

Cześć!

*Fajnie, że będę mogła upiec dla
Ciebie słodkości!*



Słodki stół

2024

Zajmuję się profesjonalną organizacją słodkich stołów na terenie Łodzi i okolic. Chętnie dostarczę słodkości, odpowiednie naczynia i dodatki. Stworzę oprawę graficzną kącika według koloru, stylu lub motywu przewodniego imprezy. Przykładam dużą wagę do aranżacji.

Co mnie wyróżnia:

NAJLEPSZE „NIE ZA SŁODKIE” SŁODKOŚCI :

Dobiorę słodkości według Twoich potrzeb.

Lubisz cake popsy? A może ciepłe lody? Razem wybierzemy najlepsze słodczyce.

DBAŁOŚĆ O SZCZEGÓŁY :

Marzysz o imprezie w stylu rustykalnym albo w kolorze złotym? Dobiorę naczynia, dodatki i oprawę graficzną słodkiego stołu do motywu przewodniego imprezy.

PROFESJONALNA OBSŁUGA :

Każdy Klient traktowany jest indywidualnie. Nie ma w naszej ofercie rzeczy, które chcesz mieć u siebie na imprezie? Wystarczy powiedzieć, a my przygotujemy resztę. Lubię wyzwania!



Słodki stół

2024

Wszystkie słodkości są przygotowywane z najwyższej jakości składników.

Używam prawdziwego masła, śmietanki i mascarpone.

Wszystkie słodkości robię sama, a dekoracje na nie wykonuję własnoręcznie.

Spełniam wszelkie wymagania sanitarne i formalne - wystawiam rachunek/fakturę.



Cennik

2024

Cena słodkiego stołu od 50 osób

Sugeruję zamówienie 3 szt słodkości na osobę oraz 10szt słodkości z jednego rodzaju.

- 3 szt słodkości na osobę - 36 zł/osoba*
- 4 szt słodkości na osobę - 39 zł/osoba*
- 5 szt słodkości na osobę - 42 zł/osoba*

Cena zawiera:

słodycze, wynajem naczyń, usługę aranżacji, transport do 30 km w obrębie Łodzi (liczone w dwie strony), dalsze odległości 3 zł/km powyżej 30 km, odbiór naczyń



Składanie zamówień

Zamówienia proszę składać jak najwcześniej. Optymalny termin to 4 tygodnie przed terminem przyjęcia, minimalnie na dwa tygodnie przed.

Warunkiem rezerwacji terminu jest podpisanie umowy oraz opłacenie zadatku w wysokości 30% wartości umowy na dane przesłane po złożeniu zamówienia.

*Przy zamówieniu słodkiego stołu oraz tortu - udzielam **10% rabatu.***

Anulowanie zamówienia jest możliwe najpóźniej na 7 dni przed terminem.



Do wyboru

- **mini bezy :**

- * z bitą śmietaną z musem malinowym
- * z bitą śmietaną z musem wiśniowym
- * dacquoise
- * bita śmietana i lemon curd

- **ptysie z kruszonką:**

- * z kremem waniliowym i frużeliną malinową/owoce leśne
- * z kremem karmelowym z prażonym jabłkiem w karmelu
- * solony karmel
- * czekoladowe z kremem czekoladowym

- **mini tarty:**

- * cytrynowe z bezą
- * czekoladowe
- * snickers
- * orzechy laskowe w solonym karmelu, krem karmelowy
- * waniliowe z maliną

- **cakesicles:**

- * czekoladowe
- * czekoladowe z orzechem laskowym
- * waniliowe
- * sernik tradycyjny
- * sernik z maliną
- * sernik z karmelem

cd na następnej stronie



Do wyboru

- **cakepops:**

- * czekoladowe
- * malinowe
- * truskawka
- * oreo
- * waniliowe

- **makaroniki (wg uznania)**

- **babeczki/muffinki:**

- * czekoladowe
- * waniliowe
- * do wyboru krem: biała czekolada, czekolada, snickers, orzeszki ziemne

- **deserki w kubeczkach 120 ml:**

- * Ferrero Rocher
- * Kinder Bueno
- * Kinder Country
- * oreo
- * snickers
- * mus czekoladowy z wiśnią/maliną
- * mus z białej czekolady z owocami leśnymi/maliną
- * panna cotta z musem malinowym
- * panna cotta z solonym karmelem
- * tiramisu
- * szarlotka
- * sernik na zimno



Dziękuję za złożenie
zamówienia.

Karolina

Instagram :

[@dobry.takiniezaslodki](#)

