



Sama Słodycz

OFERTA WESELNA

Kontakt:

PLAC JANA PAWŁA II 3 A
86-050 SOLEC KUJAWSKI

TEL. 606723498

SAMASLODYCZ.INFO@GMAIL.COM

NIP: 5542917401

Znajdź nas



SAMA_SLODYCZ



SAMASLODYCZ

DEGUSTACJA

Degustacja odbywa się 3–4 razy w roku. O wydarzeniu informujemy z miesięcznym wyprzedzeniem za pośrednictwem Facebooka oraz Instagrama.

Degustacja odbywa się w Pracowni Sama Słodycz na terenie Solca Kujawskiego. Podczas godzinnego spotkania, przyszła para młoda otrzymuje możliwość spróbowania pięciu rodzajów tortu oraz pozostałych słodkości.

Koszt degustacji: 50zł.

REZERWACJA TERMINU WESELNEGO

Zamówienia na realizację tortów weselnych i/lub słodkich stołów zalecamy składać z min. 3 miesięcznym wyprzedzeniem.

W dbałości o jakość naszych produktów realizujemy maksymalnie 3 zlecenia weselne na weekend. O rezerwacji terminu decyduje pierwszeństwo zgłoszenia. Warunkiem rezerwacji jest wpłacenie zadatku oraz podpisanie umowy.

Finalne ustalenia dotyczące smaku, formy, liczby porcji oraz dekoracji tortu uzgadniamy na tydzień przed weselem.

Opłacenie pozostałej kwoty wynikającej z umowy powinno nastąpić nie później niż trzy dni po weselu.

TRANSPORT

Torty weselne dostarczane są przez naszą firmę na miejsce wesela w dniu uroczystości do godziny 14:00.

Torty przewożone są przystosowanym do transportu żywności pojazdem.

Dowóz do 30 km jest gratis, powyżej 30 km jest on dodatkowo płatny (0,90zł/km).

DODATKOWE INFORMACJE

Para młoda odpowiedzialna jest za zapewnienie odpowiednich warunków do przechowywania tortu w miejscu uroczystości.



DOSTĘPNE SMAKI

JASNY BISZKOPT

- ❖ Przekładany kremem na bazie śmietanki oraz mascarpone, wypełniony świeżymi malinami oraz kawałkami białej czekolady
- ❖ Przekładany kremem na bazie śmietanki oraz mascarpone, z kawałkami bananów oraz polewą z nutelli
- ❖ Przekładany kremem śmietankowym z malinami i białą czekoladą oraz drugą warstwą z pulpy z wysokogatunkowego mango (100%)
- ❖ Przekładany kremem na bazie śmietanki oraz mascarpone z kawałkami czekolady deserowej, frużeliną porzeczkową oraz chrupiącą warstwą na bazie nutelli
- ❖ Przekładany kremem na bazie śmietanki oraz mascarpone z kawałkami ciasteczek

CIEMNY BISZKOPT

- ❖ Przekładany kremem na bazie śmietanki oraz mascarpone z kawałkami białej czekolady
- ❖ Przekładany kremem na bazie białej czekolady oraz mascarpone z frużeliną owowcową (borówka, truskawka, malina, porzeczka) i chrupiącą warstwą o smaku nutelli

CENNIK

Ceny ustalane są indywidualnie w zależności od ilości porcji oraz dokładnego wzoru.

Dekoracje z ciętych kwiatów liczone są dodatkowo.



TORT W STYLU NAKED CAKE
20-21zł/porcja



TORT W KREMIE
21-24zł/porcja



TORT W MASIE CUKROWEJ
24-26zł/porcja



TORT BABECZKOWY
15-18zł/porcja

DODATKOWE INFORMACJE

Torty do 50 porcji

2 piętra

Torty 55-110 porcji

3 piętra

Torty 110-140 porcji

4 piętra

Torty 140-200 porcji

5-6 pięter



SŁODKIE UPOMINKI DLA GOŚCI

W naszej ofercie istnieje możliwość zamówienia słodkich podziękowań dla gości:



CAKE POPS

10zł/sztuka



MAKARONIKI

5zł/sztuka



KRUCHE CIASTECZKA

16zł/sztuka



MUFFINKI

16zł/sztuka

SŁODKIE STOŁY

Minimalna ilość produktów w zamówieniu wraz z aranżacją:
90 sztuk.

