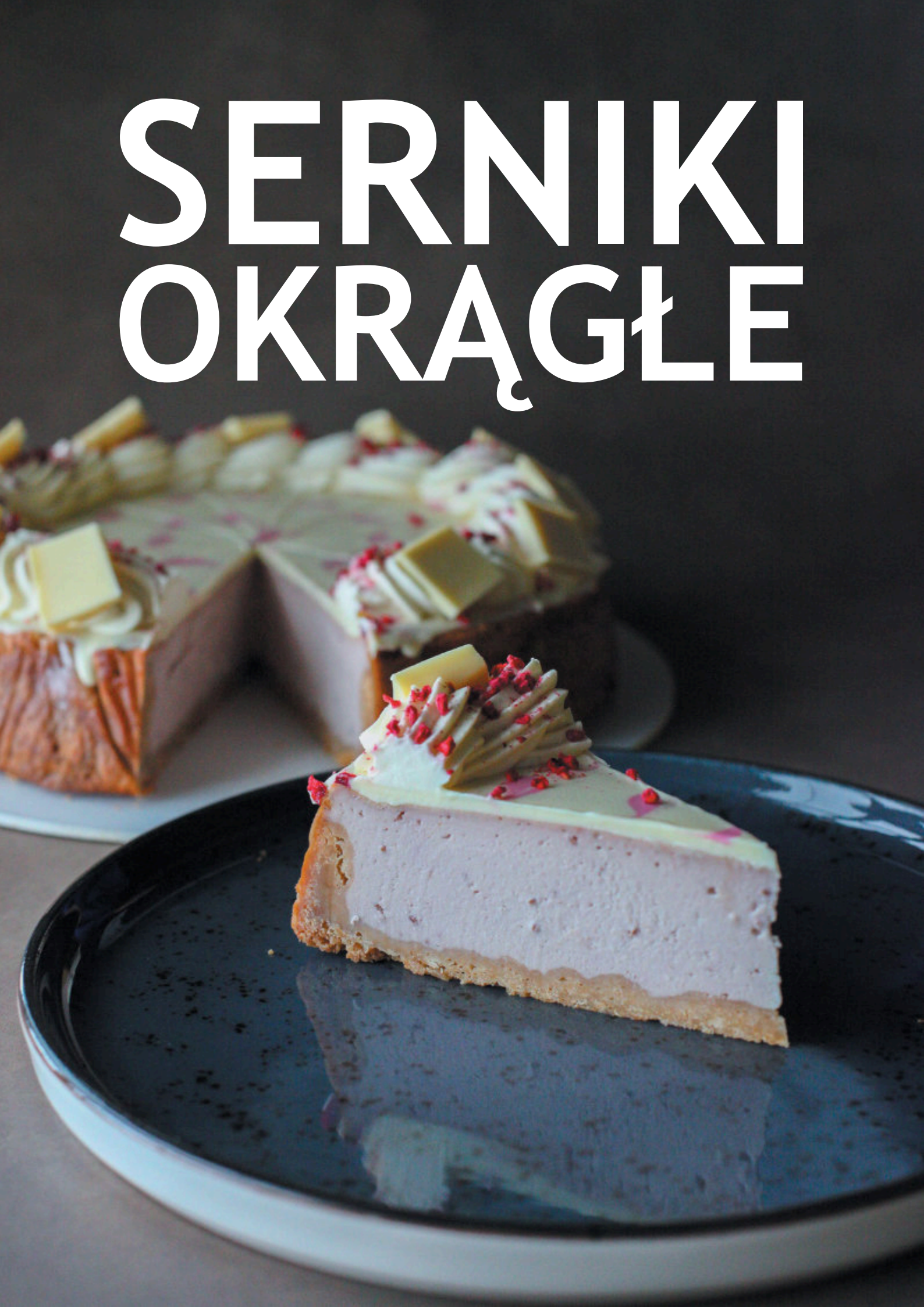
DUŻY POKOJ

PRACOWNIA CUKIERNICZA



SERNIKI OKRĄGŁE



SERNIKI OKRĄGŁE

WYMIARY:

◯ średnica **26 cm**

ILOŚĆ PORCJI:

◯ **do 16 porcji**

WAGA: 2-2,5 kg

ZOBACZ ZDJĘCIA

1. **SERNIK CYTRYNOWY Z LEMON CURD**
   220 zł / do 16 porcji
2. **SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MALINAMI**
   220 zł / do 16 porcji
3. **SERNIK PISTACJOWY**
   250 zł / do 16 porcji
4. **SERNIK BASKIJSKI**
   220 zł / do 16 porcji
5. **SERNIK OREO**
   220 zł / do 16 porcji
6. **SERNIK MANGO – MARAKUJA**
   220 zł / do 16 porcji
7. **KOKOSOWY**
   220 zł / do 16 porcji
8. **SERNIK FERRERO**
   240 zł / do 16 porcji
9. **SERNIK LOTUS (MASA KAJMAKOWA / CIASTECZKA KORZENNE LOTUS)**
   220 zł / do 16 porcji
10. **SERNIK KETO Z MALINAMI**
    220 zł / do 16 porcji
11. **SERNIK KETO KOKOSOWY Z WIŚNIAMI**
    220 zł / do 16 porcji
12. **SERNIK CZEKOLADOWY Z AMARETTO WYKOŃCZONY KONFITURĄ Z WIŚNI**
    240 zł / do 16 porcji

MINI SERNICZKI

1. **LOTUS - NA ZIMNO**
   21 zł
2. **CZEKOLADOWY Z AMARETTO I WIŚNIAMI**
   21 zł
3. **PISTACJOWY**
   24 zł

WEGAN / KETO - BEZ CUKRU / BEZGLUTENOWE

1. **BATON WEGAŃSKI SNICKERS**
   24 zł
2. **TARTALETKA WEGAŃSKA Z PORZECZKĄ I MUSEM MALINOWYM**
   21 zł
3. **SERNIK KETO**
   220 zł / do 16 porcji
4. **ROLADA BEZOWA BEZGLUTENOWA Z CZARNĄ PORZECZKĄ LUB MALINAMI**
   99 zł / 6 porcji

DUŻY POKÓJ
PRACOWNIA CUKIERNICZA



CIASTA W „BLASZKACH” I INNE

CIASTA
W „BLASZKACH”
I INNE

WYMIARY:

◯ średnica 26 cm

▯ 40 X 24 cm

ILOŚĆ PORCJI:

◯ do 16 porcji

▯ do 24 porcji

WAGA: 2-2,5 kg

ZOBACZ ZDJĘCIA

1. **CIASTO MARCHEWKOWE Z ORZESZKAMI WŁOSKIMI, CYNAMONKĄ I SKÓRKĄ POMARAŃCZY, ŚMIETANKOWO-SEROWY KREM**
   ◯ 220 zł / ▯ 300 zł

2. **RED VELVET - SOCZYSTE CZERWONE CIASTO Z NUTKAMI CZEKOLADOWYMI I ŚMIETANKOWO-SEROWYM KREMEM**
   ◯ 200 zł / ▯ 290 zł

3. **TIRAMISU – KLASYCZNY WŁOSKI DESER NA BAZIE BISZKOPTU, MUSU MARCARPONE, AMARETTO ORAZ KAWY**
   ◯ 250 zł / ▯ 320 zł

   TIRAMISU - MONOPORCJE W SZKLANYCH NACZYNIACH
   17 zł / ok 130 g

4. **SZARLOTKA NA WANILIOWYM, KRUCHYM CIEŚCIE Z MIGDAŁAMI, KRUSZONKĄ I CUKREM PUDREM**
   (na bazie sezonowych jabłek: antonówka, szara reneta)
   ◯ 200 zł / ▯ 290 zł

