



Torty weselne



Torty weselne

„Stwórz z nami swoje najśladzsze wspomnienia”

Przed Tobą katalog pełen spełnionych marzeń, wyjątkowych smaków i przede wszystkim pasji, którą chcemy się z Tobą dzielić.

Cukiernictwo bez odbiorcy byłoby jedynie pustym rzemiosłem, sztuką dla sztuki.

Każdy tort nabiera wartości w momencie pierwszego uśmiechu na jego widok, zdmuchnięcia świeczek czy pokrojenia kawałków dla najbliższych. Mamy niesamowitą przywilej mogąc pośrednio w tym uczestniczyć i choć są to chwile ulotne, zostają w pamięci naszych klientów na długi czas. W końcu mamy okazję być częścią najważniejszych wydarzeń w życiu, takich jak urodziny, śluby czy oczekiwanie na dziecko.

Jesteśmy szczęściarzami, bo praca jest naszą pasją, w której możemy się wciąż rozwijać. Cukiernictwo mamy we krwi po naszej mamie, założycielce znanej w Radzyminie i nie tylko – cukierni „Małgosia”.

Cukiernicze Atelier Braci Roguskich jest połączeniem tradycji z nowoczesnością, miejscem twórczej pracy i naszym własnym projektem.

Oprócz tortów tworzymy monoporcje, prawdziwe praliny i wiele innych produktów z dziedziny nowoczesnego cukiernictwa.

Właśnie tym słodkim światem chcemy się z Tobą dzielić, więc mamy ogromną nadzieję, że zostaniesz z nami na dłużej!

Spis treści

| | |
|-----------------------------|-----------|
| ♥ Jak złożyć zamówienie | 4 |
| ♥ Dostawa | 5 |
| ♥ Skomponuj swój smak | 6 |
| ♥ Gotowe propozycje smakowe | 7 |
| ♥ Nasze realizacje | 8 |
| ♥ Naked Cake | 11 |
| ♥ Semi-Naked Cake | 12 |
| ♥ Crème | 13 |
| ♥ Styl Angielski | 14 |
| ♥ Inne | 15 |
| ♥ Słodki stół | 16 |

5 prostych kroków do złożenia zamówienia:

- ♥ **Złóżcie zamówienie najpóźniej miesiąc przed planowaną uroczystością.** *Pamiętajcie – im wcześniej tym lepiej. Wtedy macie pewność, że zamówienie zostanie przyjęte. Zastrzegamy sobie prawo do wstrzymania zamówień w przypadku przekroczonej ilości przyjętych tortów.*
- ♥ **Określcie wagę.** *Prosimy o informację na ile osób przewidywane jest przyjęcie, a my oszacujemy wagę za Was. Średnio przyjmuje się ok. 100-120 g na osobę bez dodatkowych dekoracji, których waga jest dodawana osobno. Pamiętajcie, że wszystkie torty są wykonywane ręcznie i ich waga może się wahać +/- 20%.*
- ♥ **Dobierzcie smak.** *Przygotowaliśmy dla Was zestaw smaków, spośród których możecie wybrać ulubioną pozycję. Zachęcamy do zamówienia torcików degustacyjnych, żeby upewnić się, że dany smak to ten jedyny. Żeby złożyć zamówienie prosimy o wiadomość mailową lub kontakt telefoniczny!*
- ♥ **Wybierzcie rodzaj tortu.** *W każdej kategorii możecie stworzyć indywidualny wygląd w zależności od swoich upodobań. Możliwości jest wiele – od klasycznego tortu pasującego do każdego przyjęcia, przez lekki tort z kwiatami, aż po artystyczne kreacje z motywami przewodnimi. BOHO, GLAMOUR czy KLASYKA GATUNKU? Jeśli nie jesteście pewni, zdajcie się na nas, a we wszystkim Wam pomożemy.*
- ♥ **Skontaktujcie się z nami.** *Wybierzcie najwygodniejszy dla siebie sposób zamówienia tortu marzeń.*

Punkty sprzedażowe:

ul. Weteranów 34, Radzymin
ul. Konstytucji 3 Maja 2, Radzymin

Kontakt telefoniczny:

Kawiarnia/cukiernia: 22-786-52-52 i 22-786-61-89
(tylko torty standardowe i premium)
Profesjonalny doradca: 730 965 776 (pn-pt 8-15)

Kontakt online:

kontakt@cukiernia-malgosia.pl
formularz na naszej stronie: www.cukiernia-malgosia.pl

Dostawa

Przy tortach weselnych lub innych okolicznościach możliwa jest dostawa w profesjonalnych warunkach.

