

SŁODKI STÓŁ

Wyobraź sobie zapach świeżych wypieków, krem o aksamitnej konsystencji i owoce, które aż proszą się, by po nie sięgnąć...

Słodki stół to połączenie smaku, piękna i harmonii. Każdy deser jest świeżo przygotowany - z dbałością o jakość składników i estetykę. Tworzę kompozycje, które nie tylko cieszą oczy, ale przede wszystkim rozpieszczają podniebienia.



Miękkie i puszyste donuty, chrupiące makaroniki, kremowe monoporcje...

Wszystko dopasowane kolorystycznie do stylu wydarzenia i pięknie podane. Ślub, urodziny, chrzciny, komunie, baby shower, firmowe eventy - niezależnie od okazji, zadbam, by słodki stół był jedną z wyjątkowych wspomnień z tego ważnego dnia.

Dostępne są trzy pakiety słodkiego stołu - Mini, Standard i Premium - idealne na wesela, komunie, urodziny, chrzciny i eventy firmowe. Każdy pakiet zawiera różną liczbę deserów i rodzajów, dopasowanych do charakteru wydarzenia. Wybierz zestaw, który najlepiej odpowiada Twoim potrzebom, i ciesz się pięknie zaaranżowanym słodkim stołem, który zrobi wrażenie!

Sprawdź ofertę i zobacz co mogę dla Ciebie przygotować - z sercem i smakiem.

Cena 47zł/os.

Pakiet zawiera:

- 3 różne desery/os. (czyli zamawiając pakiet dla 70 osób przygotuję 210 deserów)
- wybór do 12 rodzajów deserów
- kompleksowa usługa: dostarczenie deserów na salę, dekoracja stołu, rozłożenie deserów na ozdobnych tacach, paterach, odbiór naczyń po imprezie, winietki z oznaczeniem deserów, menu deserów
- kwiaty w wazonach lub inne dekoracje w zależności od tematu imprezy
- bogaty wybór deserów, największa różnorodność:

*Pakiet można zamówić dla minimum 20 osób.

**Minimalne zamówienie dowolnego rodzaju deserów to 12szt.

MENU DESERÓW

Tartaletki

1. Lemon curd z paloną bezą włoską
2. Krem patisiere z dodatkiem świeżych owoców
3. Galaretka z owocami z kremem śmietankowym
4. Mango curd z bezą włoską
5. Czekoladowe z solonym karmelem
6. Czekoladowe z malinami
7. Pistacjowe z frużeliną truskawkową

Cakepopsy:

1. Czekoladowo-karmelowe, z dodatkiem prażonych orzechów
2. Czekoladowo-orzechowe z chrupiącą, czekoladową prażyną.
3. Kokosowe
4. Orzechowe
5. Cytrynowe
6. Czekoladowo - malinowe

*Cakepopsy są oblane białą lub ciemną czekoladą, kolor i ozdoby dopasowuję do kolorystyki imprezy

Panna cotta - serwowana w pojemniczkach 120 ml

1. Malinowa
2. Waniliowa z musem truskawkowym
3. Mango - Marakuja
4. Jogurtowa z truskawkami

Ciasteczkowe cakesicles - lody na patyku w formie ciasta

1. Serniczki
2. Czekoladowe z prażyną czekoladowo-orzechową (z orzechów laskowych)
3. Kokosowe z dodatkiem białej czekolady i chrupki kokosowo-migdałowej
4. Serniczki z mango
5. Serniczki z chrupką czekoladowo- orzechową
6. Czekolada z wiśnią

Deserki - serwowane w pojemniczkach 120 ml

1. A'La Tiramisu bez jaj
2. Mus Malinowy z białą czekoladą
3. Karmelowo - śmietankowe
4. Rafaello z truskawkami
5. Śmietankowy z galaretką i owocami
6. Kawowo - orzechowy
7. Truskawkowa chmurka
8. Mini serniczki z mango
9. Deser Mango
10. Malinowa chmurka
11. Rafaello z białą czekoladą i chrupką czekoladowo - migdałową
12. Malina z pistacją
13. Czekolada z wiśnią i chrupką czekoladową

