

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!

Cena 55zł/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
8. Raffaello

Cakepopsy:

1. Czekoladowo-karmelowe, z dodatkiem prażonych orzechów
2. Czekoladowo-orzechowe z chrupiącą, czekoladową prażynką
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 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. Serniczki
2. Czekoladowe z prażynką 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-marakuja
4. Czekoladowe z brownie i malinami
5. Kokosowe z białą czekoladą i ananasem

Rurki z kremem:

1. Patissiere
2. Śmietankowy
3. Bitą śmietaną



MENU DESERÓW

PAKIET PREMIUM

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
6. Malina z pistacją

Cena 47zł/os.

- 3 desery na osobę (czyli zamawiając pakiet dla 70 osób przygotuję 210 deserów)
- 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
- Odbiór naczyń po wydarzeniu - w cenie zamówienia

*Minimalne zamówienie dla 20 osób

**Minimalne zamówienie dowolnego rodzaju deserów to 12szt.

MENU DESERÓW

Tartaletki

1. Lemon curd z paloną bezą włoską
2. Krem patisserie 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 nadzieniem:

1. Maślanym
2. Orzech laskowy
3. Malinowym
4. Kawowym

Mini bezy pavlove:

1. Śmietankowe z owocami
2. Kawowe

Donuts waniliowe w polewie z białej lub ciemnej czekolady.

Eklerki:

1. Krem śmietankowy
2. Krem patissiere

Monoporcje

1. Mango
2. Malina

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

Cena 42zł/os.

- 3 desery na osobę (czyli zamawiając pakiet dla 70 osób przygotuję 210 deserów)
- Wybór do 5 różnych deserów
- Kompleksowa usługa: dekoracja stołu, rozłożenie deserów na ozdobnych tacach i paterach.
- Wybór deserów dostosowany do własnych preferencji
- Odbiór i mycie naczyń po wydarzeniu - usługa dodatkowo płatna

*Minimalne zamówienie dla 30 osób

**Minimalne zamówienie dowolnego rodzaju deserów to 12szt.

MENU

Tartaletki

1. Galaretka z owocami z kremem śmietankowym
2. Nadzienie budyniowe z owocami

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 120 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.

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



Dlaczego warto zamówić u mnie słodki stół?

Indywidualne Podejście:

Każde zamówienie traktuję jak wyjątkowy projekt, dopasowany do indywidualnych potrzeb i preferencji. Oferuję pełną personalizację – od wyboru słodkości, przez kolorystykę, aż po detale dekoracyjne, co gwarantuje, że słodki stół idealnie wpasuje się w charakter uroczystości.

Estetyka i Smak:

Dbam o to, aby każdy element słodkiego stołu nie tylko pięknie wyglądał, ale również zachwycał smakiem. Korzystam wyłącznie z najwyższej jakości składników.

Bezproblemowa Organizacja:

Współpraca ze mną to gwarancja wygody i spokoju. Zajmuję się wszystkim, od wstępnych konsultacji, przez przygotowanie słodkości, aż po aranżację stołu.

Elastyczność:

Oferuję różnorodne pakiety słodkich stołów, które można dostosować do swoich potrzeb.

Zaangażowanie i Pasja:

Każde zamówienie realizuję z pełnym zaangażowaniem, wkładając w to serce tak aby słodki stół zachwycał smakiem i wyglądem.

Wybierając moje usługi, zyskujesz pewność, że słodki stół będzie wyjątkowy, dopracowany w najmniejszych szczegółach i dostarczy niezapomnianych wrażeń.

Zamów u mnie i przekonaj się, jak może być piękne i pysznie!