



**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	<b>4</b>
♥ Dostawa	<b>5</b>
♥ Skomponuj swój smak	<b>6</b>
♥ Gotowe propozycje smakowe	<b>7</b>
♥ Nasze realizacje	<b>8</b>
♥ Naked Cake	<b>11</b>
♥ Semi-Naked Cake	<b>12</b>
♥ Crème	<b>13</b>
♥ Styl Angielski	<b>14</b>
♥ Inne	<b>15</b>
♥ Słodki stół	<b>16</b>

# 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 sprzedaży:**

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](http://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 2,5 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 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)





# 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 100 zł/kg



# Semi 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/platek)
- ♥ srebro jadalne (+15 zł/platek)
- ♥ 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

Cena od 100 zł/kg



# Crème

---



## Dekoracja

- ♥ napis
- ♥ kwiaty cukrowe (+5/10zł/kg)
- ♥ owoce sezonowe (+5/10zł/kg)
- ♥ kwiaty żywe (+10/15 zł/kg)
- ♥ słodczyne 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 100 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/platek)
- ♥ srebro jadalne (+15 zł/platek)
- ♥ 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 110 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](http://www.cukiernia-malgosia.pl)**