

Oferta weselna



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, 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 wypiekach 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

70 porcji
1260 zł 1400 zł
85 porcji
1530 zł 1700 zł
100 porcji
1800 zł 2000 zł
120 porcji
2160 zł 2400 zł
140 porcji
2520 zł 2800 zł
160 porcji
2880 zł 3200 zł
180 porcji
3240 zł 3600 zł
200 porcji
3600 zł 4000 zł
220 porcji
3960 zł 4400 zł
250 porcji
4500 zł 5000 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

3

desery
na osobę

39 zł

za osobę

4

desery
na osobę

49 zł

za osobę

Każdy z pakietów uwzględnia 15 rodzajów deserów, m. in.:

Monoporcje
Tartaletki
Ptysie/eklery
Desery zapiekane
Mini Pavlova

Cake pops/ice pops
Muffiny
Donuty
Makaroniki
Inne

Przykładowo: pakiet 3 deserów na osobę na przyjęciu dla 100 osób, to łącznie 300 deserów w 15 rodzajach.

DODATKOWE KOSZTY:

- ścianka tematyczna / girlanda balonowa
- dekoracje florystyczne (bukiety lub flower boxy)
- dowóz: 2,5 zł; liczone w obie strony (zwrot naczyń po stronie klienta)
- kaucja zwrotna za zastawę - 400 zł
- Słodkie podziękowania dla gości, tzw. gościńce, ozdobnie zapakowane, np. makaroniki, lizaki bezowe, babeczki, pierniczki z nadrukiem, monoporcje w dekoracyjnych pudełkach, czekoladowe kule z niespodzianką, wafle duńskie wypełnione mini bezikami

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
- Przy zamówieniu tortu i słodkiego stołu, dowóz do 50 km gratis
- 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