Ilość słodyczy oraz/lub rodzajów ciast na osobę ustalana jest indywidualnie.

Cena zawiera aranżację oraz dekorację w ustalonym wcześniej motywie przewodnim.

Słodkości wykonane są z największą starannością: brana jest pod uwagę preferencja kolorystyczna z uwzględnieniem dekoracji.

Zapewniamy obrusy, szkła, podesty oraz pozostałe dekoracje (wymagany stół o wymiarach 90 x 180 – 220).

Dowóz oraz rozstawienie słodkiego stołu odbywa się w dniu uroczystości do godziny 14.00

Zwrot naczyń oraz dekoracji leży po stronie pary młodej i powinien nastąpić nie później niż 4 dni po uroczystości. Istnieje możliwość opłacenia odbioru przez naszą firmę.



SKŁAD SŁODKIEGO STOŁU

MINI PAVLOWA (beza, krem śmietankowy, owoce)

CAKE POPS (ciasto czekoladowe, nutella, mascarpone, biała czekolada)

ICE POPS (ciasto waniliowe, liofilizowane owoce, żelka, pistacja)

MUFFINKI (ciasto czekoladowe, nadzienie porzeczkowe, krem waniliowy)

PTYŚCIE (ciasto parzone, krem budyniowy)

EKLERY PISTACJOWE (ciasto parzone, krem pistacjowy, biała czekolada)

MAKARONIKI FRANCUSKIE (ciasteczka migdałowe, nadzienie malinowe lub lemon curd)

MINI CROUMBLE (kruche ciasto, owoce, beza)

KRUCHE TARTALETKI Z OWOCAMI (krucha babeczka, frużelina owocowa, krem biała czekolada)

BANOFFEE (krucha babeczka, karmel, banany, czekolada, krem śmietankowy)

DESERKI : malinowy, ciasteczkowy, czekoladowy

CENNIK

PAKIET MINI (30-50 osób)	1630-2030zł
PAKIET MEDIUM (50-90 osób)	2030-3530zł
PAKIET MAXI (90-150 osób)	3530-6000zł
+ kaucja zwrotna za dekoracje	200zł

NASZE REALIZACJE





Sama Słodycz



Sama Słodycz



Sama Słodycz



Sama Słodycz



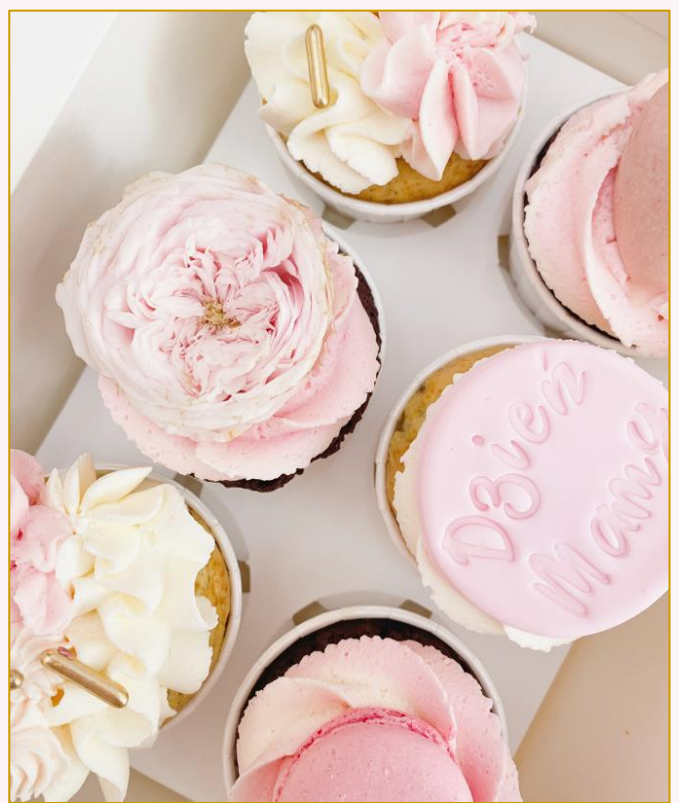
Sama Słodycz







Sama Słodycz



Sama Słodycz



Sama Słodycz



Sama Słodycz