



Torty **okolicznościowe**



Torty okolicznościowe

„Stwórz z nami swoje najśladzse 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!

Łukasz Roguski to utytułowany Mistrz Europy w Dekoracji Tortów Artystycznych Expo 2020.

Urodzony w 1995 roku. Od dziecka związany z rodzinną firmą „Cukiernia Małgosia”.

Mimo ukończonych studiów z Filologii Angielskiej, poszedł w ślady mamy i zaczął przygodę cukierniczą.

Od 7 lat kształtuje umiejętności w swojej pracowni, którą prowadzi wraz z bratem.

Zainteresowanie sugarcraftingiem wzrosło po ukończonych kursach z tworzenia tortów, modelowania figurek i z samego cukiernictwa nowoczesnego.

Szkolił się pod okiem najlepszych cukierników: Denis Zuev, Teresa Henriques, Stephane Leroux, Iga Sarzyńska, Maciej Wiśniewski, Michał Iwaniuk.

Dużo motywacji przyniosły mu udziały w konkursach w dekoracji cukierniczej, w których zdobywał miejsca na podium.



Kamil Roguski, urodzony w 1986 roku, ukończył studia magisterskie o kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.

Od najmłodszych lat zaangażowany w rodzinną firmę cukierniczą „Cukiernia Małgosia”. Prowadził własną restaurację i salę bankietową.

Obecnie obejmuje stanowisko dyrektora w Cukierni Małgosia oraz współtworzy Cukiernicze Atelier Braci Roguskich, będące artystycznym oddziałem cukierni.

Razem z bratem rozwija również restaurację „Bajgle i Koktajle”, w której podawane są nowojorskie bajgle i nowoczesne desery. Uczestnik wielu kursów cukierniczych i spotkań branżowych.

Specjalizuje się w dekoracji tortów standardowych i artystycznych.

W 2020 r. towarzyszył swojemu bratu Łukaszowi Roguskiemu jako juror w Mistrzostwach Europy w Dekoracji Tortów Artystycznych Expo 2020. Szuka nowych rozwiązań i ciekawostek cukierniczych, by zaistnieć wśród najlepszych cukierni na Mazowszu, jak i w kraju.



Spis treści

♥ Nasze realizacje	5
♥ Skomponuj swój smak	6
♥ Gotowe propozycje smakowe	7
♥ Jak złożyć zamówienie	8
♥ Standard	9
♥ Premium	10
♥ Foto tort	11
♥ Masa standard	12
♥ Teddy Bear	13
♥ Art Cake	14
♥ Exclusive	15
♥ Art Cake 3D	16
♥ Torty okolicznościowe	17
♥ Torty musowe	18
♥ Torty weselne	19

Nasze realizacje



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 zamyawiania 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)



5 prostych kroków do złożenia zamówienia:

- ♥ **Złóż zamówienie najpóźniej 3 dni przed planowaną uroczystością lub do środy w przypadku tortu na weekend.** *Pamiętaj – im wcześniej tym lepiej. Wtedy masz pewność, że zamówienie zostanie przyjęte. Zastrzegamy sobie prawo do wstrzymania zamówień w przypadku przekroczonej ilości przyjętych tortów.*
- ♥ **Określ wagę.** *Daj nam znać na ile osób przewidujesz przyjęcie, a my oszacujemy wagę za Ciebie. Średnio przyjmuje się ok. 120 g na osobę bez dodatkowych dekoracji, których waga jest dodawana osobno. Pamiętaj, że wszystkie torty są wykonywane ręcznie i ich waga może się wahać +/- 20%.*
- ♥ **Dobierz smak.** *Przygotowaliśmy dla Ciebie zestaw smaków, spośród których możesz wybrać ulubioną pozycję. Zachęcamy do próbowania nowych smaków, które mogą stać się Twoimi ulubionymi!*
- ♥ **Wybierz rodzaj tortu.** *W każdej kategorii możesz stworzyć indywidualny wygląd w zależności od swoich upodobań. Możliwości jest wiele: od klasycznego tortu na każdą okazję po artystyczne kreacje z figurkami i motywami przewodnimi. Pamiętaj, że nie powtarzamy tortów i nie robimy nigdy kopii. Możemy wzorować się np. zdjęciem inspiracją, ale wg naszego pomysłu i stylu w jakim pracujemy.*
- ♥ **Skontaktuj się z nami.** *Wybierz najwygodniejszy dla Ciebie 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

Standard

Klasyczny tort pasujący do każdej okoliczności – zachwyci prostotą i delikatnością.

Czasem mniej znaczy więcej i to właśnie nasz tort jest potwierdzeniem tej tezy. Kto nie kocha Klasyki!