Makaroniki z nadzieniem:

1. Maślanym
2. Orzech laskowy
3. Malinowym
4. Czekoladowym
5. Kawowym
6. Biała czekolada z frużeliną owocową
7. Pistacja

Mini bezy pavlove:

1. Śmietankowe
2. Kawowe
3. Cytrynowe
4. Śmietankowe z curdem mango-marakuja
5. Kokosowe z ananasem
6. Słony karmel

Donuts waniliowe

1. W polewie czekoladowej
2. W polewie czekoladowej z kremem śmietankowym lub kokosowym

Eklerki:

1. Krem śmietankowy
2. Krem patissiere
3. Pistacjowe z maliną

Monoporcje

1. Mango
2. Malina
3. Mango-markuja
4. Czekoladowe z brownie i malinami
5. Kokosowe z białą czekoladą i ananasem

Rurki z kremem:

1. Patissiere
2. Śmietankowy
3. Bitą śmietaną

Cena 42zł/os.

- 3 desery na osobę
- Wybór do 9 różnych deserów
- Kompleksowa usługa: dekoracja stołu, rozłożenie deserów na ozdobnych tacach, paterach, kwiaty w wazonach lub inne dekoracje w zależności od tematu imprezy, menu słodkiego stołu.
- Wybór deserów dostosowany do własnych preferencji: tartaletki, cakepopsy, lody na patyku, makaroniki, muffinki, panna cotta, desery w pojemnikach, mini ptysie, rurki z kremem, donuty, eklerki, ciasta.
- Odbiór naczyń po wydarzeniu - w cenie zamówienia
- Minimalne zamówienie dla 20 osób

MENU DESERÓW

Tartaletki średnica 8cm

1. Lemon curd z paloną bezą włoską
2. Krem patisiere z dodatkiem świeżych owoców
3. Galaretka z owocami z kremem śmietankowym
4. Mango z kremem śmietankowym i bezą.
5. Karmelowe z orzeszkami w karmelu i bezą

Cakepopsy:

1. Czekoladowo-karmelowe, z dodatkiem prażonych orzechów
2. Czekoladowo-orzechowe z chrupiącą, czekoladową prażyną.
3. Kokosowe
4. Orzechowe
5. Cytrynowe
6. Czekoladowo - malinowe

*Cakepopsy są oblane białą lub ciemną czekoladą, kolor i ozdoby dopasowuję do kolorystyki wesela

Panna cotta - serwowana w pojemniczkach 150 ml

1. Malinowa
2. Waniliowa z musem truskawkowym
3. Mango - Marakuja
4. Jogurtowa z truskawkami

Ciasteczkowe cakesicles - lody na patyku w formie ciasta

1. Mini serniczki
2. Czekoladowe z prażyną czekoladowo-orzechową (z orzechów laskowych)
3. Kokosowe z dodatkiem białej czekolady i prażonych migdałów
4. Mini serniczki z mango
5. Mini serniczki z chrupką czekoladowo-orzechową
6. Czekoladowe z wiśnią

*Cakesicles są oblane białą lub ciemną czekoladą, kolor i ozdoby dopasowuję do kolorystyki wesela

Deserki - serwowane w pojemniczkach 120 ml

1. A'La Tiramisu bez jaj
2. Malinay z białą czekoladą
3. Karmelowo - śmietankowe

4. Rafaello z truskawkami
5. Śmietankowy z galaretką i owocami
6. Kawowo - orzechowy (z orzechów ziemnych)
7. Truskawkowa chmurka
8. Mini serniczki z mango
9. Deser Mango
10. Malinowa chmurka
11. Rafaello z białą czekoladą i chrupką czekoladowo - migdałową

Makaroniki z kremem:

1. Maślanym
2. Orzechowym
3. Malinowym
4. Czekoladowym
5. Kawowym

Mini bezy pavlove:

1. Śmietankowe z owocami
2. Kawowe

Donuts waniliowe w polewie z białej lub ciemnej czekolady.