5. **MIODOWNIK Z WANILIOWYM KREMEM MAŚLANYM, ORZECHAMI WŁOSKIMI I KAJMAKIEM**
   ▯ 320 zł - do 24 porcji

6. **INTENSYWNIE CZEKOLADOWE BROWNIE Z KAJMAKIEM I ORZECHAMI**
   ◯ 204 zł / ▯ 290 zł

7. **SEROMAKOWIEC**
   ◯ 220 zł / ▯ 300 zł

8. **CZARNY LAS**
   wilgotne ciasto czekoladowe przekładane kremem mascarpone i wiśniami
   ◯ 280 zł / ▯ 350 zł

9. **CIASTO Z MUSEM CZEKOLADOWYM, AMARETTO, KREMEM MASCARPONE I KONFITURĄ Z WIŚNI**
   ◯ 320 zł / ▯ 380 zł

DUŻY POKÓJ
PRACOWNIA CUKIERNICZA

TORTY BEZOWE



TORTY BEZOWE

WYMIARY:

średnica **28 cm**

ILOŚĆ PORCJI:

5-7

ZOBACZ ZDJĘCIA

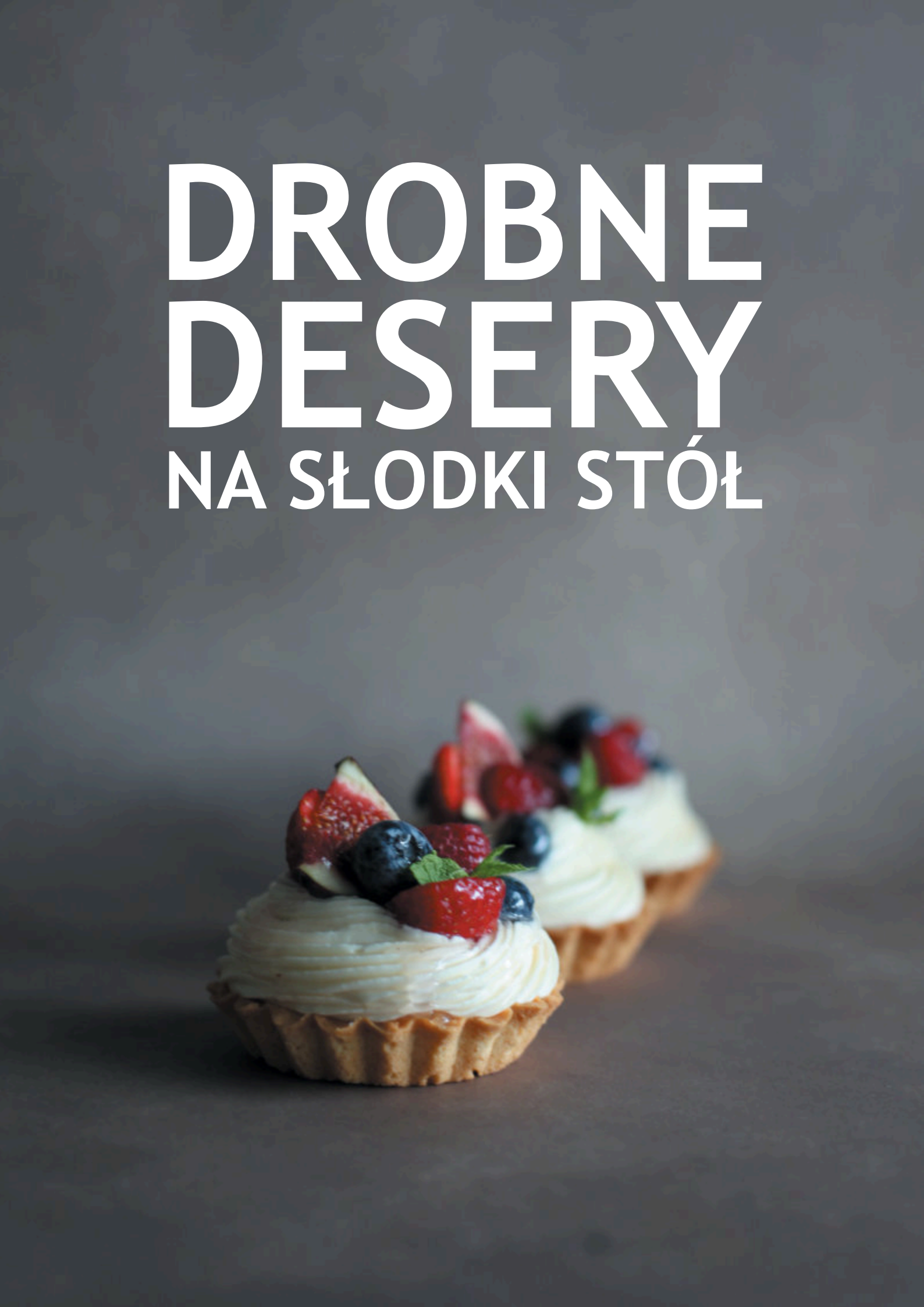
1. **TORT BEZOWY MASCARPONE Z FRUŻELINĄ OWOCOWĄ (WIŚNIA, CZARNA PORZECZKA, MALINA) I ŚWIEŻYMI OWOCAMI**
   180 zł