Waga od 1 kg

Cena od 77 zł/kg



Dekoracja

- ♥ owoce sezonowe, beziki/makaroniki itp.
- ♥ kwiaty cukrowe, różne słodkości, napis

Wykończenie

- ♥ kremowe jasne lub czekoladowe
- ♥ **naked cake** (tzw. nagi tort z widocznymi biszkoptami bez przesmarowania)
- ♥ **semi-naked cake** (tzw. nagi tort lekko przesmarowany kremem)

Kształt

- ♥ okrągły
- ♥ prostokątny
- ♥ kwadratowy

Premium

Tort dla bardziej wymagających, którzy cenią sobie więcej możliwości w kreowaniu i różnorodności dekoracji.

Modne dodatki, takie jak dripping czy żywe kwiaty, będą miłym dla oka i duszy akcentem dla każdego, kto uwielbia piękno.



Waga od **1,5 kg**
Cena od **85 zł/kg**



Dekoracja

- ♥ owoce sezonowe
- ♥ kwiaty cukrowe
- ♥ beziki/makaroniki itp.

Dekoracja dodatkowo płatna

- ♥ kwiaty żywe (+10/15 zł/kg)
- ♥ słodczyce kupne (+5 zł/kg)
- ♥ złoto jadalne (+30 zł/płatek)
- ♥ srebro jadalne (+30 zł/płatek)
- ♥ kupne dekoracje (wycena indywidualna)

Wykonanie

- ♥ kremowe jasne, czekoladowe lub dopasowane do okoliczności
- ♥ **naked cake** (tzw. nagi tort z widocznymi biszkoptami bez przesmarowania)
- ♥ **semi-naked cake** (tzw. nagi tort lekko przesmarowany kremem)
- ♥ możliwy dodatkowo czekoladowy dripping jasny, ciemny lub w kolorze

Napis

- ♥ standardowy
- ♥ na kostkach (+5 zł/kg)
- ♥ proporczyki (+20 zł)
- ♥ topper (wycena indywidualna)

Kształt

- ♥ okrągły
- ♥ prostokątny
- ♥ kwadratowy
- ♥ serce
- ♥ książka

Foto tort

Delikatny i kremowy tort, który daje możliwość przeniesienia dowolnej grafiki na opłatek w formie nadruku.

Ulubione zdjęcie, motyw czy bajka może znaleźć się na Twoim torcie i stanowić główną dekorację!



Dekoracja

- ♥ krem szprycowany w kolorze
- ♥ owoce sezonowe
- ♥ beziki/makaroniki itp.
- ♥ drobne dekoracje gotowe (np. cukrowe samochodziki, motylki)

Wykończenie

- ♥ wykończenie kremem dekoracyjnym

Kształt

- ♥ okrągły
- ♥ prostokątny
- ♥ kwadratowy (należy jednak pamiętać o kształcie wysłanej grafiki)

Waga od 1 kg

Cena od 77 zł/kg

Opłatek 10 zł/mały, 20 zł/duży

Masa Standard

Elegancka wersja standardowego tortu kremowego. Prosta dekoracja z wieloma możliwościami!

Kwiaty cukrowe, pikowanie perełkami, dowolna kolorystyka, motylki a może małe samochodziki? Sam wybierz lub zdam się na nas.



Waga od 1,5 kg
Cena od 90 zł/kg

Dekoracja

- ♥ kwiaty cukrowe, dekoracja wyciskana z form (np. motylki, gwiazdki, kwiatki)
- ♥ dowolna prosta (np. kulki)
- ♥ kokarda, beziki/makaroniki, itp.

Dekoracja dodatkowo płatna

- ♥ złoto jadalne (+30 zł/płatek)
- ♥ srebro jadalne (+15 zł/płatek)
- ♥ kupne lub inne dekoracje (wycena indywidualna)

Wykończenie

- ♥ masa cukrowa (w dowolnym kolorze, gładka, pikowana, faktura, kolorowa, np. moro)

Napis

- ♥ standardowy
- ♥ na kostkach (+5 zł/kg)
- ♥ proporczyki (+20 zł)
- ♥ topper (wycena indywidualna)

Kształt

- ♥ okrągły
- ♥ prostokątny
- ♥ kwadratowy
- ♥ serce
- ♥ piłka

Teddy Bear

Tort z ręcznie robioną figurką dopasowaną do okoliczności. Idealny na pierwsze urodziny, Baby Shower oraz inną imprezę w gronie najbliższych.

Miś lub ulubiony rudy kotek to dobry pomysł na słodką niespodziankę.



