



ZAMÓWIENIA

Zamówienia:

tel: **603 303 180**

e-mail: **biuro@slodkahania.pl**

Odbiory:

Słodka Hania - "Pod Różą"
Krzepice, ul. Wieluńska 4

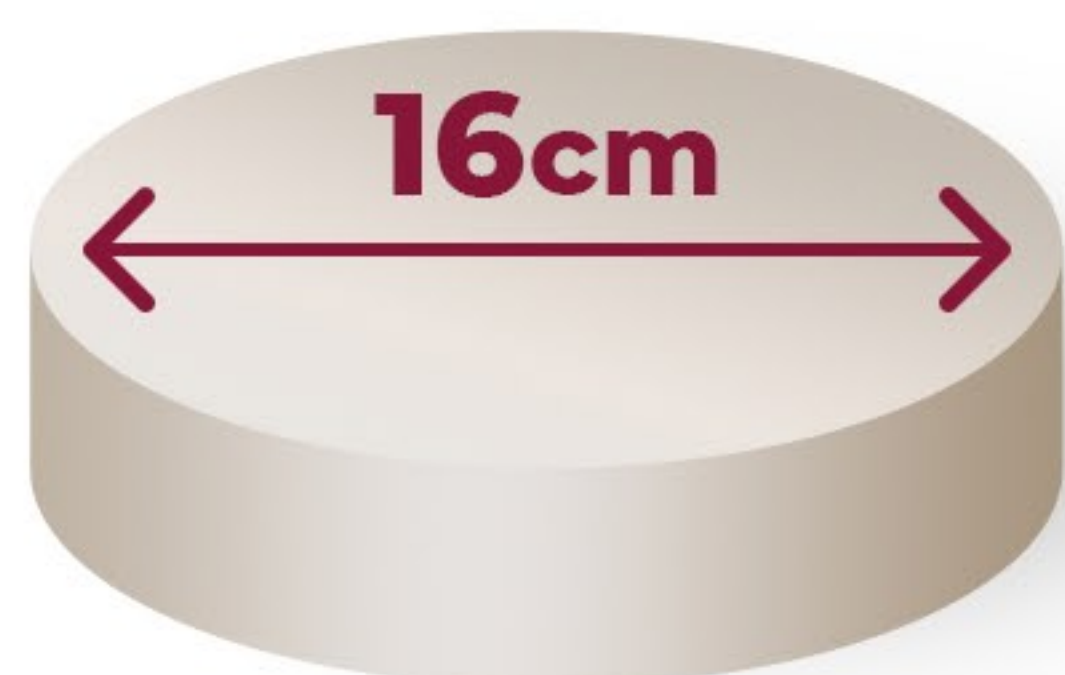
Faktoria Smaku:
Olesno, Rynek 10

Karczma Kresowa:
Wilkowiecko, ul. Częstochowska 1

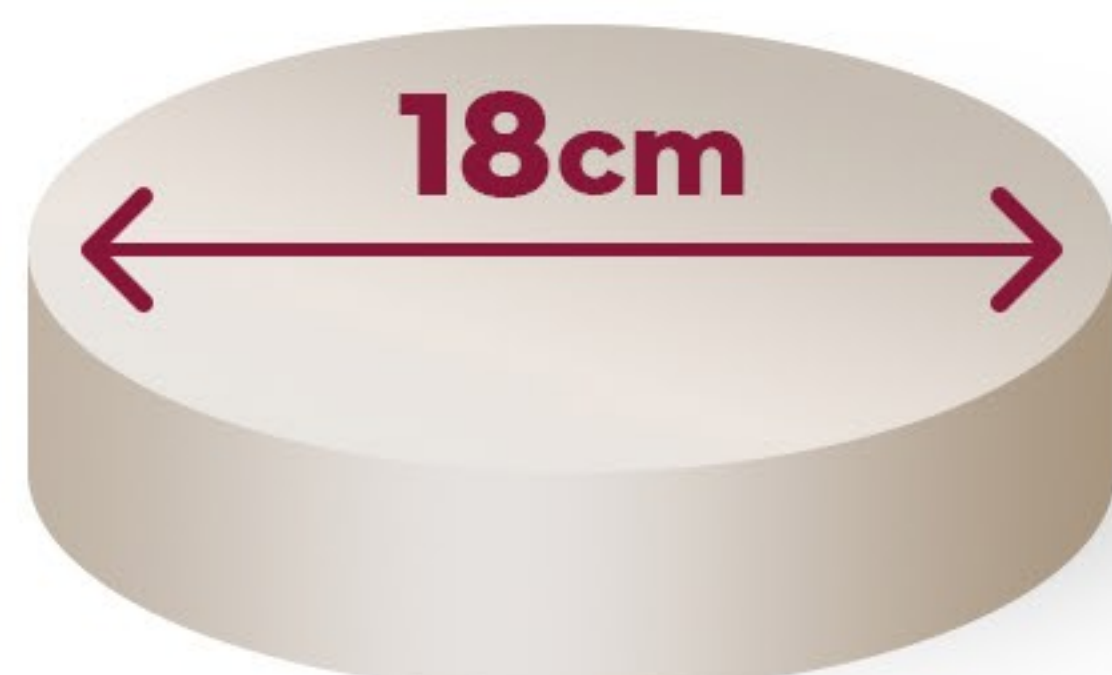
SMACZNEGO!

