



ZAMÓWIENIA

Zamówienia:

tel: **603 303 180**

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

Odbiory:

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

Faktoria Smaku:
Kłobuck, ul. 11 listopada 9

SMACZNEGO!

SMACZKI
STORTOW

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

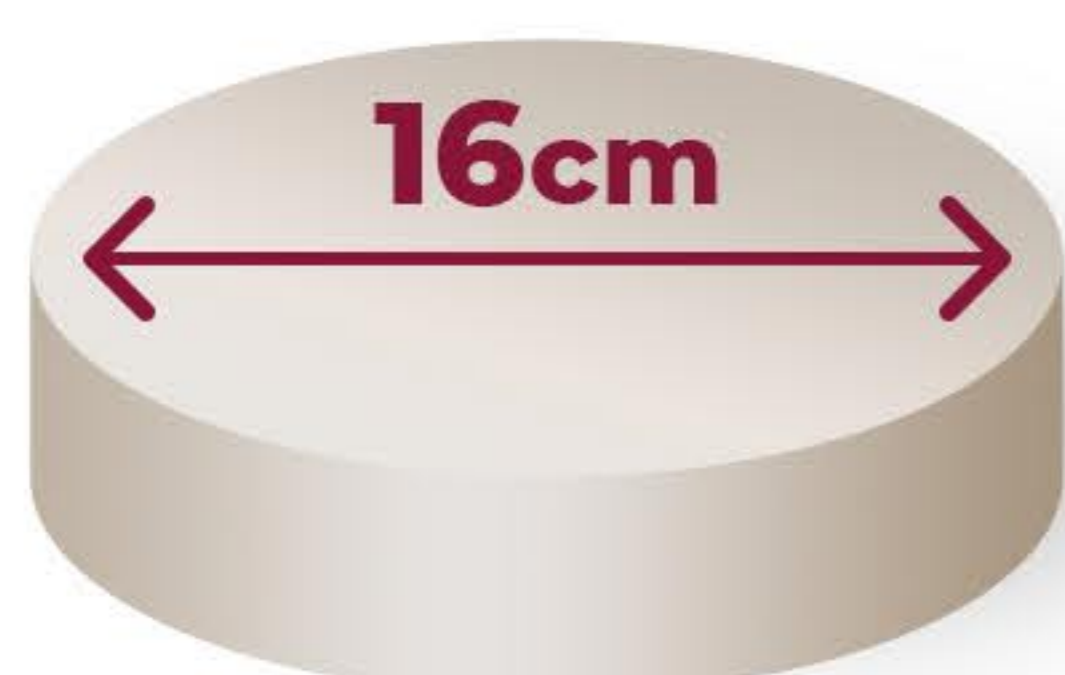
Tytuł: Imię i Nazwisko, data realizacji, przedmiot zamówienia
(tort, podziękowania, słodki stół).

Potwierdzenie transakcji prosimy odsyłać na:

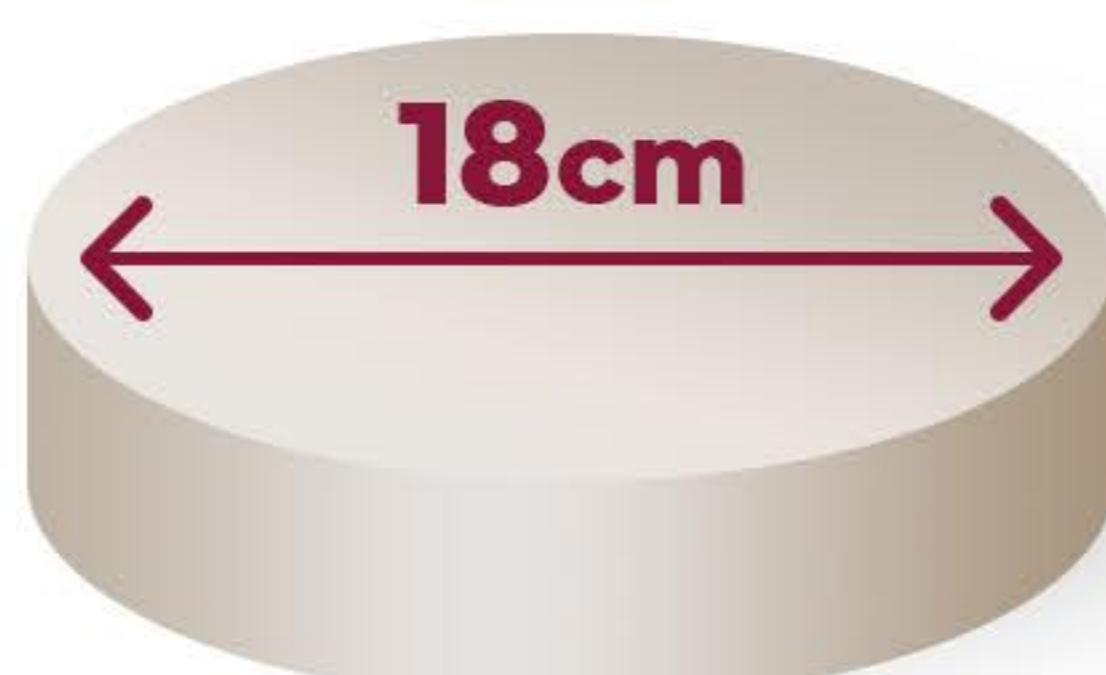
biuro@slodkahaniania.pl

DOSTĘPNE WIELKOŚCI

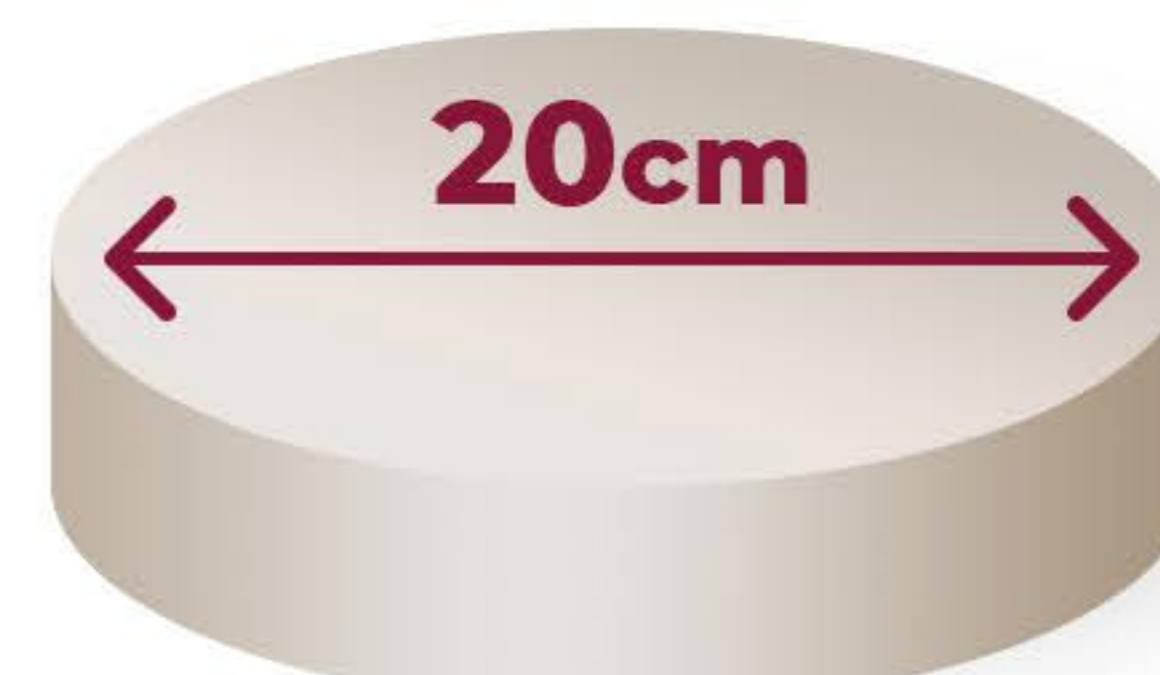
Przelicznik: 125g / 



10-12 porcji / 



14 porcji / 



16 porcji / 



22-24 porcje / 



30-32 porcje / 



