowa



Dlaczego my?

Wszystkie wyroby wychodzące spod naszej ręki to produkty PREMIUM. Dopieszczone w każdym calu i zaprojektowane tak, aby spełnić najwyższe standardy naszych klientów. Nasza oferta jest na tyle zdywersyfikowana, że zadowoli zarówno klientów ceniących sobie klasykę, jak również tych lubiących zaskoczyć siebie i swoich gości.

Każdy deser to wielowarstwowa podróż smakowa, to kreatywnie skomponowane słodkości i gwarancja różnorodności tekstur i słodko-kwaśnej równowagi. Nie mamy wątpliwości, że zadowolą nawet najbardziej wymagające podniebienie.

Wszystkie produkty, których używamy, są starannie wyselekcjonowane, naturalne, z najwyższej półki i o nieskazitelnej jakości. Nie używamy żadnych sztucznych składników, prefabrykatów czy półproduktów, a tym bardziej gotowych mieszanek.

Pieczemy od podstaw biszkopty, korpusy do tartaletek, bezy, beziki, makaroniki, ptysie, eklery itd. Sami przyrządzamy wszystkie składowe każdego z deserów.

Kremy przygotowujemy na różne sposoby, m. in. na bazie prawdziwej śmietanki, mascarpone, belgijskich aksamitnych czekolad i 100% puree owocowych, a orzechowe na tłoczonych pastach, nigdy na sztucznych aromatach.

Owoce w naszych deserach występują w różnorodnych formach, w zależności od smaku tortu czy deseru, będą to owoce świeże, owoce liofilizowane, nasze własne konfitury owocowe, żelki, musy, curdy, itp.

Tak naprawdę trudno w 100% opisać słowami co mamy Ci do zaoferowania, ale obiecujemy, że się nie zawiedziesz i na pewno poczujesz różnicę oraz docenisz nasz kunszt, jak wiele osób dotychczas!



Smaki Tortów

STANDARD STRACIATELLA TRIO

jasny biszkopt, śmietankowy mus chantilly z wiórkami czekoladowymi (białe, mleczne i deserowe), konfitura truskawkowa, opcjonalnie: żelka i pralina z dowolnych owoców

KLASYKA

jasny biszkopt, krem biała czekolada, pralina, żelka owocowa: truskawka / malina / borówka / jagoda / porzeczka / mango-marakuja

CZEKOLOVE

biszkopt kakaowy, krem mleczna czekolada, pralina czekoladowa, żelka owocowa: wiśnia / malina / porzeczka / truskawka

SŁONY KARMEL

jasny biszkopt makowy, krem karmelowy, pralina słony karmel, żelka porzeczkowa

MLECZNA CZEKOLADA - ORZECZ LASKOWY

jasny biszkopt, krem orzechowo-czekoladowy, pralina czekoladowa, żelka porzeczkowa

OREO

biszkopt kakaowy, krem oreo, pralina, żelka owocowa: malina / truskawka

TROPICAL WHISKY

jasny biszkopt, krem czekoladowy z whisky, pralina egzotyczna, żelka egzotyczna

ROCHER

biszkopt kakaowy, krem mocno czekoladowy z orzechami, pralina czekoladowo - orzechowa, żelka owoce leśne

Smaki Tortów

EXCLUSIVE MANGO - MARAKUJA

jasny biszkopt, mus mango-marakuja, konfitura pomarańczowa, pralina tropikalna, żelka z marakui

CZEKOLADOWA TRUFLA

biszkopt kakaowy, mus czekoladowo-truflowy, mus wiśniowy, pralina, konfitura wiśniowa

LAVENDER

jasny biszkopt z earl grey'em, mus lawendowy, pralina cytrynowa z bezą, żelka morelowa

WANILIA - PORZECZKA - KARMEL

karmelowy biszkopt kakaowy, mus porzeczkowy, mus waniliowy, orzechy w karmelu, konfitura porzeczkowa

MANGO - PORZECZKA - KOKOS**

jasny biszkopt, mus porzeczkowy, mus mango, pralina kokosowa / pralina kwaśna**, konfitura porzeczkowa

MANGO - MALINA - PISTACJA

jasny biszkopt, mus mango, mus pistacjowy, pralina, żelka malinowa, konfitura malinowa

JAGODA - MARAKUJA - LIMONKA

biszkopt cytrusowy, mus jagodowy, mus marakuja, pralina cytrusowa

PISTACCHIO

jasny biszkopt, krem pistacjowy, pralina pistacjowa, żelka malinowa

KREM - aksamitna struktura na bazie czekolady, śmietanki i mascarpone

MUS - puszysta wersja kremu na bazie śmietanki i 100% pulpy owocowej, czekolady lub pasty orzechowej

**pralina do wyboru

Cennik Tortów

STANDARD | EXCLUSIVE

20 porcji

340 zł | 375-390 zł

25 porcji

425 zł | 470-485 zł

30 porcji

510 zł | 560-585 zł

TORTY PIĘTROWE

30 porcji

560 zł | 620 zł

35 porcji

650 zł | 720 zł

40 porcji

745 zł | 825 zł

45 porcji

840 zł | 930 zł

50 porcji

935 zł | 1035 zł

55 porcji

1030 zł | 1140 zł

60 porcji

1125 zł | 1245 zł

65 porcji

1220 zł | 1350 zł

Podane ceny nie uwzględniają dekoracji, które wyceniane są na podstawie ustaleń indywidualnych. Wycena całości projektu przygotowywana jest po wstępnych rozmowach i wyborze smaku.