DOSTĘPNE WIELKOŚCI

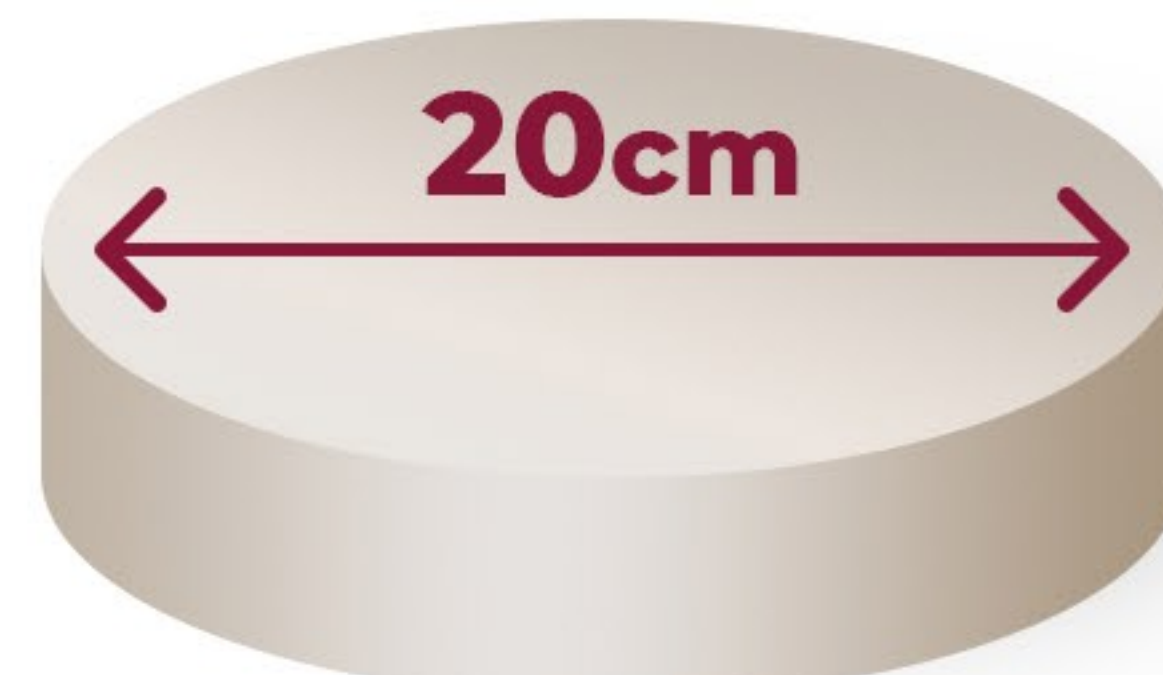
Przelicznik: **125g /** 



10-12 porcji / 



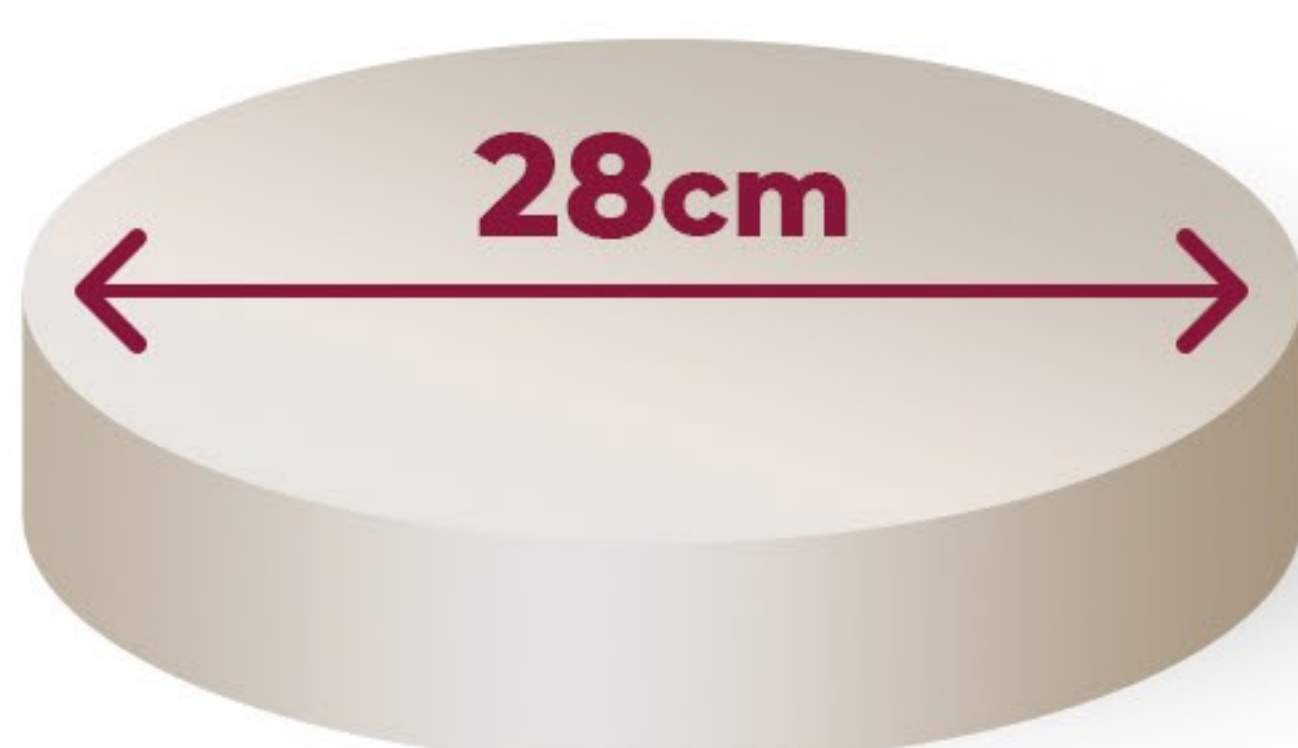
14 porcji / 



16 porcji / 



22-24 porcje / 



30-32 porcje / 



40 porcji / 

Możliwość łączenia w piętra (za wyjątkiem: tortu bezowego, marchewkowego i tiramisu).

Zamawiając **tort w wersji standard** otrzymują Państwo tort o dekoracji wg naszej propozycji + możliwość dedykacji/napisu.

TORTY OD ZARAZ

Specjalnie dla niecierpliwych Klientów wprowadziliśmy możliwość ekspresowych zamówień wybranych tortów.

Opcja "od zaraz" (**do godz: 10⁰⁰**) oraz "z dnia na dzień"  dotyczą tylko: **średnica 16 i 18cm, wybrane smaki z pozycji nr 1 i 2.** Pozostałe smaki w dekoracji standard to min. 3 -dniowe wyprzedzenie.  **Nie ma możliwości zmian wyglądu.**

