

Od czego zacząć?

DEGUSTACJA

Zapraszamy do spróbowania smaków tortów weselnych w naszej pracowni. W witrynach znajdują Państwo monoporcje idealne do degustacji. Do najczęściej wybieranych przez Pary Młode smaków należą mango – marakuja, biała czekolada – malina oraz lawenda-jagoda. W ofercie mamy również ekscytujące smaki sezonowe. Prosimy pytać o szczegóły.

REZERWACJA TERMINU

W dbałości o jakość naszych produktów realizujemy ograniczoną ilość zamówień w ciągu jednego weekendu. O rezerwacji terminu decyduje pierwszeństwo zgłoszenia. Warunkiem rezerwacji jest wpłacenie zadatku oraz podpisanie umowy.

TERMINY

Zamówienie na realizację tortów weselnych i / lub słodkich stołów przyjmujemy najpóźniej na miesiąc przed weselem. Wpłata pozostałej kwoty wynikającej z umowy będzie ustalana indywidualnie. Finalne ustalenia: smaku, formy, liczby porcji, dekoracji tortu – nie p miesiąc przed weselem.

POZOSTAŁE INFORMACJE

Przy zamówieniu tortu piętrowego konieczny jest transport.

Dekoracje słodkich stołów dobierana jest indywidualnie wg motywu wesela, dekoracji na sali czy kwiatów. Przy projektowaniu zawsze kierujemy się estetyką i spójnością z resztą dekoracji sali. Wszystkie szczegóły możemy omówić telefonicznie, mailowo lub w naszej pracowni po wcześniejszym umówieniu spotkania. Zapraszamy do kontaktu!



Tylka Jasień

PRACOWNIA
CUKIERNICZA
GDAŃSK

Zaobserwuj nas
na fb i insta!



781 952 291
724 345 116

PATRYK
EWELINA



TYLKAJASIEN@GMAIL.COM



CUKIERNIA GDAŃSK JASIEŃ
UL. JABŁONIOWA 18 LOK 22

Oferta Weselna

TORTY PIĘTROWE

Smaki wymienione poniżej to zdecydowani faworyci, najczęściej trafiający w gusta Młodych Par. Średnice pięter wynoszą kolejno: Ø 10, Ø 14, Ø 18, Ø 22, Ø 26, Ø 30 oraz Ø 32. W zależności od liczby porcji komponujemy tort z wyżej wymienionych pięter. Dekoracja tortu jest omawiana i wyceniana indywidualnie dla każdego klienta.

Biała czekolada - malina

Każde piętro składa się z 4 warstw maślanego biszkoptu. Pomiędzy biszkoptami znajdziemy warstwy kremu lub frużeliny malinowej, a na spodzie chrupiącą prażynkę. Całość wykończona jest maślanym tynkiem na bazie białej czekolady.

Mango - marakuja

Tort przełożony warstwami puszystego, maślanego biszkoptu. W środku znajdziemy żelkę z mango i marakui oraz krem na bazie palonej białej czekolady. Całość wykończona jest maślanym tynkiem na bazie białej czekolady.

Lawenda - jagoda

Tort przełożony warstwami czekoladowego biszkoptu. W środku znajdziemy frużelinę jagodową oraz krem na bazie białej czekolady infuzowany kwiatami z suszonej lawendy. Warstwa zewnętrzna tortu pokryta kremem maślanym.



Słodki Stół

JAKOŚĆ

Nasze słodkości przygotowujemy na najwyższej jakości składnikach - na mące, prawdziwym twarogu i śmietance. Używamy wyselekcjonowanych i świeżych produktów.

W CENIE

- Obrus i kwiaty
- wydrukowane winietki
- tło z materiału (w przypadku mało atrakcyjnej ściany za słodkim stołem)
- wypożyczenie naczyń oraz elementów dekoracyjnych (kaucja zwrotna 500zł)
- odbiór naczyń z sali

DODATKOWO

- Dojazd na miejsce wesela 2,5zł/km (liczymy trasę w jedną stronę)
- Balony z helem, rozety, pompony i inne dekoracje wymagające zamówienia
- Pozasezonowe kwiaty na zamówienie (chyba, że dekoracje będą po stronie dekoratora lub florysty)

Deserki

Mini beza pavlova	Świeże owoce lub mus malinowy / krem
Ptyś z kruszonką	Krem budyniowy; gruszka / biała czekolada / słony karmel / porzeczką
Babeczki jasne bądź ciemne	malina / truskawka ; krem chantilly / krem czekoladowy; frużelina
Tartaletki Migdałowe	malina / biała czekolada ; karmel / biała czekolada - owoce
Monoporcje musowe (w zamszu lub glazurze)	Pistacjowa / palona biała czekolada / biała czekolada / mleczna czekolada - z espresso / z biszkopikiem i żelką
Cake pops (kuleczki na patyku)	Waniliowe lub czekoladowe
Cakesicles (lody z ciasta)	Biała czekolada / malina ; Palona biała czekolada / mango-marakuja ; Mus śmietankowy / karmel / porzeczką
Musy w kubeczkach	Malina; mango; porzeczką - z dodatkiem białej lub ciemnej czekolady
Makaroniki	porzeczką-czekolada mleczna , mango-marakuja, słony karmel, pistacja, malina biała-czekolada, yuzu (cytusowe)
Kawałki ciast	Pistacjowe / Puszysty sernik / Brownie