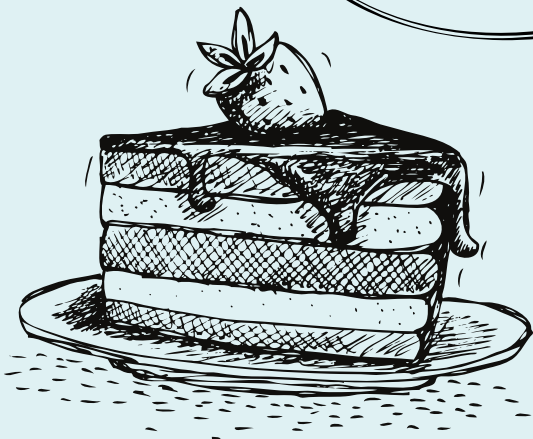


Smaki tartów



1. CZEKOLADOWY

biskopt czekoladowy, warstwa kremu czekoladowego z wiśniami i kawałkami czekolady, biskopt czekoladowy, warstwa kremu nutella, krem śmietankowy, biskopt czekoladowy

2. CZARNY LAS

ciasto czekoladowe warstwa wiśni, krem śmietankowy, ciasto czekoladowe, warstwa kremu śmietankowego, ciasto czekoladowe

3. GRUSZKOWY

biskopt waniliowy przekładany, kremem kajmakowym oraz gruszkami gotowanymi w soku z limonki z goździkami i cynamonem, krem śmietankowy

4. ORZECHOWO- CZEKOLADOWY

biskopt orzechowy, krem kawowy z wiśniami, biskopt czekoladowy, krem waniliowy z alkoholem i kawałkami brzoskwiń, biskopt orzechowy

5. BRZOSKWINIOWY

biskopty waniliowe przełożone dżemem brzoskwiniowym i kremem śmietankowym z kawałkami brzoskwiń

6. Z MALINAMI LUB TRUSKAWKAMI

ciasto czekoladowe, warstwa kremu nutella, krem śmietankowy, biskopt czekoladowy, warstwa musu malinowego lub truskawkowego, krem śmietankowy, biskopt czekoladowy

7. Z MARAKUJĄ

biskopt czekoladowy, mus z marakui, krem śmietankowy, biskopt czekoladowy, krem z siekanymi ciasteczkami oreo, biskopt śmietankowy



8. Z MANGO

biskopt waniliowy, krem czekoladowy z alkoholem, biskopt waniliowy, żelka mango, biskopt waniliowy, krem śmietankowy, biskopt waniliowy

9. OWOCOWY

biskopt waniliowy, krem na bazie serka mascarpone ze świeżymi truskawkami, biskopt waniliowy, krem jagodowy, biskopt waniliowy

10. KOKOSOWO – PORZECZKOWY

biskopt waniliowy, żelka z czarnej porzeczki, krem z białej czekolady i śmietanki, biskopt waniliowy, krem kokosowy, biskopt waniliowy



11. WIŚNIOWE OREO

biszkopty czekoladowe, żelka wiśniowa, krem ze śmietanki i mascarpone, biszkopt czekoladowy, krem oreo, biszkopt czekoladowy

12. TORT CZEKOLADOWY Z BANANAMI W KARMELU

biszkopt czekoladowy, mus wiśniowy na bazie śmietanki i mascarpone, biszkopt czekoladowy, krem z masłem orzechowym i bananami w karmelu, biszkopt czekoladowy

13. TORT LEŚNY MECH

ciasto szpinakowe, truskawki lub maliny w galaretkie, krem na bazie śmietanki i mascarpone, ciasto szpinakowe, krem jagodowy, ciasto szpinakowe



Informacje

Torty w cenie 65 zł/kg

+ ewentualny koszt dekoracji, wyceniany indywidualnie od każdego projektu

*Zapraszamy do składania
zamówień:*

Iwona Zając - menadżer

Tel.: 790 559 492

E-mail: i.zajac@hotelrestauracjazacisze.pl

lub

KONTAKT TEL: 17 852 82 28

/od pon. do pt. w godzinach od 7:00 do 14:00/