

MIRIAMowa OFERTA TORTOWA

Ceny naszych tortów są orientacyjne, gdyż każdy z nich jest u nas wyceniany indywidualnie. Koszt tortu może się różnić w zależności od ilości elementów dekoracji oraz ich pracochłonności.

Zamówienia przyjmujemy z 4 dniowym wyprzedzeniem.

Torty dzielimy na cztery kategorie:

- torty klasyczne, wykończone kremem śmietankowym
- torty artystyczne, wykończone kremem maślanym
- torty bezowe
- torty musowe czekoladowe

W cenie tortu zawarta jest podstawowa dekoracja w postaci owoców, bezików, kremowych rozetek, napisu z czekolady.

Smak tortu (rodzaj biszkoptu, kremy, dodatki) oraz końcowa dekoracja tortu jest ustalana z klientem indywidualnie – ogranicza nas tylko Wasza i nasza wyobraźnia. Dla osób niezorientowanych, poniżej przedstawiamy nasze podstawowe propozycje smakowe tortów:

Biszkopt: jasny klasyczny/czekoladowy/makowy/kokosowy/marchewkowy

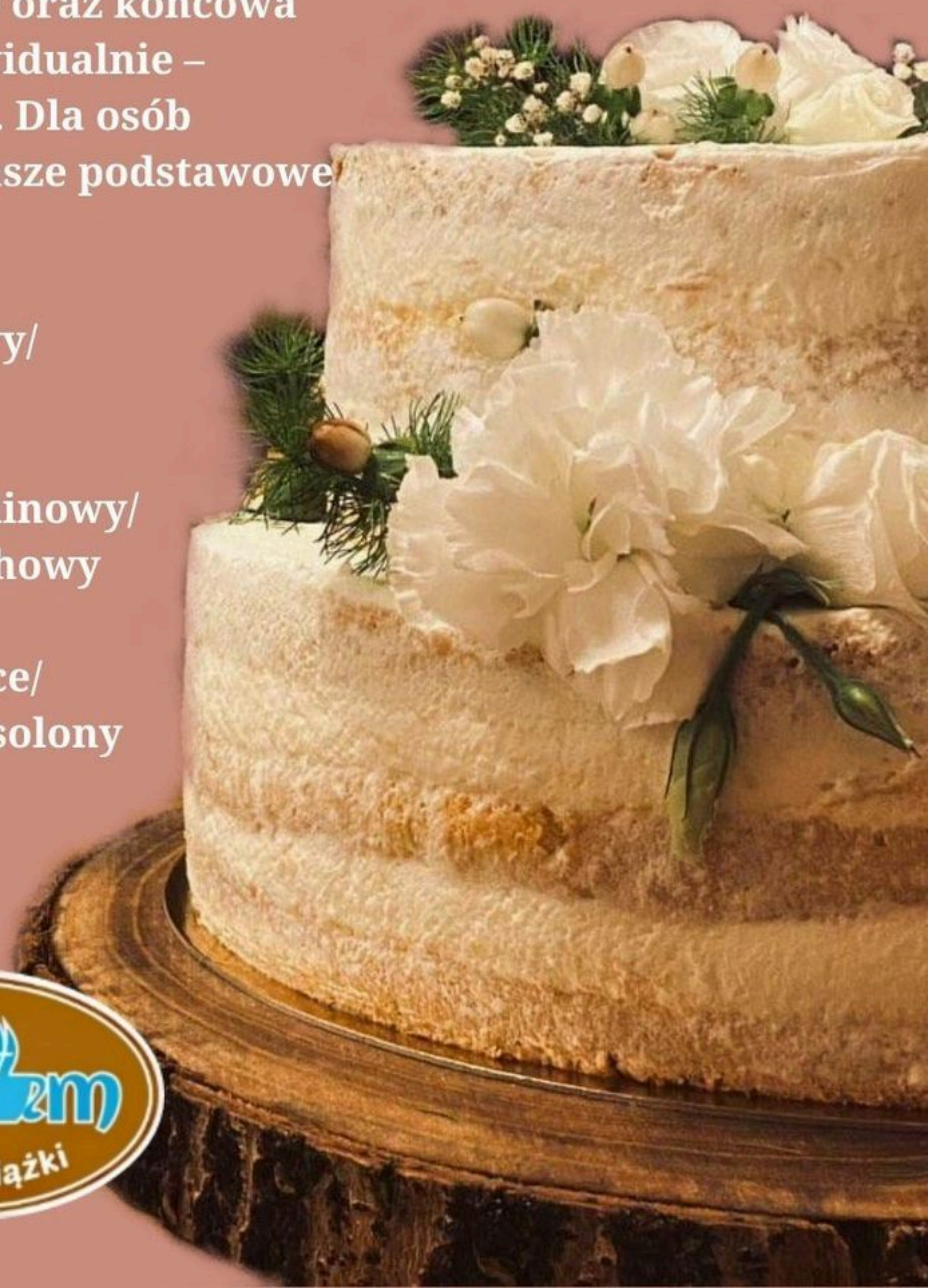
Krem: śmietankowy/czekoladowy/kawowy/malinowy/truflowy/pistacjowy/kokosowy/makowy/orzechowy

Dodatki do kremu: chrupka czekoladowa/owoce/konfitura owocowa/želka owocowa/oreo/bezy/solony karmel/kawałki czekolady/lemon curd

Dekoracja: świeże owoce/kwiaty/rozetki z kremu/bezki/makaroniki/czekoladowy drip



Kontakt: tel. 504-820-311
575-570-600



Tort klasyczny:

Ilość porcji	Cena
8-10	od 120zł
10-12	od 150 zł
12-14	od 180 zł
16-18	od 240 zł
20-24	od 300 zł
26-28	od 390zł

Tort artystyczny:

Ilość porcji	Cena
8-10	od 150zł
10-12	od 180 zł
12-14	od 220 zł
16-18	od 290 zł
20-24	od 360 zł
26-28	od 470zł

Tort bezowy:

Ilość porcji	Cena
8-10	od 130zł
10-12	od 160 zł
12-14	od 190 zł
16-18	od 260 zł
20-24	od 320 zł
26-28	od 420zł

Tort musowy:

Ilość porcji	Cena
8-10	od 140zł
10-12	od 170 zł
12-14	od 200 zł
16-18	od 270 zł
20-24	od 340 zł

Torty tzw. „na wczoraj” mają automatycznie doliczaną opłatę +30% wartości podstawowej tortu.

Torty powyżej 25 porcji mogą być wykonane jako tort piętrowy.

W razie potrzeby wykonujemy torty niestandardowe tj. na mące bezglutenowej, na wegańskich zamiennikach produktów mlecznych, na produktach bezlaktozowych, z erytrytolem, bez jajek. Ze względu na to, iż w naszej pracowni korzystamy z różnych produktów i nie mamy osobnej linii produkcyjnej, w wypiekach mogą znaleźć się śladowe ilości glutenu i innych alergenów. Cena za tego typu torty oraz ich smak jest ustalana indywidualnie.



Kontakt: tel. 504-820-311
575-570-600