



Tort na zamówienie

Ważne chwile wymagają wyjątkowej oprawy. Zapraszamy do zapoznania się z ofertą autorskich tortów naszego Szefa Cukierni Ireneusza Luzara

Wanilia & Karmel

Mus z karmelu i białej czekolady | biszkopt waniliowy | karmelowy crunch

135 PLN/kg

Borówka & Malina

Mus z borówek i białej czekolady | biszkopt waniliowy | ciemna czekolada z malinami | karmelizowana wiśnia

155 PLN/kg

Marakuja & Kokos

Mus z białej czekolady Callebaut z owocami marakui | biszkopt z mąki migdałowej | krem kokosowy | karmelizowany ananas

145 PLN/kg

Truskawka & Mak

Krem cappuccino z truskawkami | warstwa pralinowa z chrupiącymi orzechami laskowymi | wilgotny biszkopt makowy z grenadyną | mielona czekolada

148 PLN/kg

Pomarańcza & Limonka

Szampański mus pomarańczowy z kremem limonkowo-bazyliowym | biszkopt czekoladowy | masło orzechowe

145 PLN/kg

Podwójna czekolada & Truskawka

Mus z Callebaut, prażone orzechy i kandyzowane owoce | biszkopt czekoladowy | ganache czekoladowy

150 PLN/kg

*Torty warstwowe mają minimalne wymagania wagowe 2,5 kg.

*Dekoracje podlegają omówieniu i indywidualnej wycenie.