2. **TORT BEZOWY DAKŁAS (ORZECHY, CZEKOLADA)**
   190 zł

3. **ROLADA BEZOWA Z MALINAMI LUB CZARNĄ PORZECZKĄ**
   99 zł

DUŻY POKÓJ
PRACOWNIA CUKIERNICZA

DROBNE DESERY
NA SŁODKI STÓŁ



MINIPAVLOVE

WYMIARY:

◯ średnica 12 cm

MINIMALNE ZAMÓWIENIE:
8 szt.

1. **KREM WANILIOWY + INSERT OWOCOWY**
   17 zł / szt.
2. **KREM CZEKOLADOWY + INSERT OWOCOWY**
   17 zł / szt.

Insert do wyboru: malina / wiśnia / porzeczka / lemon curd

MUFFINKI

WYMIARY:

◯ średnica 6 cm

MINIMALNE ZAMÓWIENIE:
9 szt.

Ozdobione kremem, świeżymi owocami, dekoracją z czekolady, kwiatami, płatkami kwiatów jadalnych lub dekoracjami personalizowanymi z masy cukrowej. Muffinki mają nadzienie z konfitury, czekolady, ganache lub solonego karmelu.

1. **CZEKOLADOWE**
   12 zł / szt.
2. **JOGURTOWE**
   12 zł / szt.

Nadzienie do wyboru: czekolada / solony karmel / wiśnie / maliny / cz. porzeczka / krem mascarpone

MINI TARTY

WYMIARY:

◯ średnica 8 cm

MINIMALNE ZAMÓWIENIE:
8 szt. / jeden rodzaj

Na bazie francuskiego kruchego ciasta Sable
Nadzienia do wyboru: czekolada / konfitura malinowa lub porzeczkowa / słony karmel

1. **MINI TARTA KARMELOWA Z ORZECHAMI LASKOWYMI**
   23 zł / szt.
2. **LEMON CURD**
   20 zł / szt.
3. **MALINOWE Z GANACHE Z BIAŁEJ CZEKOLADY**
   20 zł / szt.
4. **PISTACJOWA**
   25 zł / szt.
5. **TARTALETKA ORZECHOWO CZEKOLADOWA Z KAJMAKIEM**
   25 zł / szt.
6. **"JABŁUSZKO" Z MIRROR GLAZE**
   27 zł / szt.
7. **MALINOWA Z KREMEM MASCARPONE**
   18 zł / szt.
8. **Z PATISIERE, KREMEM MASCARPONE I MALINAMI**
   23 zł / szt.
9. **TARTALETKA WEGAŃSKA Z CZARNĄ PORZECZKĄ I MALINAMI**
   21 zł / szt.

ZOBACZ ZDJĘCIA

DUŻY POKOJ
PRACOWNIA CUKIERNICZA

MAKARONIKI FRANCUSKIE Z GANACHE

WYMIARY:

◯ średnica **7 cm**

MINIMALNE ZAMÓWIENIE:

12 szt.