Zamówienia na torty w dekoracji indywidualnej **przyjmujemy z min. 10-dniowym wyprzedzeniem.**

OTYNEK W KREMIE



OTYNEK W ŚMIETANIE



DOSTĘPNE SMAKI

(* z alkoholem)

1. BITA ŚMIETANA I OWOCE 80zł / KG

JASNE BISZKOPTY, BITA ŚMIETANA Z BRZOSKWINIAMI I TRUSKAWKAMI, NATURALNA FRUŻELINA Z CZARNEJ PORZECZKI.

2. BITA ŚMIETANA Z MALINAMI I BORÓWKĄ 100zł / KG

JASNE BISZKOPTY, BITA ŚMIETANA Z MALINAMI I BORÓWKĄ, CIEMNA PRAŻYNKA, NATURALNA FRUŻELINA CZARNEJ PORZECZKI

3. CYTRYNOWY 130zł / KG

JASNE BISZKOPTY, BITA ŚMIETANA Z LEMON CURD I MALINAMI, CIEMNA PRAŻYNKA, NATURALNA FRUŻELINA Z CZARNEJ PORZECZKI

4. SCHWARZWALD* 130zł / KG

CIEMNE BISZKOPTY, BITA ŚMIETANA Z WIŚNIAMI W ALKOHOLU

5. CAFFE LATTE 100zł / KG

JASNE BISZKOPTY, BITA ŚMIETA O DELIKATNYM POSMAKU KAWY I CZEKOLADY, CIEMNA PRAŻYNKA, NATURALNA FRUŻELINA Z CZARNEJ PORZECZKI

