

Delicje

PRACOWNIA

Oferta Tortów Artystycznych i Słodkich Stołów



Torty

wesele
komunia
chrzest
baby shower
roczek

Torty to nasza specjalność , realizujemy projekty autorskie na zamówienie. Stworzymy dla Ciebie tort wyjątkowy tak jak TY.

8 porcji 200 zł
10-12 porcji 300 zł
16 porcji 380 zł
20 porcji 440 zł

każda kolejna porcja + 22 zł

Figurki wykonywane ręcznie z masy cukrowej oraz inne dekoracje z czekolady itp. wyceniamy adekwatnie do poświęconego czasu pracy, szczegóły ustalane na spotkaniu.







Italian Wedding Cake

Bogato Zdobiony Owocami i Czekoladą lub Kremem

Wybierz Smak:

pistacja - malina
klasyczny biszkopt / krem waniliowy / pralina pistacjowa / żelka malinowa

tiramisu
klasyczny biszkopt nasączony aromatycznym espresso / krem mascarpone / delikatna nuta amaretto

30 zł/porcja



Smaki tortów

• **Oreo** • biszkopt czekoladowy / pralinka w czekoladzie deserowej / wiśnie / krem śmietankowy

• **Cookies** • biszkopt waniliowy / pralinka w czekoladzie mlecznej / krem waniliowo - biszkoptowy

• **Czekoladowy** • biszkopt czekoladowy / konfitura z pomarańczy; malin; czarnej porzeczki; wiśni / krem czekoladowy

• **Jogurtowy** • biszkopt czekoladowy / konfitura malinowa lub czarnej porzeczki/krem jogurtowy

• **Pistacjowy** • biszkopt waniliowy / konfitura z pomarańczy/ krem pistacjowy

• **Malinowy** • biszkopt waniliowy / chrupka biała czekolada - malina liofilizowana / krem malinowy

• **Cytrynowo-Bezowy** • biszkopt waniliowy / lemon curd / beza / krem cytrynowy

• **Tiramisu** • biszkopty waniliowy / ciemne kakao / mus tiramisu / konfitura malinowa

• **Słony karmel** • biszkopt waniliowy / pralinka czekoladowo-orzechowa / krem słony karmel

• **Kinder Bueno** • biszkopt waniliowy / pralinka w czekoladzie mlecznej/ krem orzech laskowy

• **Leśne runo** • biszkopt szpinakowy / krem biała czekolada / konfitura malinowa lub z czarnej porzeczki

• **Tort klasyczny** • biszkopt czekoladowy lub waniliowy / świeże owoce / krem biała czekolada

---

Poszczególne smaki tortów możemy wykonać w wersji bezglutenowej







Candy Bar

Candy bar - słodki stół na każde przyjęcie

- MONOPORCJE
- TARTALETKI
- MINI DESERY
- MUFFINY
- MINI BEZY
- CAKE POPSY
- CAKESICLES
- MAKARONIKI

Cennik:

- 3 porcje: 50 - 55 zł/os*
- 2 porcje: 35 - 40 zł/os*

*cena zawiera: wypożyczenie pater, ułożenie candy baru

Aranżacja Candy Baru

Zajmujemy się kompleksową aranżacją Candy Baru. Przygotujemy dla Ciebie twój wymarzony Tort oraz słodkości, które będą piękna ozobobą przyjęcia.





Aranżacja Candy Baru

1. podświetlane oraz przezroczyste kolumny z możliwością dekoracji balonowej i kwiatowej

2. girlandy balonowe lub kwiatowe na stelażach w kształcie łuków

3. neony na przyjęcia urodzinowe oraz ślubne

4. przezroczysty stół na słodkości z możliwością piętrowego ułożenia

Monoporcje

Smaki

• **Szarlotka z bezą włoską**
tartaletka / prażone jabłko
z cynamonem

• **Tartaletka lemon curd**
z bezą włoską

• **Tartaletka owocowa**
krem patissiere / konfitura
malinowa / owoce sezonowe

• **Tartaletka pistacjowa**
krem pistacjowy /
biała czekolada / malina

• **Tartaletka advocaat**
konfitura z czarnej porzeczki /
krem patissiere z advocaatem /
owoce sezonowe

• **Kula jogurt z mango**
mus jogurtowy / puree mango /
sable waniliowe













Monoporcje

Smaki

• **Sernik Truskawkowy**
pianka truskawkowa / sable waniliowe / zamsz czekoladowy

• **Serce orzech laskowy**
mus orzechowy z czekoladą mleczną / czarna porzeczka / sable waniliowe

• **Kula czekoladowa**
mus z czekolady deserowej / słodko- kwaśne wiśnie/sable waniliowe

• **Ptyś**
krem patissiere / konfitura malinowa / kruszonka waniliowa

• **Sernik waniliowy**
sable czekoladowe / polewa z krokantem orzechowym / krem patissiere

Cakesicles

Ciasto czekoladowe lub waniliowe z dodatkiem kremu na bazie serka mascarpone zatopione w chrupkiej czekoladzie

Smaki

- Ciasto waniliowe z maliną
- Ciasto czekoladowe z krokantem

Rodzaj czekolady

- Biała
- Mleczna
- Deserowa





Mini Bezy

• Pavlova z puszystym kremem na bazie serka mascarpone udekorowana owocami

• Kajmakowa udekorowana daktylami i orzechami



Mini Desery







Smaki

- Cookies
- Tiramisu
- Mus czekoladowy z owocami
- Mango lassi z borówkami i kruszonką
- Kawa z czarną porzeczką
- Pavlova z truskawkami
- Chia mango-marakuja
- Panna Cotta

Muffinki

Waniliowa lub czekoladowa babeczka
z kawałkami czekolady mlecznej,
otulona kremem na bazie białej czekolady



Cake Pops

Czekoladowe lub waniliowe ciasto biszkoptowe
z dodatkiem kremu na bazie serka mascarpone, otulone
wybraną czekoladą:

mleczna/deserowa/biała



Makaroniki

Delikatne ciasteczka na bazie mąki migdałowej,
które idealnie sprawdzą się również jako podziękowania
dla Gości weselnych

malina • wanilia • pistacja • czekolada
kokos • czarna porzeczka • słony karmel • marakuja
• cytryna z lawendą



Składanie zamówień:

Zapraszamy Państwa do naszej Kawiarni Delicje
Rynek 32, 64-100 Leszno
Osobiście doradzimy w wyborze słodkiego stołu czy tortu, chętnie przygotujemy tort w wersji bezglutenowej.
Jeśli nie są Państwo pewni, co do wyboru smaku możemy stworzyć menu degustacyjne.

Zasady składania zamówienia:

Potwierdzeniem zamówienia jest podpisanie umowy wraz z wpłatą zadatku.
Zamówienia oraz wszelkie pytania prosimy kierować do managera - Patrycja Springer,
na adres: pracownia@kawiarniadelicje.pl
lub telefonicznie 666 988 007

Dowóz tortów
na terenie Leszna - 10 zł
za miasto 3 zł/km w obie strony

Zainspiruj się!

@delicjepracownia
@delicjekawiarnia