*Dowóz wyceniany jest indywidualnie w zależności od ilości kilometrów.
Cena wynosi 2 zł/km liczone w dwie strony z Radzymina.*

Dane potrzebne przy składaniu zamówienia

- ♥ data wesela
- ♥ miejsce, w którym odbywa się wesele
- ♥ rodzaj tortu (wybór z katalogu)
- ♥ smak
- ♥ waga / liczba gości
- ♥ kształt – okrągły, kwadratowy, prostokątny, piętrowy
- ♥ motyw, kolorystyka, uwagi, zmiany – torty z naszej oferty, zdjęcie w załączniku, opisany własny pomysł
- ♥ napis na torcie
- ♥ ilość rac
- ♥ imię i nazwisko osoby zamawiającej



Skomponuj swój smak

Wybierz rodzaj biszkoptu, śmietany i połącz je z ulubionym nadzieniem oraz crunchem

- ♥ puszysty biszkopt (*waniliowy lub czekoladowy*)
- ♥ przełożenie delikatnym kremem na bazie śmietanki (*śmietankowym lub czekoladowym*)
- ♥ słodkie nadzienie owocowe: malina, wiśnia, truskawka, porzeczka, owoce leśne, marakuja (*jedno nadzienie w cenie, każde kolejne płatne +5 zł/kg*)
- ♥ inne nadzienia: kajmak, Nutella, Kinder Bueno
- ♥ w sezonie letnim zapraszamy do zamawiania tortów z dodatkiem świeżych owoców (*+5 zł/kg*)

Chrupiące dodatki

- ♥ crunch z orzechów laskowych i białej czekolady (*+5 zł/kg*)
- ♥ crunch z solonym karmelem (*+5 zł/kg*)
- ♥ crunch z mlecznej czekolady (*+5 zł/kg*)
- ♥ crunch pistacjowy z białą czekoladą (*+5 zł/kg*)
- ♥ crunch truskawkowo-malinowy (*+5 zł/kg*)



Gotowe propozycje smakowe

- ♥ **Malina z prażynką** (delikatny biszkopt przełożony puszystym kremem śmietankowym z dodatkiem nadzienia malinowego i crunchu z białej czekolady i orzechów laskowych)
- ♥ **Forrest** (czekoladowy biszkopt przełożony intensywnym kremem czekoladowym, czarną porzeczką i niespodzianką w postaci crunchu z mlecznej czekolady)
- ♥ **Szwarcwaldzki** (czekoladowy biszkopt przełożony jasnym kremem śmietankowym z dodatkiem lekko kwaskowatej wiśni)
- ♥ **Pistacchio** (jasny biszkopt waniliowy przełożony puszystym kremem śmietankowym, nadzieniem malinowym i chrupiącą warstwą crunchu pistacjowego)
- ♥ **Chrupiąca truskawka** (czekoladowy biszkopt przełożony kremem śmietankowym, nadzieniem truskawkowym z dodatkiem chrupiącej truskawkowo-malinowej warstwy)
- ♥ **Mocno czekoladowy** (biszkopt brownie przełożony mocno czekoladowym ganaszem z prawdziwej belgijskiej czekolady)
- ♥ **Oreo** (nasz delikatny biszkopt waniliowy, przełożony kremem śmietankowym z warstwą masy oreo)
- ♥ **Rafaello** (jasny biszkopt waniliowy przełożony delikatnym kremem śmietankowym z chrupiącą warstwą kokosowego rafaello)
- ♥ **Tiramisu** (ciemny biszkopt kakaowy aromatyzowany kawowym nasączeniem, puszysty krem na bazie serka mascarpone)
- ♥ **Orzechowy** (jasny biszkopt waniliowy przełożony mocno orzechowym kremem)



Nasze realizacje







Naked Cake



Dekoracja

- ♥ napis
- ♥ kwiaty cukrowe (+5/10zł/kg)
- ♥ owoce sezonowe (+5/10zł/kg)
- ♥ kwiaty żywe (+10/15 zł/kg)
- ♥ słodycze kupne (+5 zł/kg)
- ♥ złoto jadalne (+30 zł/płatek)
- ♥ srebro jadalne (+15 zł/płatek)
- ♥ beziki/makaroniki itp (wycena indywidualna)
- ♥ kupne dekoracje (wycena indywidualna)
- ♥ topper (wycena indywidualna)
- ♥ inne