6. CZEKOLADOWY 100zł / KG

CIEMNE BISZKOPTY, KREM BUDYNIOWY Z MALINAMI, CIEMNA CHRUPKA, NATURALNA FRUŻELINA Z CZARNEJ PORZECZKI

7. CZEKOLADOWY I STRACIATELLA 100zł / KG

CIEMNE, CZEKOLADOWE BISZKOPTY, CZEKOLADOWY KREM BUDYNIOWY POŁĄCZONY Z BITĄ ŚMIETANĄ I KAWAŁKAMI CZEKOLADY, CIEMNA CHRUPKA, NATURALNA FRUŻELINA Z CZARNEJ PORZECZKI

8. MALIBU* 130zł / KG

JASNE BISZKOPTY, PONCZ MALIBU, KREM KOKOSOWY Z MASCARPONE, NATURALNA FRUŻELINA TROPIKALNA MARAKUJA I MANGO

9. TRADYCYJNY* 130zł / KG

JASNE BISZKOPTY, JASNY I CIEMNY KREM MAŚLANY, NATURALNA FRUŻELINA Z CZ. PORZECZKI

10. MICHAŁKOWY* 130zł / KG

JASNE BISZKOPTY NASĄCZONE RUMEM, KREM NA BAZIE BIAŁEJ I CIEMNEJ CZEKOLADY W POŁĄCZENIU ŚMIETANKI, ORZECHY ARACHIDOWE, CIEMNA CHRUPA, NATURALNA FRUŻELINA Z CZARNEJ PORZECZKI

11. ROCHER***130zł / KG**

CIEMNE BISZKOPTY Z ORZECHAMI LASKOWYMI, KREM CZEKOL. NA BAZIE CZEKOLADY, CIEMNA PRAŻYNKA

...

12. PIERNIKOWY**130zł / KG**

PIERNIKOWE BISZKOPTY, JASNY I CIEMNY KREM BUDYNIOWY, PRAŻYNKA ORAZ POWIDŁA ŚLIWKOWE

...

13. MARCHEWKOWY**130zł / KG**

BISZKOPT ORKISZOWY Z BAKALIAMI, MARCHEWKĄ, KREM KOKOSOWY Z MASCARPONE

...

14. TIRAMISU***130zł / KG**

JASNE BISZKOPTY, BITA ŚMIETANA I MASCARPONE, BISZKOPCIKI W PONCZU KAWOWYM Z AMARETTO

...

15. BEZOWY**110zł / KG**

BLATY BEZOWE Z MASCARPONE I OWOCAMI LUB ŻELKĄ MALINOWĄ

...

16. RAFAELLO**130zł / KG**

JASNE BISZKOPTY, BITA ŚMIETANA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MASCARPONE, PRAŻONY KOKOS, NATURALNA FRUŻELINA Z CZARNEJ PORZECZKI

...

17. KAWOWY***130zł / KG**

CIEMNE BISZKOPTY, KOKOSOWY BLACIK, TRADYCYJNY KREM MAŚLANY KAWOWY, NATURALNA FRUŻELINA Z CZARNEJ PORZECZKI

...

18. POMARAŃCZOWY**130zł / KG**

CIEMNE BISZKOPTY, ŻELKA POMARAŃCZOWA, BITA ŚMIETANA Z ORANGE CURD, CIEMNA PRAŻYNKA

...

19. CZEKOLADOWY DE LUX**130zł / KG**

CIEMNY BISZKOPT, TRADYCYJNY MAŚLANY KREM CZEKOLADOWY, CIEMNA PRAŻYNKA I ŻELKA MALINOWA

...

20. MARAKUJA**130zł / KG**

JASNE BISZKOPTY, BITA ŚMIETANA Z MARAKUJA CURD I PRAŻYNKA

...

DEDYKACJA

Kruche ciasteczko / tabliczka z masy cukrowej - ok 20 zł



DEKORACJA TEMATYCZNA

I. Na kruchym ciasteczku - ok 40 zł



II. Płaskorzeźba - ok 60 zł



III. Figurka 3D - ręcznie wykonana ok 80 zł



TORT INDYWIDUALNY

Tort wg pomysłu Klienta - wycena indywidualna

Inspiracje prosimy wysyłać na adres:

biuro@slodkahania.pl

Zapraszamy do galerii: **fb.com/slodkahania** oraz **slodkahania.pl**









* Wszystkie elementy dekoracyjne wykonujemy ręcznie w naszej pracowni.

Gwarancją terminu i realizacji jest wpłacenie zadatku:

02 8248 0002 3001 0026 8064 0001

Dane: MK Gastro Marcin Kotasiński, ul. Wieluńska 4, 42-160 Krzepice

Tytuł: Imię i Nazwisko, data realizacji, przedmiot zamówienia (tort, podziękowania, słodki stół).

Potwierdzenie transakcji prosimy odsyłać na:

biuro@slodkahania.pl