

Cześć!

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



Cennik

2025

Tort:

fi 8 cm - 6-8 porcji - 200 zł

fi 16 cm - 10-12 porcji - 240 zł

fi 18 cm - 13-16 porcji - 300 zł

fi 20 cm - 17-20 porcji - 375 zł

fi 22 cm - 21-24 porcji - 450 zł

powyżej 25 porcji - wycena

indywidualna

** dowóz we wskazane miejsce 20 zł*



Cennik

2025

SŁODKOŚCI:

- mini bezy 15 zł/szt - min. 4 szt z jednego smaku
- ptysie z kruszonką 16 zł/szt - min. 6 szt z jednego smaku
- mini tarty 15 zł/szt - min. 4 szt z jednego smaku
- cakesicles (lody) 10 zł/szt - min. 8 szt z jednego smaku
- cake pops 8 zł/szt - min. 10 szt z jednego smaku
- makaroniki 6,50 zł/szt - min. 10 szt
- babeczki/muffinki (bez dekoracji) 8 zł/szt - min. 6 szt z jednego smaku
- deserki 120 ml od 10 zł/szt - min. 6 szt z jednego smaku

* dowóz we wskazane miejsce 20 zł



Składanie zamówień

Zamówienia proszę składać jak najwcześniej. Optymalny termin to 2 tygodnie przed terminem odbioru, minimalnie na tydzień przed.

Warunkiem rezerwacji terminu jest opłacenie zaliczki w wysokości 50 zł na dane przesłane po złożeniu zamówienia.

Anulowanie zamówienia jest możliwe najpóźniej na 7 dni przed terminem.



Dodatkowo płatne

- *personalizowane toppersy - 35 zł/*
- *topper cyfra - 20 zł/szt*
- *topper Happy Birthday - 30 zł/szt*
- *figurki z masy cukrowej :*
 - * *miś 45 zł / szt*
 - * *miś w balonie 55 zł / szt*
 - * *miś w samochodzie 65 zł / szt*
 - * *psi patrol 65 zł / szt*
 - * *drobne ozdoby z masy cukrowej w cenie*
 - * *pozostałe figurki wyceniane są indywidualnie*
- *figurki 2D - 30 zł/szt*
- *kwiaty - od 20 zł*
- *mini butelki alkoholu np. szampan **