Wykończenie

- ♥ ciemny lub jasny biszkopt
- ♥ krem śmietankowy

Kształt

- ♥ okrągły

Cena od 90 zł/kg

Semi Naked Cake



Cena od 90 zł/kg

Dekoracja

- ♥ napis
- ♥ kwiaty cukrowe (+5/10zł/kg)
- ♥ owoce sezonowe (+5/10zł/kg)
- ♥ kwiaty żywe (+10/15 zł/kg)
- ♥ słodycze kupne (+5 zł/kg)
- ♥ złoto jadalne (+30 zł/płatek)
- ♥ srebro jadalne (+15 zł/płatek)
- ♥ beziki/makaroniki itp (wycena indywidualna)
- ♥ kupne dekoracje (wycena indywidualna)
- ♥ topper (wycena indywidualna)
- ♥ inne

Wykończenie

- ♥ ciemny lub jasny biszkopt
- ♥ krem śmietankowy
- ♥ dripping jasny/ciemny/kolor (+5 zł/kg)

Kształt

- ♥ okrągły

Crème



Dekoracja

- ♥ napis
- ♥ kwiaty cukrowe (+5/10zł/kg)
- ♥ owoce sezonowe (+5/10zł/kg)
- ♥ kwiaty żywe (+10/15 zł/kg)
- ♥ słodczyce kupne (+5 zł/kg)
- ♥ złoto jadalne (+30 zł/płatek)
- ♥ srebro jadalne (+15 zł/płatek)
- ♥ beziki/makaroniki itp (wycena indywidualna)
- ♥ kupne dekoracje (wycena indywidualna)
- ♥ topper (wycena indywidualna)
- ♥ inne

Wykończenie

- ♥ gładkie kremowe
- ♥ karbowane
- ♥ nierównomierne
- ♥ kolorowe np. ombre
- ♥ dripping jasny/ciemny/kolor (+5 zł/kg)
- ♥ inne

Kształt

- ♥ okrągły
- ♥ kwadratowy
- ♥ inny

Cena od 90 zł/kg

Styl Angielski



Dekoracja

- ♥ obwódka z masy cukrowej
- ♥ wyciskana z form (np. motylki, gwiazdki, kwiatki)
- ♥ kwiaty cukrowe (wycena indywidualna)
- ♥ kokarda
- ♥ kwiaty żywe (+10/15 zł/kg)
- ♥ złoto jadalne (+30 zł/płatek)
- ♥ srebro jadalne (+15 zł/płatek)
- ♥ dowolna prosta np. kulki (wycena indywidualna)
- ♥ beziki/makaroniki itp. (wycena indywidualna)
- ♥ kupne lub rzeźbione dekoracje (wycena indywidualna)
- ♥ topper (wycena indywidualna)

Wykończenie

- ♥ masa cukrowa (w dowolnym kolorze)
gładkie, pikowane, faktura, kolorowe,
np. moro, inne (+5 zł/kg)

Kształt

- ♥ okrągły
- ♥ kwadratowy
- ♥ inny

Cena od 90 zł/kg

Inne

**Jeśli żaden tort z naszej oferty nie pasuje do Waszej koncepcji
– NIC STRACONEGO.**

Mamy za sobą wiele indywidualnych projektów. Tort w kształcie serca, na stelażu z oddzielnymi piętrami, tort babeczkowy czy z monoporcji – jesteśmy cukiernią od zadań specjalnych i takie indywidualne projekty bardzo nas cieszą.

Jeśli chcielibyście omówić swoją koncepcję, prosimy o kontakt mailowy lub telefoniczny z naszym profesjonalnym doradcą.






Słodki stół

Jeśli interesują Was inne słodkości z naszej cukierni, które mogłyby znaleźć się na słodkim stole – prosimy o kontakt.

Wyślemy ofertę na ciasta, ciasteczka i inne produkty, które zaskoczą gości i osłodzą im wesele.

Zapraszamy do kontaktu mailowego lub telefonicznego.





PRODUKCJA ul. Weteranów 34, Radzymin, tel. 22 786 61 89
KAWIARNIA ul. Konstytucji 3 Maja 2, Radzymin, tel. 22 786 52 52

www.cukiernia-malgosia.pl