40 porcji / 

Możliwość łączenia w piętra

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

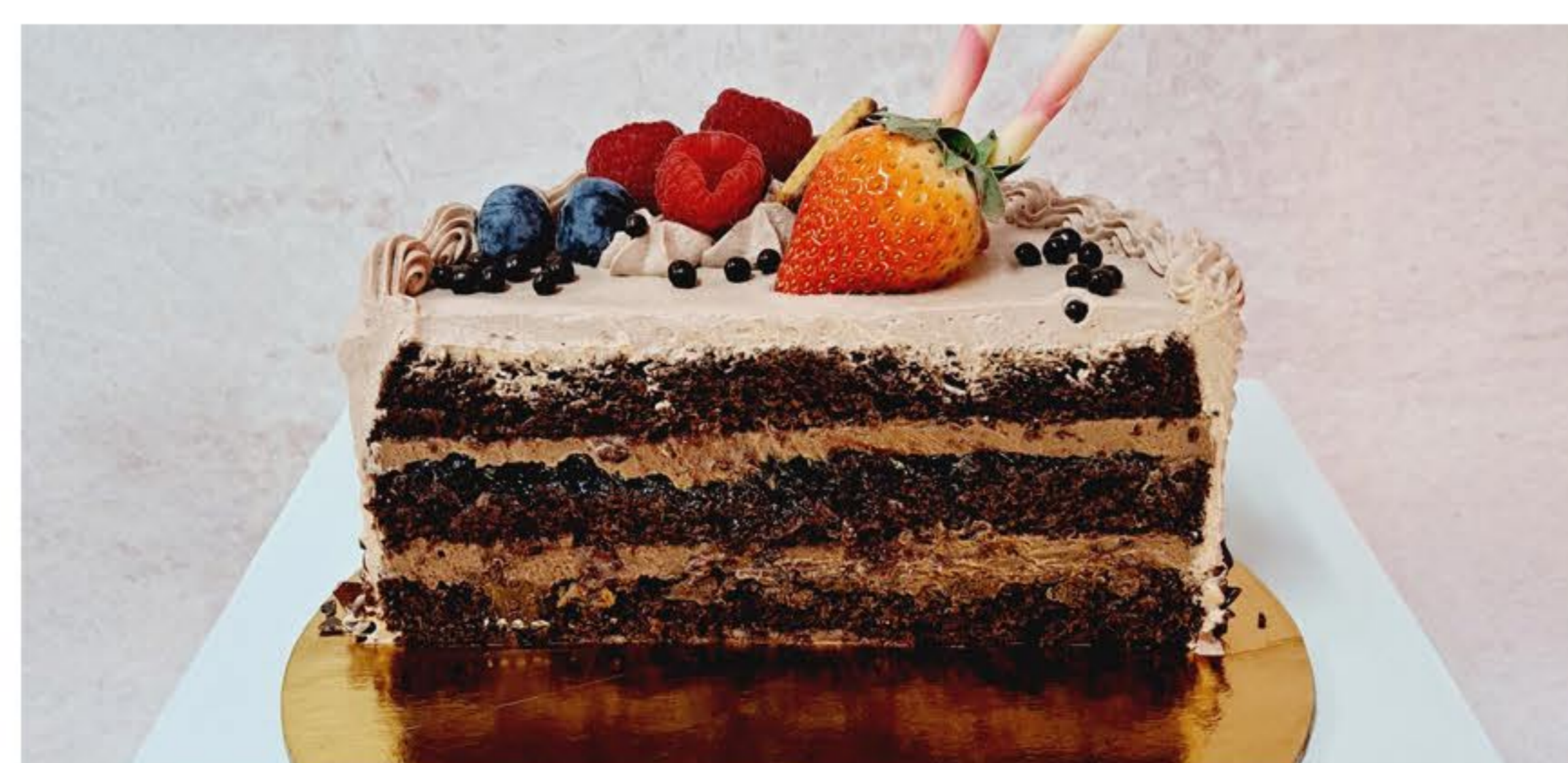
Torty od ręki

Codziennie w regularnej sprzedaży: śr. 16cm i waga ok 1kg (w dekoracji standard): **70zł/kg**