Słodki stół



Słodki stół to bardzo popularny i pożądaný trend współczesnych przyjęć. Poza aspektem typowo konsumpcyjnym, w ciągu ostatnich kilku lat, urósł do rangi atrakcji weselnej przez wzgląd na efekt wizualny jaki wywołuje. Chcąc zachwycić gości czymś nadzwyczajnym, co ujmuje nie tylko wyglądem, ale i smakiem - słodka oprawa będzie niekwestionowanym strzałem w dziesiątkę.

Słodki stół to nie są krojone ciasta. Prawdziwy candy bar to artystyczne, nowoczesne desery w przeróżnych formach, przepięknych odsłonach i wyjątkowej aranżacji. To ciekawe, kilkuskładnikowe, wielowymiarowe słodkości, dopasowane do typu, motywu przewodniego oraz kolorystyki uroczystości. Nawet najdrobniejsze detale mają znaczenie - wszystko musi być spójne.

Oferujemy Państwu różne warianty pakietów do wyboru, w zależności od wolumenu uroczystości oraz ilości serwowanych deserów. Cena pakietu zawiera profesjonalną i kompleksową aranżację Słodkiego Stołu, w tym wypożyczenie naczyń, pater i elementów dekoracyjnych oraz winietki z nazwą i smakiem deseru.

Pakiety

40 - 70 osób

3
desery
na osobę
42 zł
za osobę

4
desery
na osobę
49 zł
za osobę

Każdy z pakietów uwzględnia 10 rodzajów deserów, m. in.:

Monoporcje
Tartaletki
Pysie/eklery
Desery zapiekane
Mini Pavlova

Cake pops
Ice pops
Muffiny
Donuty
Makaroniki

Przykładowo: pakiet 3 deserów na osobę na przyjęciu dla 50 osób to łącznie 150 deserów w 10 rodzajach lub 200 deserów przy opcji 4 deserów na osobę

DODATKOWE KOSZTY:

- koszt aranżacji - 300 zł
- ścianka tematyczna / girlanda balonowa
- dekoracje florystyczne (bukiety lub flower boxy)
- dowóz: 2,5 zł; liczone w obie strony (zwrot naczyń po stronie klienta) - min. 50 zł
- kaucja zwrotna za zastawę - 400 zł
- Słodkie podziękowania dla gości, np. makaroniki, lizaki bezowe, babeczki, monoporcje w dekoracyjnych pudełkach

Pojedyncze desery

Jest to opcja na mniejsze przyjęcia. Są to same desery w określonej ilości, w kilku różnych rodzajach, do samodzielnej aranżacji w miejscu gdzie odbywa się uroczystość.

Odbiór wyłącznie osobisty w cukierni, w dniu imprezy lub dzień przed, w naszych godzinach pracy.

50 sztuk
deserów

750 zł

75 sztuk
deserów

1100 zł

100 sztuk
deserów

1400 zł

Każdy z pakietów uwzględnia desery takie jak:

Cake/ice pops
Muffiny
Pucharki
Makaroniki

Ptysie/eklery
Karmelowy popcorn
Desery zapiekane
Mini Pavlova

Dodatkowe informacje

- Cyklicznie odbywają się degustacje w naszej pracowni, mają charakter spotkań indywidualnych lub w postaci zapisów na boxy degustacyjne. Informacje szczegółowe oraz planowane daty publikowane są na Facebook oraz Instagram
- Oferta może zmieniać się w zależności od dostępności surowców
- W związku z nieprzewidywalnością rynku oraz ryzykiem wzrostu cen, zastrzegamy sobie prawo do zmiany wartości finalnej zlecenia, maksymalnie do 15% wartości
- Jeśli zdecydują się Państwo na nasze usługi, w momencie podpisania umowy wymagana jest wpłata zadatku w wysokości 15% ustalonej wartości (zaokrąglone do pełnej kwoty)
- Ewentualne modyfikacje dotyczące zamówienia są możliwe do 3 tygodni przed uroczystością
- Dopłata pozostałej kwoty następuje 2 tygodnie przed terminem przyjęcia

Kontakt



501-465-705



Lublin, ul. Relaksowa 18/U2



@OhMyTORTLublin



@oh_my_tort_lublin



ohmytortlublin@gmail.com

NIP 712-320-54-76