Waga od 2 kg

Cena od 100 zł/kg

Dekoracja

- ♥ figurki proste (np. miś, piesek, kotek, jednorożec)
- ♥ dekoracje rzeźbione lub wyciskane z masy cukrowej (np. gwiazdki)
- ♥ drukowane motywy 2D (naklejone lub na patyczkach)
- ♥ dekoracje niejadalne (np. papierowe)
- ♥ kwiaty cukrowe
- ♥ beziki/makaroniki itp.

Dekoracja dodatkowo płatna

- ♥ kwiaty żywe (+10/15 zł/kg)
- ♥ złoto jadalne (+30 zł/płatek)
- ♥ srebro jadalne (+15 zł/płatek)
- ♥ słodczyce kupne (+5 zł/kg)
- ♥ dripping (+5 zł/kg)
- ♥ kupne lub inne dekoracje (wycena indywidualna)

Wykończenie

- ♥ masa cukrowa (gładka, pikowana, faktura, kolorowa np. moro, inna)
- ♥ krem dekoracyjny (gładki, karbowany, ombre, nierównomierny, inny)

Napis

- ♥ standardowy
- ♥ na kostkach (+5 zł/kg)
- ♥ proporczyki (+20 zł)
- ♥ topper (wycena indywidualna)

Kształt

- ♥ okrągły
- ♥ prostokątny
- ♥ kwadratowy
- ♥ serce
- ♥ inny

Art Cake

Figurka z bajki lub ulubione motywy z dnia codziennego. Oryginalne i nieszablonowe dekoracje sprawiają, że tort będzie wyjątkowy i dopasowany do konkretnej osoby.

Przenieś na tort pasję lub ulubionego bohatera z bajki i zapamiętaj te chwile na dłużej.



Waga od 2 kg

Cena od 110 zł/kg



Dekoracja

- ♥ figurki proste (np. Psi Patrol, Myszka Miki, postacie z bajek)
- ♥ skomplikowane dekoracje ręcznie rzeźbione, ręcznie wyciskane kształty (np. trawa, ogień)
- ♥ ręcznie rzeźbione dodatki (np. prezenty, akcesoria, gwiazdki, logo, itp.)
- ♥ nieszablonowe dekoracje (wg. uznania)
- ♥ drukowane motywy 2D (naklejone lub na patyczkach)
- ♥ kwiaty cukrowe
- ♥ beziki/makaroniki itp.

Dekoracja dodatkowo płatna

- ♥ kwiaty żywe (+10/15 zł/kg)
- ♥ złoto jadalne (+30 zł/płatek)
- ♥ srebro jadalne (+15 zł/płatek)
- ♥ słodczy kupne (+5 zł/kg)
- ♥ kupne lub inne dekoracje (wycena indywidualna)

Wykończenie

- ♥ masa cukrowa (gładka, pikowana, faktura, kolorowa np. moro, inna)

Napis

- ♥ standardowy
- ♥ na kostkach (+5 zł/kg)
- ♥ proporczyki (+20 zł)
- ♥ topper (wycena indywidualna)

Kształt

- ♥ okrągły
- ♥ prostokątny
- ♥ kwadratowy
- ♥ inny

Exclusive

Tort, przy którym można puścić wodzę fantazji. Ulubiona postać lub ręcznie rzeźbiona podobizna solenizanta zaskoczą wszystkich i staną się niezapomnianą atrakcją.

Czekamy na nieszablonowe pomysły i wyjątkowe projekty!



Dekoracja

- ♥ ręcznie rzeźbione figurki (np. ludzie, trudne postacie z bajek, kilka dowolnych figurek)
- ♥ skomplikowane dekoracje rzeźbione ręcznie
- ♥ ręcznie rzeźbione dodatki (takie jak: akcesoria, gwiazdki, logo, trawa, ogień itp.)
- ♥ nieszablonowe dekoracje (wg. uznania dekoratora lub potrzeb)
- ♥ drukowane motywy 2D (naklejone lub na patyczkach)
- ♥ beziki/makaroniki itp.
- ♥ kwiaty cukrowe

Dekoracja dodatkowo płatna

- ♥ kwiaty żywe (+10/15 zł/kg)
- ♥ złoto jadalne (+30 zł/płatek)
- ♥ srebro jadalne (+15 zł/płatek)
- ♥ słodczy kupne (+5 zł/kg)
- ♥ kupne lub inne dekoracje (wycena indywidualna)

Wykończenie

- ♥ masa cukrowa (gładka, pikowana, faktura, kolorowa np. moro, inna)

Napis

- ♥ standardowy
- ♥ na kostkach (+5 zł/kg)
- ♥ proporczyki (+20 zł)
- ♥ topper (wycena indywidualna)

Kształt

- ♥ okrągły
- ♥ prostokątny
- ♥ kwadratowy
- ♥ inny



Waga od 2,5 kg

Cena od 130 zł/kg

Art Cake 3D

Wóz strażacki strażaka Sama lub wymarzony samochód osoby obdarowywanej w całości do pokrojenia i zjedzenia?