ZOBACZ ZDJĘCIA

1. **MALINA**
   12 zł / szt.
2. **MANGO**
   12 zł / szt.
3. **PISTACJA**
   12 zł / szt.
4. **JAGODA**
   12 zł / szt.
5. **KAWA**
   12 zł / szt.
6. **KOKOS**
   12 zł / szt.
7. **CZEKOLADA**
   12 zł / szt.
8. **POMARAŃCZA**
   12 zł / szt.

MONOPORCJE W RÓŻNYCH KSZTAŁTACH

WYMIARY:

◯ średnica **6 cm**

MINIMALNE ZAMÓWIENIE:

6 szt. / jeden rodzaj

Na Sable z Mirror Glaze lub z zamszem jadalnym

1. **PISTACJA / MALINA**
   19 zł / szt.
2. **CIEMNA CZEKOLADA / OWOCE LEŚNE**
   19 zł / szt.
3. **MARAKUJA / MALINA**
   19 zł / szt.
4. **KARMEL / CZARNA PORZECZKA**
   19 zł / szt.
5. **BIAŁA CZEKOLADA / WIŚNIA**
   19 zł / szt.

CIASTECZKA KRUCHE

WAGA:

ok 65 g

MINIMALNE ZAMÓWIENIE:

15 szt. / jeden rodzaj

1. **CYTRYNOWE**
   5 zł / szt.
2. **OWSIANE**
   6 zł / szt.
3. **MAŚLANE Z CZEKOLADĄ**
   6 zł / szt.
4. **CANTUCCINI**
   (migdał / żurawina) 7 zł / szt.
5. **CANTUCCINI**
   (pistacje / morele / żurawina)
   9 zł / szt.

DUZY POKOJ

CAKE POPS

WYMIARY:

4 cm x 10 cm

MINIMALNE ZAMÓWIENIE:

5 szt.

PTYSIE

ZOBACZ ZDJĘCIA

EKLERY

PIERNICZKI
OKOLICZNOŚCIOWE

MINIMALNE ZAMÓWIENIE:

20 szt. / jeden rodzaj

DUŻY POKOJ
PRACOWNIA CUKIERNICZA

w zależności od dekoracji w kształcie lodów, oblane belgijską czekoladą i dekoracją

1. **CZEKOLADOWE Z ORZECHAMI**
   10 zł / szt.
2. **OREO**
   10 zł / szt.
3. **MALINOWE**
   10 zł / szt.

1. **MALINOWE**
   12 zł / szt.
2. **Z LEMON CURD**
   12 zł / szt.
3. **KLASYCZNY Z KREMEM PATTISIERE**
   15 zł / szt.
4. **WIŚNIOWE**
   12 zł / szt.
5. **PORZECZKOWE**
   12 zł / szt.
6. **PARIS BREST PISTACJOWY POLANY CZEKOLADĄ**
   23 zł / szt.

1. **KLASYCZNY**
   Ciasto parzone / krem mascarpone / czekolada gorzka
   24 zł / szt.
2. **MINI Z KREMEM PATISIERE**
   14 zł / szt.

Wykończenie lukrem. Dowolny wybór dekoracji i tematu

1. **PIERNICZKI KARMELOWE RĘCZNE ROBIONE**
   od 5 zł / szt.
2. **Z IMBIREM I CYNAMONEM**
   od 5 zł / szt.

CROISSANTY / CRUFINY / KARDAMONKI

MINIMALNE ZAMÓWIENIE:

12 szt. / jeden rodzaj

ZOBACZ ZDJĘCIA

Pyszności z ciasta francuskiego

1. **KLASYCZNY - MAŚLANY BEZ NADZIENIA**
   9 zł / szt.
2. **Z KREMEM MASCARPONE I WIŚNIAMI**
   21 zł / szt.
3. **MIGDAŁOWY**
   15 zł / szt.
4. **Z CZEKOLADĄ**
   21 zł / szt.
5. **Z NUTELLĄ**
   21 zł / szt.
6. **Z KREMEM MASCARPONE I TRUSKAWKAMI**
   21 zł / szt.
7. **FERRERO**
   22 zł / szt.
8. **CRUFIN Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z PATISIERE**
   16 zł / szt.
9. **CRUFIN Z MALINAMI**
   16 zł / szt.
10. **KARDAMONKA**
    11 zł / szt.

