

Torty artystyczne - przełożenie dwoma lub trzema kremami

Torty

10-12 porcji od 300zł

15 porcji od 350zł

20 porcji od 380zł

25 porcji od 470 zł

30 porcji od 540 zł

Torty piętrowe

25 porcji od 520zł

30 porcji od 560 zł

35 porcji od 650 zł

40 porcji od 740zł

50 porcji od 930 zł

60 porcji od 1110zł

70 porcji od 1260zł

od 100 porcji 18 zł/porcja

Cena tortu zawiera:

-dwa przełożenia kremem

-dekorację (dekorację robię tematyczne wg wizji Klienta tj. ozdoby z kremu maślanego, z masy cukrowej, papieru jadalnego, tiulu jadalnego, owoce, świeże kwiaty, efekt płonącego tortu, figurka, wydruk jadalny.

-świeczkę

-opakowanie

• Możliwość zamówienia trzech kremów za dodatkową opłatą, cena od +20zł.

• 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 135zł.

Mini tort* do 5 porcji - Cena od 150zł

Mini tort do 5 porcji, dwa przełożenia kremem - Cena od 200zł

• Bento cake jest na 2-3 porcje. Cena zawiera jedno przełożenie kremem, dekorację kremem maślanym, opakowanie.

Masz pytania? Służę pomocą

Zapraszam do kontaktu

Facebook/Instagram ElliCakes - więcej niż torty

Telefon/WhatsApp: 513 123 652



*Facebook/Instagram:
ElliCakes - więcej niż torty*



Lista kremów i dodatków

Dostępne kremy/musy:

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. Ananasowy
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

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 prażonych orzechów laskowych
 - Chrupka kokosowo-migdałowa

Dostępne biszkopty:

Biszkopt jasny lub ciemny (kakaowy)



*Facebook/Instagram:
ElliCakes - więcej niż torty*

