



TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

Zamów je u nas! Nasi cukiernicy potrafią stworzyć słodkie dzieła sztuki.

Dostępne smaki:

- **BEZOWY Z KREMEM MASCARPONE I OWOCAMI**
/ beza, krem mascarpone, świeże owoce sezonowe
- **MANGO-MARAKUJA**
/ biszkopty cytrynowy, limoncello, konfitura mango-marakuja, krem karmelowy, karmel z marakują
- **PANDA**
/ biszkopty czekoladowy, banan w karmelu, ganaż bananowy, krem z mlecznej czekolady
- **MACAL**
/ biszkopty makowy, konfitura borówkowa, karmel z nerkowcami, krem śmietankowy z mascarpone
- **WANILIOWO-TRUSKAWKOWY**
/ jasny biszkopty, krem waniliowy z truskawkami, chrupiące perełki z białej czekolady
- **LAWENDOWY**
/ biszkopty lawendowy, krem waniliowy, curd mango-marakuja, świeża malina
- **MADELEINKA**
/ biszkopty waniliowy, ganaż truskawkowy, curd cytrynowy, krem mascarpone z orzechami laskowymi
- **GWIAZDY NA NIEBIE**
/ biszkopty czekoladowy, chrupka czekoladowa, ganaż czekoladowy z morelą, krem czekoladowy
- **SHREK**
/ biszkopty pistacjowy, ganaż malinowy, chrupka pistacjowo-kokosowa, krem mascarpone z pistacjami
- **SNICKERS**
/ biszkopty czekoladowy, sernik orzechowy, słony karmel z orzechami ziemnymi, krem orzechowy

Torty klasyczne z bitą śmietaną (biszkopty przekładany owocami):

- **TRUSKAWKA**
- **CZEKOLADA**
- **MALINA**
- **ŚMIETANKA**

*/ Informacje dodatkowe:

- Zamówienie tortu możliwe dla minimum 12 osób.
- Przybliżona gramatura porcji to 100-120 g/os. (w zależności od rodzaju tortu).
- Zamówienie powinno zostać złożone do 5 dni przed wydarzeniem.
- Hotel zatrudnia doświadczonych, profesjonalnych cukierników, z którymi można indywidualnie uzgodnić wygląd tortu.
- Cena zależna jest od rodzaju zdobień.



kontakt
w sprawie
oferty:

ul. Szwedzka 7
55-040 Bielany Wrocławskie

+48 71 606 88 90
wroclawbielanyplus@qhotels.pl

qhotel.pl