

Torty artystyczne - przełożenie dwoma lub trzema kremami

Torty jednopoziomowe	Torty piętrowe
10 porcji od 320zł	25 porcji od 530zł
15 porcji od 360zł	30 porcji od 590 zł
20 porcji od 400zł	35 porcji od 670 zł
25 porcji od 480 zł	od 40 porcji cena od 19zł/porcja

Cena tortu zawiera:

Cennik obowiązuje od 01.02.2025

- dwa przełożenia kremem
- dowolny dodatek do kremu
- dekorację (dekorację robię tematyczne, wg Twojej wizji: ozdoby z kremu maślanego, z masy cukrowej, papieru jadalnego, tiulu jadalnego, owoce, świeże kwiaty, jedna figurka, wydruk jadalny).

-opakowanie

- Możliwość zamówienia trzech kremów za dodatkową opłatą, cena od +20zł.
- kolejny dodatek do kremu od +5zł
- Figurki, które są bardziej pracochłonne wyceniam indywidualnie
- Całościowe pokrycie tortu masą cukrową od +20zł

***Rabat przy jednoczesnym zamówieniu pakietu tort i słodki stół. Zapytaj mnie o szczegóły.**

Torty 3d

- Wycena indywidualna. Cena zależy od wielkości tortu, stopnia trudności i zużycia materiału.

Możliwość zamówienia tortu o niestandardowym kształcie tj. prostokątne, kwadratowe, w kształcie serca.

MINI TORTY

Bento cake* - Cena od 120zł.

Bento cake z efektem płonącego tortu*- Cena od 150zł.

Mini tort* do 5 porcji - Cena od 160zł

Mini tort do 5 porcji, dwa przełożenia kremem - Cena od 210zł

- Bento cake jest na 2-3 porcje. Cena zawiera jedno przełożenie kremem, dekorację kremem maślanym, opakowanie.
- Bento cake i mini tort - Sprzedaż tylko sezonowa (zapytaj mnie o dostępność w interesującym terminie).

Masz pytania? Służę pomocą



Facebook/Instagram:
ElliCakes - więcej niż torty



Lista kremów i dodatków do tortów

1. Śmietankowy
2. Bita Śmietana
3. Nutella
4. Czekoladowy
5. Karmelowy - do wyboru słodki lub słony karmel
6. Oreo
7. Malinowy
8. Truskawkowy
9. Kawowy
10. Cytrynowy
11. Wiśniowy
12. Whisky
13. Orzechowy (z orzeszków ziemnych)
14. Biała czekolada
15. Mango
16. Kokosowy
17. Waniliowy
18. Mango-Marakuja
19. Hibiskusowy
20. Czarna porzeczka
21. Miętowy z kawałkami mlecznej czekolady
22. Kinder Bueno
23. Pistacjowy

Dodatki do kremów:

1. Dżem:
 - malinowy
 - truskawkowy
 - czarna porzeczka
2. Owocowe frużeliny i żelki:
 - truskawka
 - malina
 - mango
 - czarna porzeczka
 - wiśnia
3. Chrupiąca warstwa do tortu:
 - Chrupka czekoladowa
 - Chrupka czekoladowo-orzechowa z orzechem laskowym
 - Chrupka kokosowo-migdałowa

Dostępne biszkopty:

Biszkopt jasny i ciemny (kakaowy)



*Facebook/Instagram:
ElliCakes - więcej niż torty*

