

## SŁODKI Stół



### *Cake pops*

Mix smaków: Kolor wstążki do wyboru:

- truskawkowy,
- kinder bueno,
- pistacjowy,
- nugatowy,
- cytrynowy
- biały,
- różowy,
- niebieski,
- zielony

Minimum zamówienia 10 szt.



### *Zamszowe serce*

Monoporcja śmietanowa o smaku białej czekolady z prażynkami.

Minimum zamówienia 16 szt.



### *Bezowy rożek komunijny*

Minimum zamówienia 12 szt.



### *Tartaletki*

z żelką malinową i kremem patissiere.

Minimum zamówienia 16 szt.

CUKIERNIA *Vilian* KULINARIA

TEL.: 698 511 164

E-MAIL: CUKIERNIA@CIASTO.PL

WWW.CIASTO.PL

CUKIERNIA *Vilian* KULINARIA



OFERTA  
*Komunijna*

# SMAKI Tortów

## Malinowa ambrozja

Czekoladowy biszkopt z musem z owoców malin oraz puszystą śmietaną

## Królewski

Ciemny biszkopt przekładany śmietaną z białą czekoladą

## Paryżanka

Jasny biszkopt przełożony śmietaną z kawałkami brzoskwiń

## Cytrynowy

Orzeźwiający krem o smaku cytrynowym, na jasnym biszkopcie

## Czekoladowy

Jasny biszkopt przekładany kremem czekoladowym oraz dżemem z czarnej porzeczki

## Truskawkowy

Jasny biszkopt przełożony kremem o smaku truskawkowym

## Pistacjowy

Biszkopt w kolorze pistacjowym przełożony prażonymi pistacjami oraz kremem pistacjowym

Wszystkie torty na przyjęcia komunijne przygotowujemy bez dodatku alkoholu.

Nasze wyroby zawierają lub produkowane są w zakładzie, w którym używane są: ziarna zbóż zawierające gluten, jaja, orzeszki ziemne, mleko, orzechy, ziarno sezamowe, seler, gorczyca, ryby.

Do produkcji wykorzystujemy produkty sezonowe, świeże owoce i warzywa, a poza sezonem – owoce mrożone. Z tego względu walory smakowe produktów mogą się różnić w zależności od pory roku. Ze względu na tradycyjne receptury i metody wypieku w cieście może się pojawić pestka lub łupinka orzecha.

# Torty



Księga



I Komunia Święta



Sakrament



Filigranowy\*

**Wykończenie tortów:** śmietana dekoracyjna, kwiaty wafłowe i opłatek.

### KSZTAŁTY I WIELKOŚCI

NAZWA	KSIĘGA	I KOMUNIA ŚWIĘTA	I KOMUNIA ŚWIĘTA	I KOMUNIA ŚWIĘTA
KSZTAŁTY	KSIĘGA	OKRĄGŁY	KWADRATOWY	PROSTOKĄTNY
	24 porcje	Ø 23 cm 14 porcji	23 cm 18 porcji	½ blachy 48 porcji
WIELKOŚCI/ PORCJE	45 porcji	Ø 29 cm 25 porcji	29 cm 30 porcji	¾ blachy 72 porcje
		Ø 40 cm 40 porcji		1 blacha 96 porcji

### KSZTAŁTY I WIELKOŚCI

NAZWA	TORT SAKRAMENT	TORT FILIGRANOWY
KSZTAŁTY	OKRĄGŁY – NISKI	OKRĄGŁY – WYSOKI
	Ø 23 cm 14 porcji	Ø 23 cm 20 porcji
WIELKOŚCI/ PORCJE	Ø 29 cm 25 porcji	Ø 29 cm 40 porcji
	Ø 40 cm 40 porcji	Ø 40 cm 60 porcji
		PIĘTROWY – NISKI
		Ø 15 i 23 cm 20 porcji
		Ø 20 i 29 cm 35 porcji
		PIĘTROWY – WYSOKI
		Ø 15 i 23 cm 30 porcji
		Ø 20 i 29 cm 55 porcji
		Oba piętra tortu są w tym samym smaku

**Wykończenie tortów:** śmietana dekoracyjna, topper akrylowy, kwiaty z masy cukrowej, gipsówka i ruskus.

\* Dla pięter wysokich – niedostępny smak Paryżanka.