DUŻY POKOJ
PRACOWNIA CUKIERNICZA



PYSZNE I PIĘKNE TORTY NA KAŻDĄ OKAZJĘ

TORTY
TRADYCYJNE WYKOŃCZONE GANACHEM NA BAZIE CZEKOLADY

Napis ręczny + 30 zł
Napis odciskany + 50 zł
Świeczki + 15 zł
Race 2 szt + 15 zł

Przy eliminowaniu alergenów doliczamy 10% do ceny od eliminowanego składnika. Pracujemy na wysokiej jakości mieszankach i zamiennikach.

ZOBACZ ZDJĘCIA

16 cm średnicy • do 6 porcji
250 zł

18 cm średnicy • do 12 porcji
350 zł

20 cm średnicy • do 18 porcji
395 zł

22 cm średnicy • do 23 porcji
450 zł

24 cm średnicy • do 28 porcji
530 zł

Tort Piętrowy • do 35 porcji
od 720 zł (kolejne porcje 22 zł)

Przygotowanie artystycznych figurek z masy cukrowej lub innych zaawansowanych i czasochłonnych dekoracji
wycena indywidualna

Powyższe ceny obejmują przygotowanie tortu na zamówienie z dekoracją uwzględniającą okazję oraz płeć osoby. Chętnie wycenimy każdy temat tortu z Waszych inspiracji i zdjęć. Mamy w tym doświadczenie więc ograniczeniem jest jedynie wyobraźnia!
Jedna porcja tortu to ok. 130 g.

DOSTĘPNE SMAKI

Prosimy o wybór jednego smaku.
Przy torcie piętrowym można wybrać dwa smaki.

1. **Klasyczny**
   Jasny biszkopt / krem na bazie mascarpone / świeże owoce (wybór owoców: maliny / truskawki / borówki)
2. **Kinder Bueno**
   Jasny biszkopt / krem kinder bueno / masa chrupiąca z orzechami laskowymi
3. **CZARNY LAS**
   Biszkopt czekoladowy / krem waniliowy / wiśnie
4. **BIAŁY CZAR**
   Jasny biszkopt / krem z białej czekolady / frużelina malinowa lub porzeczkowa
5. **PISTACJA**
   Biszkopt jasny / krem pistacjowy / biała czekolada / maliny
6. **SNICKERS**
   biszkopt czekoladowy / krem mascarpone / karmel / orzechy
7. **BANOFFEE**
   biszkopt czekoladowy / krem śmietankowo waniliowy / banany w karmelu / warstwa chrupiąca z orzeszków ziemnych
8. **STRAWBERRY CHESECAKE**
   Biszkopt jasny / krem cheesecake / żelka truskawkowa / warstwa chrupiąca z białą czekoladą
9. **TIRAMISU**
   Biszkopt jasny nasączony kawą / krem mascarpone / kakao
10. **RAFAELLO**
    Biszkopt jasny / wiórki kokosowe / krem mascarpone
11. **OREO**
    Czekoladowy biszkopt / krem mascarpone / ciasteczka oreo
12. **MARCHEWKOWY**
    Biały biszkopt z marchewką / krem mascarpone / przyprawy - cynamon i gałka muszkatołowa
13. **MANGO MARAKUJA**
    Biały biszkopt / krem mascarpone / mus mango / frużelina marakuja

Jeśli nie znalazłeś / aś interesującego Cię smaku - daj znać, postaramy się sprostać Twoim oczekiwaniom.

DUŻY POKÓJ
PRACOWNIA CUKIERNICZA

cukiernia_duzypokoj
Cukiernia Duży Pokój
730 800 205 zamówienia
732 900 072 wyceny
kontakt@cukierniadpokoj.pl

www.cukierniadpokoj.pl

ADRES:
ul. Średzka 11
54-001 Wrocław