

SŁODKI STÓŁ

Znasz to uczucie, gdy zbliża się ważne przyjęcie i chcesz, żeby wszystko było wyjątkowe — a słodki stół zrobił efekt „wow”, o którym goście będą mówić jeszcze długo po wydarzeniu?

Tylko jak wybrać coś, co naprawdę do Ciebie pasuje, smakuje wszystkim i wygląda dokładnie tak, jak to sobie wyobrażasz?



Właśnie w tym pomagam moim klientom. Zamieniam dylematy i stres organizacyjny w spokój i radość tworzenia.

Razem ustalamy:

- smaki i rodzaje deserów*
- jak ma wyglądać aranżacja stołu*
- styl i kolory uroczystości*
- liczbę gości i idealną ilość słodkości*

A później... przejmuję wszystko.

Zadbam o to, aby:

- każdy deser był świeżo przygotowany z naturalnych składników*
- aranżacja pięknie współgrała z dekoracją sali*
- logistyka była po mojej stronie – Ty masz totalny spokój.*

Zobacz, co mówią Klienci, którzy mi zaufali:

„Jestem pod wrażeniem precyzji i profesjonalizmu. Organizacja, dowóz, odbiór naczyń wszystko w rękach p. Eli. W dobie pogoni czasu i przygotowań Komuniijnych naprawdę można liczyć na osobę ,która się tym wszystkim zajmie za nas. Wszystkie szczegóły i sugestie zostały spełnione!!!! Z pewnością wrócę po słodkości :) Gorąco polecam ElliCakes 🥰”

„Dziękujemy za przepyszny słodki stół i cudowny tort. Polecamy wypieki pani Eli”

„Słodki stół od Pani Eli, przygotowany na nasze przyjęcie ślubne, zniknął praktycznie w ciągu godziny. Otrzymałam wiele pochwał od gości, dotyczących zarówno wyjątkowego smaku słodkości, jak i pięknego ich wyglądu!(...)”

(Opinie dostępne w wizytówce Google: ElliCakes – więcej niż torty)

Jedna decyzja = pełen spokój i efekt WOW!

Napisz lub zadzwoń do mnie i sprawdź dostępny termin!

Pakiet stworzony dla osób, które chcą zachwycić swoich gości wyjątkowym słodkim stołem, pełnym różnorodnych deserów oraz efektowną oprawą.

Cena: 56 zł/os.

Pakiet obejmuje:

- 3 desery na osobę (np. przy zamówieniu dla 70 osób przygotowuję 210 deserów)
- Kompleksową usługę obejmującą:
 - dostarczenie deserów na miejsce wydarzenia,
 - aranżację słodkiego stołu,
 - ekspozycję deserów na ozdobnych tacach, paterach, podestach i świecznikach,
 - winiетки z oznaczeniem deserów i menu deserów
- Kwiaty w wazonikach lub inne dekoracje dopasowane do charakteru wydarzenia.
- Możliwość personalizacji słodkiego stołu oraz dopasowania dekoracji do kolorystyki i stylu przyjęcia.
- Dostęp do pełnego menu deserów m.in. makaroniki, tartaletki, monoporcje, mini bezy i wiele innych słodkości.
- Możliwość wyboru deserów zgodnie z własnymi preferencjami.
- Odbiór oraz mycie naczyń po wydarzeniu
 - Samodzielny wybór do 12 ulubionych deserów z menu pakietu

MENU DESERÓW

Desery oznaczone kolorem żółtym należą do najchętniej wybieranych przez moich klientów

Tartaletki:

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

Cakepopsy:

1. Czekoladowo-karmelowe, z dodatkiem prażonych orzechów
2. Czekoladowo-orzechowe z czekoladową prażynką
3. Kokosowe
4. Orzechowe
5. Cytrynowe
6. Czekolada z maliną liofilizowaną

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

Panna cotta - serwowana w pojemniczkach plastikowych

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 prażynką czekoladowo-orzechową (z orzechów laskowych)
3. Kokosowe z chrupką kokosowo-migdałową
4. Serniczki z żelką owocową, dostępne smaki: truskawka, malina, mango
5. Serniczki z chrupką czekoladowo - orzechową (orzech laskowy)
6. Czekolada z wiśnią

Deserki - serwowane w pojemniczkach plastikowych

1. Tiramisu
2. Snickers
3. Bouty
4. Raffaello z truskawkowym puree
5. Kolorowe galaretki z kremem śmietankowym
6. Kinder Bueno
7. Leśny mech
8. Banofee
9. Raffaello z białą czekoladą i chrupką migdałowo-kokosową
10. Oreo
11. Kinder country
12. Pudding chia z mango

Makaroniki z nadzieniem:

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

Mini bezy pavlove:

1. Śmietankowe
2. Kawowe
3. Cytrynowe
4. Słony karmel
5. Kokosowe z karmelizowanym ananase

Donuts waniliowe

1. W polewie czekoladowej z białej lub mlecznej czekolady
2. W polewie czekoladowej z kremem: śmietankowym, kokosowym lub karmelowym

Eklerki z nadzieniem:

1. Śmietankowym
2. Karmelowym
3. Pistacjowy z maliną
4. Budyniowy

Monoporcje

1. Kokosowe z białą czekoladą i karmelizowanym ananasem
2. Malina z chrupką czekoladowo-malinową
3. Mango-marakuja z chrupką kokos-migdał
4. Czekolada z wiśnią i chrupką czekoladową
5. Biała czekolada z czarną porzeczką

Muffinki:

1. Cytrynowe z nadzieniem lemon curd i kremem śmietankowym
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 waniliowe z kremem maślanym, ozdobione masą cukrową
6. Czekoladowe z kremem kawowym
7. Czekoladowe z kremem czekoladowym z nadzieniem z czarnej porzeczki
8. Waniliowe z nadzieniem malinowym i kremem malinowym
9. Czekoladowe z kremem kokosowym
10. Czekoladowe z kremem hibiskusowym
11. Waniliowe z nutellą i kremem śmietankowym

Mini ptysie tradycyjne lub z kruszonką

Dostępne kremy:

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

*Pakiet można zamówić dla minimum 25 osób

**Minimalne zamówienie jednego rodzaju deseru wynosi 12szt.

***Transport deserów jest dodatkowo płatny. Koszt ustalany jest indywidualnie w zależności od lokalizacji wydarzenia.

Najlepszy balans pomiędzy różnorodnością deserów a zakresem usługi.

Cena: 48 zł/os.

Pakiet obejmuje:

- 3 desery na osobę (np. przy zamówieniu dla 70 osób przygotowuję 210 deserów)
- Kompleksową usługę obejmującą:
 - dostarczenie deserów na miejsce wydarzenia,
 - aranżację słodkiego stołu,
 - ekspozycję deserów na ozdobnych tacach, paterach, podestach i świecznikach,
 - winiетки z oznaczeniem deserów i menu deserów
- Możliwość dopasowania dekoracji do kolorystyki i stylu przyjęcia.
- Możliwość wyboru deserów zgodnie z własnymi preferencjami.
 - Odbiór oraz mycie naczyń po wydarzeniu
 - Samodzielny wybór do 8 ulubionych deserów z menu pakietu

MENU DESERÓW

Tartaletki

1. Lemon curd z paloną bezą włoską
2. Krem pattisiere z dodatkiem świeżych owoców

Cakepopsy:

1. Kokosowe
2. Czekoladowe
3. Czekoladowo-Orzechowe (orzech ziemny)

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

Panna cotta - serwowana w pojemniczkach plastikowych

1. Waniliowa z truskawkowym puree
2. Jogurtowa z truskawkami

Ciasteczkowe cakesicles - lody na patyku w formie ciasta

1. Mini serniczki
2. Czekoladowe z prażynką czekoladowo-orzechową (z orzechów laskowych)
3. Kokosowe
4. Czekoladowe z wiśnią

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

Deserki - serwowane w pojemniczkach plastikowych

1. Tiramisu
2. Malinowa chmurka
3. Kolorowe galaretki z dodatkiem kremu śmietankowego
4. Oreo
5. Raffaello z truskawkowym puree
6. Banoffee
7. Leśny mech

Mini bezy pavlove:

1. Śmietankowe z owocami
2. Kawowe

Donuts waniliowe w polewie z białej lub mlecznej czekolady

Eklerki z nadzieniem:

1. Śmietankowym
2. Budyniowym

Muffinki:

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

Mini ptysie tradycyjne:

Dostępne kremy:

1. Śmietankowy
2. Karmelowy

*Pakiet można zamówić dla minimum 30 osób

**Minimalne zamówienie jednego rodzaju deseru wynosi 12szt.

***Transport deserów jest dodatkowo płatny. Koszt ustalany jest indywidualnie w zależności od lokalizacji wydarzenia.

Elle Cakes PAKIET PODSTAWOWY

Idealny wybór dla miłośników klasycznych słodkości.

Cena: 44 zł/os.

Pakiet obejmuje:

- 3 desery na osobę (np. przy zamówieniu dla 70 osób przygotowuję 210 deserów)
- Kompleksową usługę obejmującą:
 - dostarczenie deserów na miejsce wydarzenia,
 - aranżację słodkiego stołu,
 - ekspozycję deserów na ozdobnych tacach, paterach, podestach i świecznikach,
 - winiетки z oznaczeniem deserów i menu deserów
 - Odbiór i mycie naczyń po wydarzeniu
 - Możliwość skomponowania słodkiego stołu z maksymalnie 5 rodzajów deserów z dostępnego menu.
 - Ilość poszczególnych deserów dobieram indywidualnie

MENU

Cakepopsy:

1. Czekoladowe

2. Kokosowe

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

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 w pucharkach plastikowych

1. Tiramisu

2. Kolorowe galaretki z kremem śmietankowym

3. Oreo

4. Leśny mech

Donuts waniliowe w polewie z białej lub mlecznej czekolady.

Eklery z kremem Śmietankowym

Muffinki:

1. Waniliowe lub czekoladowe z kremem śmietankowym i owocami

2. Czekoladowe z kremem oreo

3. Czekoladowe z kremem z mlecznej czekolady

*Pakiet można zamówić dla minimum 35 osób

**Transport deserów jest dodatkowo płatny. Koszt ustalany jest indywidualnie w zależności od lokalizacji wydarzenia.