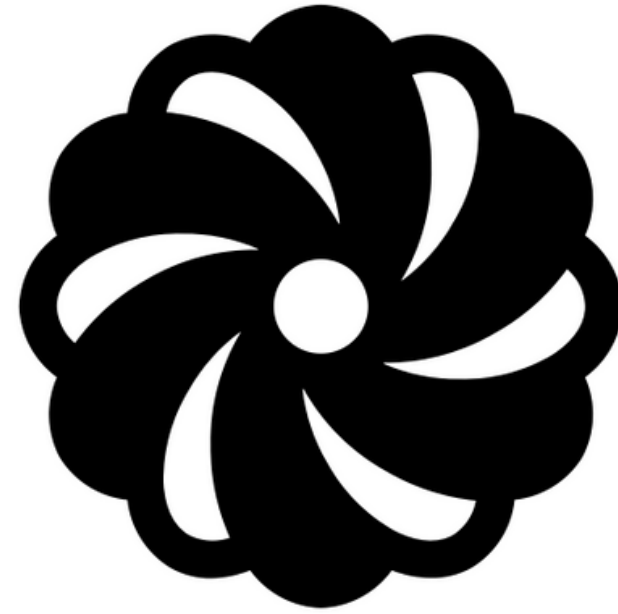




KREEM



MONOPORCJE

- 1.Jabłko - mus z białej czekolady 32% i naturalnej wanilii. Compote z jabłka granny smith oraz cynamonu. 15,5 zł**
- 2.Truskawka - mus truskawkowy, compote z truskawki, limonki oraz miety. Kruchy spód. Ubijany ganasz z białej czekolady. 16 zł**
- 3.Pistacja - Mus z białej czekolady 32% i pistacji. Cremmeux cytrynowe. Biskopt pistacjowy oraz waniliowy krem shanti. 18 zł**
- 4.Noisette - Mus z mlecznej czekolady 34% oraz orzecha laskowego. Słony karmel. Biskopt czekoladowy na bazie maki migdałowej z solą morską. 16 zł**
- 5.Tiramisu - ręcznie robione biskopki savoirdi nasączone amaretto. Mus na bazie żółtek, mascarpone i wanilii. 15,5 zł**
- 6.Serce - mus z białej czekolady 32% i wanilii, konfitura malinowa, biskopt migdałowy, ciasto kruche. 13 zł**
- 7.Tarta owocowa - konfitura owocowa, krem waniliowy na bazie mascarpone. sezonowe owoce 13 zł**
- 8.Mango marakuja - Krem marakuja, curd mango-wanilia, biskopt migdałowy, crunch z mlecznej czekolady i orzecha laskowego. 13 zł**





MACARONS

1. Calamansi-malina - ganasz na bazie białej czekolady 32% i calamansi z konfiturą malinową 7 zł / szt
2. Słony karmel - ganasz z mlecznej czekolady 33,6% oraz słonego karmelu 7 zł / szt
3. Pistacja - ganasz z białej czekolady 32% i sycylijskiej pistacji 7 zł / szt
4. Dorblue- gruszka - ganasz z serem dorblue oraz zel z gruszki 7 zł / szt
5. Coco - ganasz z białej czekolady 32% oraz kokosu 7 zł 6/ szt
6. Noisette - ganasz z mlecznej czekolady 33,6% oraz orzecha laskowego 7 zł / szt

Smaki macarons mogą być przygotowane indywidualnie według życzeń oraz mogą się zmieniać w zależności od sezonu.





CIASTA KONFERENCYJNE

1. Ciasto z musem czekoladowym i czarną porzeczką 60 zł/ kg
2. Jabłecznik z kruszonką/ vege 48 zł/ 55 zł kg
3. Sernik pieczony waniliowy 45 zł/ kg
4. Ciasto marchewkowe z kremem cytrynowym 55 zł/ kg
5. Kruszon z bezą i czarną porzeczką 55 zł/ kg
6. Ciasto jogurtowe ze sliwką 45 zł/ kg
7. Brownie z banaszem 605 /vege 80 zł/ 95 zł kg
8. Mini tartaletka cytrynowa z bezą 7 zł /szt
9. Mini tartaletka owocowa 7 zł / szt
10. Mini pawlowa z owocami sezonowymi 7 zł/ szt
11. Panna cotta waniliowa w kubeczku 7 zł/ szt
12. Mus czekoladowy z wisniami w kubeczku 7 zł/ szt
13. Mini snickers 7 zł / szt
14. Chia w kubeczku(vege, glutenfree) 7 zł /szt
15. Tapioka z kokosem i mango w kubeczku (vege, glutenfree) 7 zł /szt



TORTY KLASYCZNE

1.Mango marakuja - czekoladowy biszkopt, crunch z mlecznej czekoldy i orzecha laskowego, creme anglaise waniliowy, cremeux marakuja, mus z desereowej czekolady 62% i marakuji, glasage czekoladowy.

rozmiar 18 cm 6- 8 porcji 90 zł

rozmiar 20 cm 10-12 porcji 110 zł

rozmiar 24 cm 14-16 porcji 150zł

2.Bezowo- orzechowy - biszkopty bezowe daquoise z dodatkiem mąki migdałowe. prazone orzechy laskowe. krem na bazie czekolady 55%, marakuji oraz cognac.

rozmiar 18 cm 6- 8 porcji 90 zł

rozmiar 20 cm 10-12 porcji 110 zł

rozmiar 24 cm 14-16 porcji 150zł

3.Marakuja-malina - biszkopt waniliowy. konfitura malinowa. crunch z mlecznej czekolady i orzecha laskowego. krem marakuja. Mus z czekolady 58%.

rozmiar 18 cm 6- 8 porcji 90 zł

rozmiar 20 cm 10-12 porcji 110 zł

rozmiar 24 cm 14-16 porcji 150zł

4.Tort serce- biszkopt waniliowy. konfitura malinowa. mus białą czekolada 32% i wanilii. Ciasto kruche rozmiar 4-5 porcji cena 59 zł



TORTY ARTYSTYCZNE

smaki

1. Maracuja - biszkopt waniliowy, crunch z mlecznej czekolady i orzechow laskowych, konfitura malinowa, mus z marakuji.
2. Chantilly- waniliowy biszkopt, krem smietankowy z mascarpone i wanilii, owoce sezonowe.
3. Nougat - czekoladowy biszkopt 37%, słony karmel, orzechy arachidowe, migdały, krem z mlecznej czekolady.
4. Coco- jasny biszkopt z dodatkiem syropu z kokosu, konfitura malinowa z limonką, krem kokosowy.
5. Chocoberry- czekoladowy biszkopt z dodatkiem kirsch, wisnia, smietankowy krem, czekoladowy mus 48%.

Cena 110 zł / kg (5- 7 porcji) + indywidualnie wyceniona dekoracja: topper, nadruk zdjecia, kwiaty żywe, kwiaty jadalne, figurki z masy cukrowej etc.