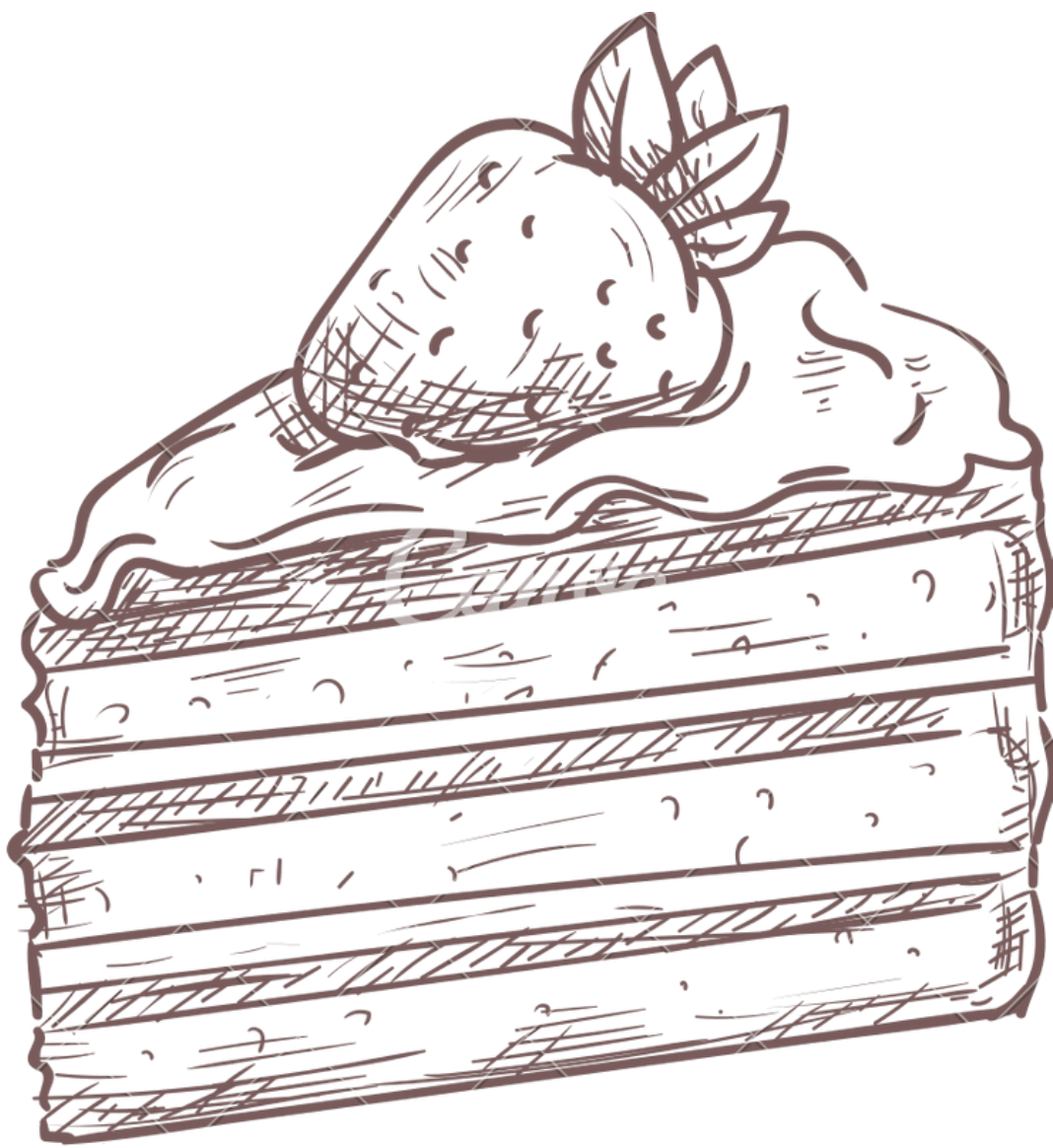
** cena do uzgodnienia*



Tort

Każdy tort składa się z:

- 3 blatów biszkoptu,
- jednego lub dwóch smaków kremu,
- żelki owocowej,
- praliny/wkładki bezowej



biszkopt
krem
żelka
biszkopt
krem
pralina
biszkopt

Używam wyłącznie produktów o najwyższej jakości. Bez sztucznych składników i ulepszaczy.



Lista smaków

Śmietanka

Biała czekolada

Karmel

Czekolada

Białe michałki *

Michałki *

Oreo

Kinderki

Rafaello **

Malina

Truskawka

Owoce leśne

Borówka

Wiśnia

* zawiera orzeszki ziemne

** zawiera migdały

tort



Pralina

chrupiąca warstwa między biszkoptem a kremem

Biała czekolada

Karmel

Czekolada

Oreo

Wkładka bezowa

Żelka

Malina

Owoce leśne

Borówka

Wiśnia

Biszkopt

Jasny

Czekoladowy

tort



Box słodkości

*Box to pudełko pełne
słodkości, pięknie
zapakowane, idealne na
prezent.*

Samemu wybierasz, co ma
się w nim znaleźć.



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

BOX

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

XOX



*Dodatkowe
informacje*

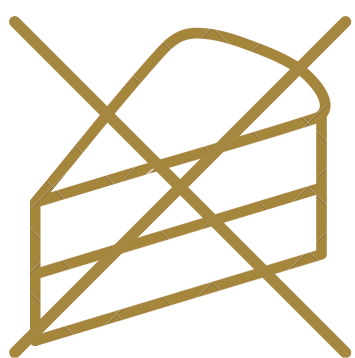


Jak kroić wysokie torty?

Wysokie torty najlepiej kroić jak chleb, czyli w plastry.

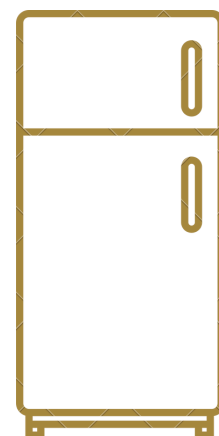
Następnie plastry dzielimy na 2, 3 lub 4 kawałki.

By krojenie poszło sprawniej, możemy wspomóc się deską do krojenia, która przytrzyma plastry tortu.



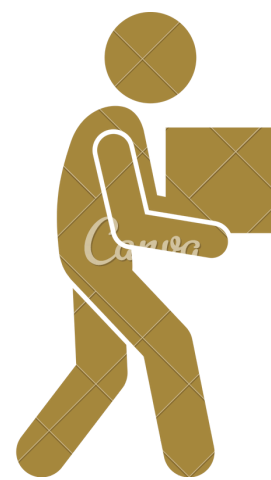
Jak bezpiecznie dowieźć tort do domu?

Przed odbiorem tortu, zrób miejsce w lodówce

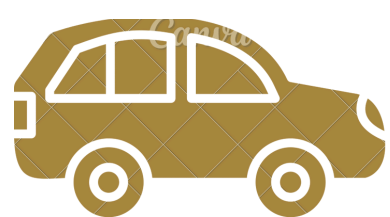


Włącz klimatyzację już w drodze po odbiór tortu, samochód będzie dobrze schłodzony.

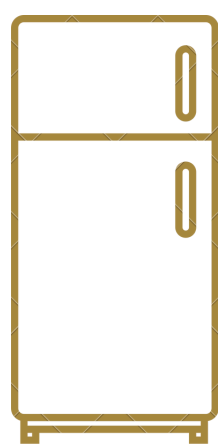
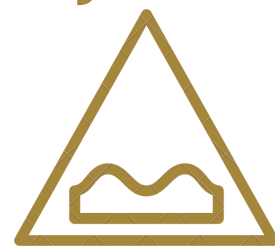
Zawsze trzymaj opakowanie od spodu. Trzymanie z boku opakowania, spowoduje uszkodzenie tortu.



Przewoź tort na podłodze po stronie pasażera. Jest to najbezpieczniejsze miejsce w Twoim aucie.



Unikaj wyboistej drogi.



Po przyjeździe do domu, od razu włóż tort do lodówki. Możesz wsadzić go w kartonie.



Dziękuję za złożenie
zamówienia.

Karolina

Instagram :

[@dobry.takiniezaslodki](#)

