



TORT zamówienie ARTYSTYCZNY

Imię & Nazwisko:

Data odbioru:

Tel. kontaktowy:

Sklep firmowy:

zamówienie przyjmujemy z 2 dniowym wyprzedzeniem

Najważniejsze informacje:

Tort wypiekamy dla: z okazji

Motywu przewodnim tortu będzie:

Kolorem przewodnim tortu będzie:

Rodzaje tortów:

wybierz i zaznacz interesujący Cię kształt i rozmiar tortu

	Tort niski	Tort wysoki	Tort prostokątny	Tort piętrowy	
MAŁY	8-12 porcji 18 cm średnica	20-25 porcji 17 cm średnica	30-40 porcji 15x20 cm wymiary	1 piętro 17 cm średnica	2 piętro 22 cm średnica
	150 ZŁ	200 ZŁ	220 ZŁ	590 ZŁ (55-65 porcji)	
ŚREDNI	16-23 porcje 23 cm średnica	30-35 porcji 19 cm średnica	55-60 porcje 30x40 cm wymiary	Torty specjalne wykonujemy na indywidualne zamówienie. Napisz do nas o swoim wymarzonym torcie na adres: zamowienie@kropek.pl nawet 3-4 piętrowym!, a my spełnimy Twoje marzenia!	
	230 ZŁ	290 ZŁ	440 ZŁ		
DUŻY	30-35 porcji 30 cm średnica	35-40 porcji 22 cm średnica	120-150 porcji 40x60 cm wymiary		
	300 ZŁ	350 ZŁ	1150 ZŁ		
	wysokość 9cm	wysokość 18cm			

Smaki tortów:

wybierz i zaznacz interesujący Cię smak tortu, w przypadku tortów piętrowych wybierz oddzielny smak na każde piętro (zaczynając od najwyższego -1)

- ☐ śmietankowy (jasny biszkopt, brzoskwinie, śmietana, chrupka z białą czekoladą)
- ☐ malinowy (czekoladowy biszkopt przełożony malinową śmietanką z dodatkiem świeżych malin na chrupiącym spodzie z białą czekoladą)
- ☐ truskawkowy (jasny biszkopt, truskawki, śmietana truskawkowa, chrupka z białą czekoladą)
- ☐ cytrynowy (jasny biszkopt, ananas, masa śmietankowa z sokiem cytrynowym, chrupka z białą czekoladą)
- ☐ orzech laskowy (Kinder Bueno - biszkopt przełożony kremem, kajmak z orzechami laskowymi, obłany polewą czekoladową na chrupiącym spodzie)
- ☐ czekoladowy (ciemny biszkopt, warstwa śmietany czekoladowej, chrupka czekoladowa, ganach czekoladowy)
- ☐ śmietankowy z owocami (czekoladowy biszkopt przełożony owocami - borówka/truskawka i słodką śmietanką)
- ☐ węgierski (ciemny biszkopt przełożony kremem czekoladowym na prawdziwym maśle z dodatkiem orzechów, wiśni i rodzynek nasączonych alkoholem)
- ☐ mefisto (masa kajmakowa, ciemny biszkopt, mascarpone i śmietana)
- ☐ banana toffee (delikatny ciemny biszkopt, warstwa z bananami, śmietana z serkiem mascarpone, warstwa toffee)
- ☐ malina z pistacją (biszkopt pistacjowy, chrupka z pistacją i maliną, mascarpone ze śmietaną, konfitura malinowa, pasta pistacjowa)

Rodzaje wykończenia:

wybierz i zaznacz interesujące Cię wykończenie tortu

- ☐ lekka śmietana
Warstwa śmietany dodaje lekkości i świeżości, doskonale komponując się z pozostałymi składnikami, tworząc harmonię smaków
- ☐ masa maślana
Nasz tort jest pokrywany delikatnym tynkiem z białej czekolady, nadając mu nie tylko piękny wygląd, ale także niezapomniany smak.
- ☐ masa cukrowa
Masa marcepanowa to doskonały wybór do dekoracji i pokrycia tortu, który idealnie zamyka całość.
- ☐ zamszowanie
Subtelne detale zamszowania nadają tortowi wyjątkowego uroku, tworząc przyjemną dla oka oprawę.

Dekoracje

wybierz i zaznacz interesującą Cię dekorację, można wybrać więcej niż 1

- ☐ naturalne kwiaty +15zł
- ☐ sezonowe owoce +10zł
- ☐ figurka z czekolady +15zł
- ☐ figurka z masy cukrowej +45zł wys. do 14cm
- ☐ nadruk +10zł
prześlij swój nadruk na adres: zamowienie@kropek.pl
- ☐ czekoladowy drip +10zł
- ☐ słodkości +15zł
makaroniki, czekoladki, pralinki, draże,
- ☐ topper +15zł
- ☐ topper dedykowany +25zł realizacja 5 dni roboczych
Napisz co ma znajdować się na topperze (max 3 słowa)

Dodatkowe informacje

Napisz jeżeli goście mają jakiekolwiek alergie pokarmowe:

Zaliczka pobierana jest w wysokości 50%

Podpis klienta