TORT MUS MALINA

JASNE BISZKOPTY, BITA ŚMIETANA Z MALINOWYM MUSEM I CZARNĄ PORZECZKĄ



TORT KAKAOWY

KAKAOWE BISZKOPTY, KREM BUDYNIOWY Z KAKAO, PRAŻYŃKA I CZARNA PORZECZKA

Torty z dnia na dzień

Opcja "z dnia na dzień" 🕒 dotyczy tylko śr. 18cm, wybrane smaki z pozycji od 1 do 5.
Pozostałe smaki w dekoracji standard to **min. 3-dniowe wyprzedzenie** 📅.

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

OTYNEK W KREMIE



OTYNEK W ŚMIETANIE



**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 borówkami, ciemna prażynka, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

3. CAFFE LATTE **100zł / KG**

Jasne biszkopty, bita śmietana o delikatnym posmaku kawy i czekolady, ciemna prażynka, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

4. CZEKOLADOWY **100zł / KG**

Ciemne biszkopty, krem budyniowy z malinami, ciemna chrupka, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

5. STRACIATELLA **100zł / KG**

Ciemne, czekoladowe biszkopty, czekoladowy krem budyniowy połączony z bitą śmietaną i kawałkami czekolady, ciemna chrupka, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

6. CYTRYNOWY **130zł / KG**

Jasne biszkopty, bita śmietana z lemon curd i malinami, ciemna prażynka, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

7. SCHWARZWALD* **130zł / KG**

Ciemne biszkopty, bita śmietana z wiśniami w alkoholu

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 mietanki, orzechy arachidowe, ciemna chrupka, 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. RAFAELLO**130zł / KG**

Jasne biszkopty, bita śmietana z białą czekoladą i mascarpone, prażony kokos, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

...

14. KAWOWY***130zł / KG**

Ciemne biszkopty, kokosowy blacik, tradycyjny krem maślany kawowy, naturalna frużelina z czarnej porzeczki

...

15. POMARAŃCZOWY**130zł / KG**

Ciemne biszkopty, żelka pomarańczowa, bita śmietana z orange curd, ciemna prażynka

...

16. CZEKOLADOWY DE LUX**130zł / KG**

Ciemny biszkopt, tradycyjny maślany krem czekoladowy, ciemna prażynka i żelka malinowa

...

17. MARAKUJA**130zł / KG**

Jasne biszkopty, bita śmietana z marakuja curd i prażynka

...

18. PISTACJOWY**130zł / KG**

Ciemne biszkopty, delikatny pistacjowy krem na bazie bitej śmietany z orzeźwiającą nutą malinowej żelki

...

**1. BITA ŚMIETANA I OWOCE****2. BITA ŚMIETANA Z MALINAMI I BORÓWKĄ****3. CAFFÈ LATTE****4. CZEKOLADOWY****5. STRACIATELLA****6. CYTRYNOWY**



7. SCHWARZWALD



8. MALIBU



9. TRADYCYJNY



10. MICHAŁKOWY



11. ROCHER



12. PIERNIKOWY



13. RAFAELLO



14. KAWOWY



15. POMARAŃCZOWY



16. CZEKOLADOWY DE LUX



17. MARAKUJA



18. PISTACJA

DEDYKACJA

Kruche ciasteczko / tabliczka z masy cukrowej - ok 50 zł



DEKORACJA TEMATYCZNA

I. Na kruchym ciasteczku - ok 50-70 zł



II. Płaskorzeźba - ok 80 zł



III. Figurka 3D - ręcznie wykonana ok 100-150 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