



[www.czekoladowy.eu](http://www.czekoladowy.eu)

TORTY WESELNE 2024



# TORTY NOWOCZESNE

## MONODESERY

- Torty składają się z mono deserów z naszej codziennej oferty. Stelaż z pleksi z regulacją ilości pięter. Na zdjęciu maksymalna ich ilość.
- Oferta ulega zmianom sezonowym. Przy zamówieniach powyżej 100 szt. możemy powrócić do smaków z innych sezonów.
- Desery mogą zostać spersonalizowane pod kątem wyglądu: np. kolor polewy, dekoracja. Należy doliczyć 10 % do ceny standardowego ciastka.
- Maksymalna ilość deserów o średnicach 7 – 8 cm, mieszczących się na największym naszym stelażu to ok. 100 szt. Dla większej ilości Gości desery mogą zostać ponownie dołożone przez obsługę lokalu.
- Minimalne zamówienie spersonalizowanych deserów to 40 szt.
- Minimalne zamówienie z możliwością wypożyczenia stelaża to 40 szt.
- Na zdjęciach nasze spersonalizowane ciastko EXOTIC z oferty letniej oraz 1 kg. tort w tym samym smaku.







# ŚMIETANA MALINA



Waniliowy biszkopt  
genueński, śmietanka  
kremówka z mascaporne,  
żel z malin, mus  
z puree malinowego,  
galaretka z puree z malin.

# PISTACJA BIAŁA CZEKOLADA



Waniliowy biszkopt  
genueński, krem  
pistacjowy z białą  
czekoladą, chrupka  
pistacjowa, żelka  
malinowa,  
mus z białej  
czekolady.

# ŚMIETANA PORZECZKA



Waniliowy biszkopt  
genueński, śmietanka  
kremówka z mascaporne,  
żel z czarnej porzeczki,  
mus z puree z czarnej  
porzeczki, galaretka  
z puree porzeczowego.



# ŚMIETANA JAGODA



Waniliowy biszkopt  
genueński,  
śmietanka kremówka  
z mascaporne, żel  
z jagód, mus jagodowy,  
chrupka bezowa  
z białą czekoladą  
i liofilizowanymi  
jagodami.

# ŚMIETANA MANGO MARAKUJA



Waniliowy biszkopt  
genueński, śmietanka  
kremówka z mascaporne,  
żel z puree z mango  
i marakui, mus z  
puree z mango  
i marakui, galaretka  
z puree z mango  
i marakui.

# ŚMIETANA MALINA CYTRYNA



Waniliowy biszkopt  
genueński,  
śmietanka kremówka  
z mascaporne,  
galaretka z malinami,  
curd cytrynowy,  
chrupka bezowa  
z białej czekolady  
i liofilizowanymi  
malinami.

# CZEKOLADA CZARNA PORZECZKA



Kakaowy biszkopt  
genueński,  
mus z puree z czarnej  
porzeczki, galaretka  
z puree z czarnej  
porzeczki, mus  
czekoladowy, chrupka  
czekoladowa  
z dodatkiem soli.

# CZEKOLADA MALINA



Kakaowy biszkopt  
genueński, mus z puree  
z malin, galaretka  
z puree z malin, mus  
czekoladowy,  
chrupka czekoladowa  
z dodatkiem soli.

# CZEKOLADA MANGO MARAKUJA



Kakaowy biszkopt  
genueński, mus z puree  
mango i marakui  
galaretka z puree mango  
mus czekoladowy,  
chrupka czekoladowa  
z dodatkiem soli.

# CZEKOLADA KARMEL



Kakaowy biszkopt  
genueński, mus z  
karmelowy na bazie  
solonego karmelu, żel  
z czarnej porzeczki,  
słony karmel, chrupka  
czekoladowa  
z dodatkiem soli.

# TORTY KLASYCZNE DEGUSTACJA

- Istnieje możliwość zamówienia boxu degustacyjnego ze wszystkimi opisanymi smakami.
- Koszt boxu to 125 zł - 10 smaków.
- Najbliższy termin odbioru degustacji 29.03. Zamówienia przyjmujemy do 24.03. Zamówienia można składać przez e-sklep; zakładka degustacja weselna.



# TORTY KLASYCZNE 2024

## CENNIK

- Tort wyceniany jest na porcje.
- Cena porcji zależy w głównej mierze od dekoracji.
- Aby wycenić projekt tortu prosimy przesłać następujące informacje: ilość gości na przyjęciu, miejsce przyjęcia, opisać jak ma wyglądać tort lub wysłać zdjęcie inspiracji tortu ( ewentualnie: rodzaj kwiatów, kolorystyka, motyw przewodni przyjęcia).
- Do 10 km od Lublina dostawa tortu chłodnią jest BEZPŁATNA.
- Powyżej 10 km doliczamy 4,5 zł/km (liczony w jedną stronę).





EKOLADOWY  
Cukiernia  
www.ekoladowy.eu

EKOLADOWY  
Cukiernia

EKOLADOWY  
Cukiernia