Tort 3D to jednocześnie tort i figurka, która skrywa słodkie wnętrze.



Waga od 2 kg

Cena od 110 zł/kg

Dekoracja

- ♥ ręcznie rzeźbione dodatki (takie jak: akcesoria, gwiazdki, logo, trawa, ogień itp.)
- ♥ nieszablone dekoracje (wg. uznania dekoratora lub potrzeb)
- ♥ drukowane motywy 2D (naklejone lub na patyczkach)
- ♥ beziki/makaroniki itp.
- ♥ kwiaty cukrowe

Dekoracja dodatkowo płatna

- ♥ ręcznie rzeźbione figurki
- ♥ figurka prosta lub skomplikowana
- ♥ kwiaty żywe (+5/10 zł/kg)
- ♥ złoto jadalne (+30 zł/płatek)
- ♥ srebro jadalne (+15 zł/płatek)
- ♥ słodczyce kupne (+5 zł/kg)
- ♥ kupne lub inne dekoracje (wycena indywidualna)

Wykończenie

- ♥ masa cukrowa (gładka, pikowana, faktura, kolorowa np. moro, inna)

Napis

- ♥ standardowy
- ♥ na kostkach (+5 zł/kg)
- ♥ proporczyki (+20 zł)
- ♥ topper (wycena indywidualna)

Kształt

- ♥ wycena indywidualna w zależności od rodzaju i skomplikowania kształtu

Torty okolicznościowe

Dopasuj swój tort do wyjątkowej okazji.

Przy składaniu zamówienia wybierz kategorię jaka najbardziej Ci odpowiada i poinformuj, że tort ma być na przykład na chrzest lub komunię.

My zajmiemy się resztą, dodając dekorację w danym motywie.

Jeżeli masz swój pomysł – podziel się nim z nami i wspólnie stworzymy Twój tort marzeń.



Cena **indywidualna**



Torty musowe

Wyjątkowy tort stworzony od podstaw przez naszych mistrzów.

Aksamitne musy ze starannie dobranymi dodatkami sprawdzą się dla osób bardzo wymagających.



Cena indywidualna

Dekoracja

- ♥ ręcznie robione figurki z masy cukrowej lub czekolady
- ♥ dodatki jadalne lub niejadalne (*dekoracje z czekolady, makaroniki, beziki, kwiaty itp.*)
- ♥ dowolna

Wykończenie

- ♥ glaze (*błyszcząca polewa w dowolnym kolorze*)
- ♥ struktura zamszu (*w dowolnym kolorze*)

Składniki

- ♥ musowy tort wykonany z najlepszej jakości składników (*takich jak: belgijska czekolada, 100% puree owocowe, naturalne dodatki spożywcze*)

Smak

- ♥ smak tortu ustalany jest według sezonu (*przykładowe smaki: mus pistacjowy z galaretką malinową i crunchem pistacjowym lub mus z palonej białej czekolady, galaretką mango i płynnym kajmakiem*)

Torty weselne

„Wyjątkowe wydarzenia, wymagają wyjątkowej oprawy”

W swojej ofercie posiadamy również torty weselne wykonywane na indywidualne zamówienie.

Marzysz o idealnym torcie na jedną z najpiękniejszych chwil w Waszym życiu? Skontaktuj się z nami, a profesjonalny doradca pomoże w zaplanowaniu dekoracji dopasowanej do przewodniego motywu wesela lub stylu jaki najbardziej lubicie.



Tel. **730 965 776** (pon.-pt. 8-15)
kontakt@cukiernia-malgosia.pl



Co musisz wiedzieć

- ♥ zamówienie na tort weselny najlepiej złożyć nie później niż miesiąc przed planowanym przyjęciem (im wcześniej tym lepiej – wtedy masz pewność, że zamówienie zostanie przyjęte – zastrzegamy sobie prawo do wstrzymania zamówień w przypadku przekroczonej ilości przyjętych tortów)
- ♥ na Państwa życzenie możliwe jest zamówienie wybranych smaków w postaci mini torcików do odbioru w naszej cukierni (cena 50 zł/kg za jedną próbkę smakową o wadze ok. 0,5 kg)
- ♥ menu smaków dostępne w naszym podstawowym katalogu tortów okolicznościowych
- ♥ torty weselne wykonywane są w naszej pracowni z największą starannością
- ♥ sugerując się ogólną koncepcją wesela, wystrojem czy podesłanym zdjęciem stworzymy WASZ wymarzony tort

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