

TORTY WESELNE



OFERTA

„Stwórz z nami swoje najśladzsze wspomnienia”

TORTY WESELNE

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 niesamowity 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”.

Pracownia tortów Cukierni Małgosia 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	9
♥ Semi-Naked Cake	10
♥ Crème	11
♥ Styl Angielski	12
♥ Inne	13
♥ Słodki stół	14

5 PROSTYCH KROKÓW DO ZŁOŻENIA ZAMÓWIENIA:



▼ ZŁOŻYCIE 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.

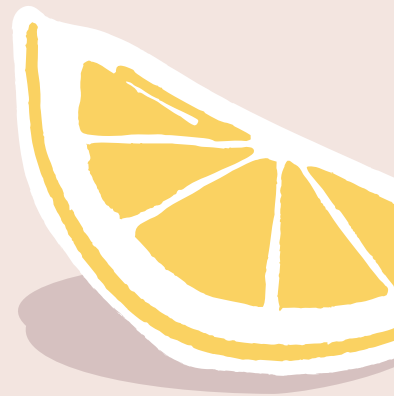
*Dowóz wyceniany jest indywidualnie w zależności od ilości kilometrów.
Cena wynosi 3 zł/km liczone w dwie strony z Radzimina.*

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

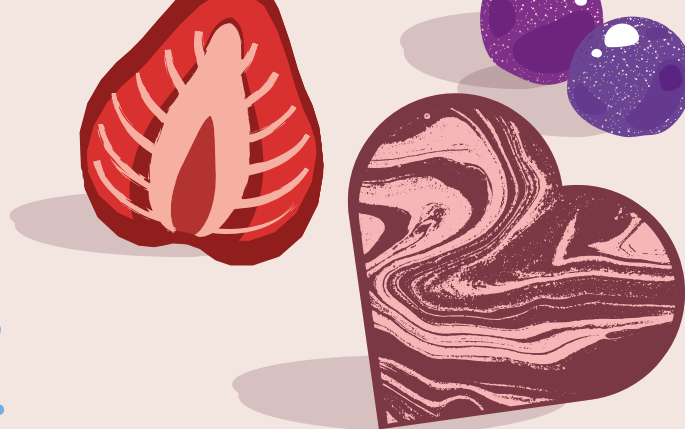
- ♥ puszysty biszkopt (*waniliowy lub czekoladowy*)
- ♥ przełożenie delikatnym kremem na bazie śmietanki (*śmietankowym lub czekoladowym*)
- ♥ słodkie nadzienie owocowe: malina, wiśnia, truskawka, porzeczka, owoce leśne, marakuja (*jedno nadzienie w cenie, każde kolejne płatne +5 zł/kg*)
- ♥ inne nadzienia: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

NASZE REALIZACJE

więcej realizacji znajdziesz
na naszej stronie



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 105 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/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

Cena od 105 zł/kg

CRÈME



Cena od 105 zł/kg



Dekoracja

- ♥ napis
- ♥ kwiaty cukrowe (+5/10zł/kg)
- ♥ owoce sezonowe (+5/10zł/kg)
- ♥ kwiaty żywe (+10/15 zł/kg)
- ♥ słodczyki 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

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 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.



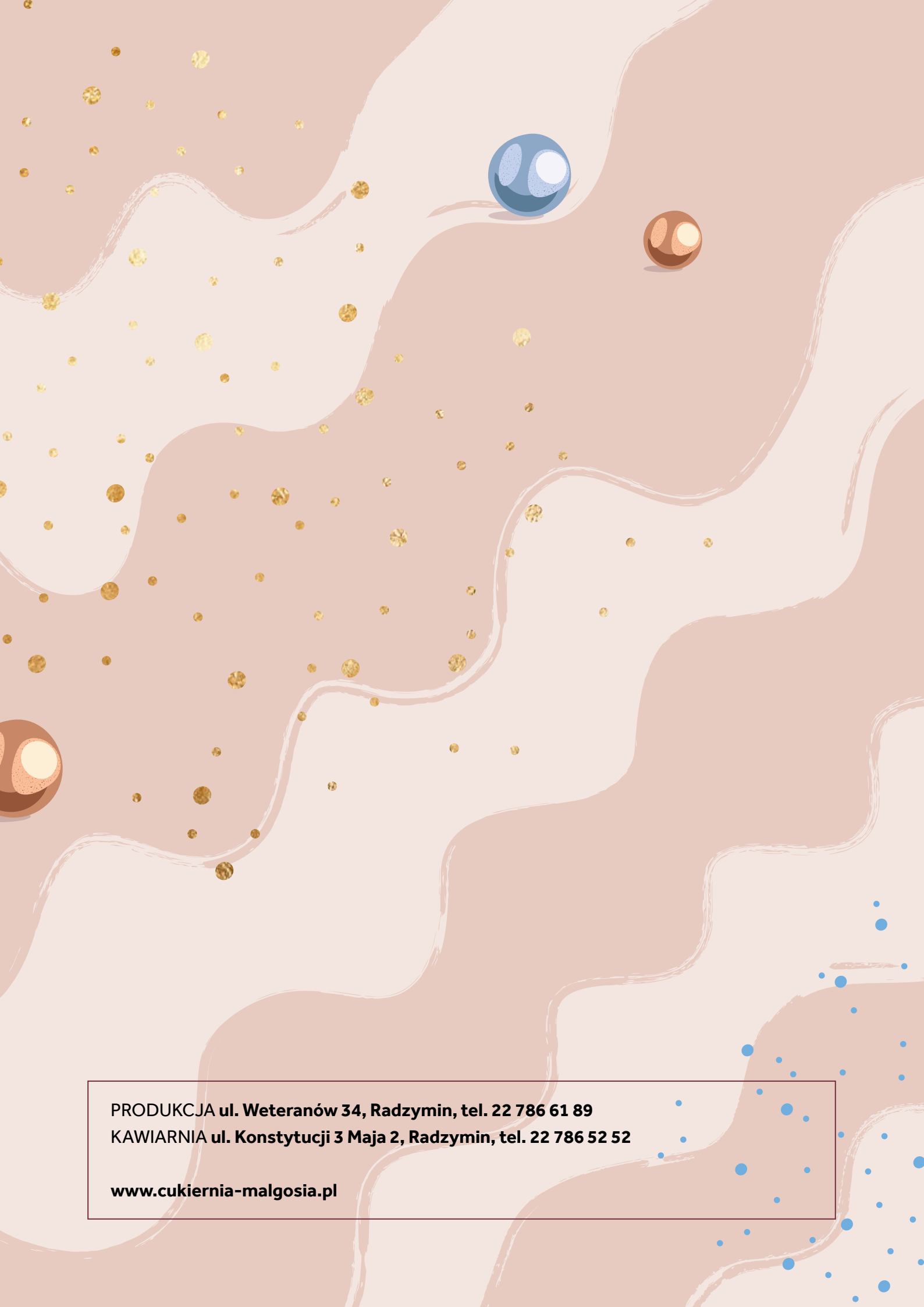
SŁODKI STÓŁ

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