Eklerki:

1. Krem śmietankowy
2. Z Krem patissiere

Monoporcje

1. Mango
2. Malina
3. Mango-markuja

Rurki z kremem:

1. Patissiere
2. Śmietankowymi
3. Bita śmietana

Muffinki:

1. Cytrynowe z lemon curd
2. Czekoladowe z kremem oreo
3. Czekoladowe z kremem śmietankowym i owocami
4. Marchewkowe z dżemem z czarnej porzeczki i kremem śmietankowym
5. Czekoladowe lub cytrynowe z kremem, ozdobione masą cukrową
6. Czekoladowe z kremem kawowym
7. Czekoladowe z kremem czekoladowym ciemnej lub białej czekolady
8. Muffinki malinowe z kremem malinowym
9. Czekoladowe z kremem kokosowym
10. Czekoladowe z kremem hibiskusowym
11. Waniliowe z dowolnym nadzieniem i kremem śmietankowym
12. Czekoladowe z kremem nutella

Mini ptysie z kruszonką.

Dostępne kremy:

1. Śmietankowy
2. Śmietankowy z dodatkiem owoców
3. Karmelowy
4. Karmelowy z chrupką czekoladowo-orzechową
5. Malinowy

Cena 39zł/os.

- 3 desery na osobę
- Wybór do 6 różnych deserów
- Kompleksowa usługa: dekoracja stołu, rozłożenie deserów na ozdobnych tacach i paterach.
- Wybór deserów dostosowany do własnych preferencji: tartaletki, cakepopsy, lody na patyku, muffinki, panna cotta, desery w pojemnikach, mini ptysie, donuty, eklerki, ciasta.
- Odbiór i mycie naczyń po wydarzeniu - usługa dodatkowo płatna.
- Minimalna zamówienie dla 30 osób

MENU

Tartaletki średnica 8cm

1. Krem patisiere z dodatkiem świeżych owoców
2. Galaretka z owocami z kremem śmietankowym

Cakepopsy:

1. Czekoladowo-orzechowe z chrupiącą, czekoladową prażynką
2. Kokosowe
3. Orzech ziemny

*Cakepopsy są oblane białą lub ciemną czekoladą, kolor i ozdoby

Panna cotta - serwowana w pojemniczkach 150 ml

1. Waniliowa z musem truskawkowym

Ciasteczkowe cakesicles - lody na patyku w formie ciasta

1. Kokosowe
2. Czekolada z wiśnią
3. Mini serniczki

*Cakesicles są oblane białą lub ciemną czekoladą, kolor i ozdoby dopasowuję do kolorystyki wesela

Deserki serwowane w pojemniczkach 120 ml

1. A'La Tiramisu bez jaj
2. Raffaello z truskawkami
3. Śmietankowy z galaretką i owocami
4. Kawa z orzechem ziemnym
5. Malinowa chmurka

Mini bezy pavlove z kremem śmietankowym i owocami

Donuts waniliowe w polewie z białej lub ciemnej czekolady.

Mini ptysie z kruszonką

Dostępne kremy:

1. Śmietankowy



MENU DESERÓW

DLA PAKIETU MINI

Eklery z kremem Śmietankowym

Muffinki:

1. Czekoladowe z kremem oreo
2. Czekoladowe z kremem śmietankowym i owocami
3. Marchewkowe z dżemem z czarnej porzeczki i kremem śmietankowym
4. Czekoladowe z kremem kawowym
5. Malinowe z kremem malinowym
6. Czekoladowe z kremem kokosowym

**Minimalna liczba zamówienia dowolnego
rodzaju deserów to 12 szt*