



TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

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

Dostępne smaki:

- **MANGO-MARAKUJA**
/ biszkopt cytrynowy, konfi marakuja, mango, krem karmelowy
- **SNIKERS**
/ biszkopt czekoladowy, sernik orzechowy, słony karmel z orzechami, krem orzechowy
- **LAWENDOWY**
/ biszkopt lawendowy, mango curd, ganache marakuja, krem waniliowy z mascarpone
- **GWIAZDY NA NIEBIE**
/ biszkopt czekoladowy, chrupka czekoladowa, ganache czekoladowy z morelami, krem czekoladowy
- **MACAAL**
/ biszkopt makowy, konfi borówka, nerkowce w karmelu, krem śmietanka-mascarpone
- **MADELEINKA**
/ biszkopt waniliowy, ganache truskawkowy, curd cytrynowy, krem mascarpone z orzechem laskowym
- **WANILIOWO-TRUSKAWKOWY**
/ biszkopt waniliowy, świeża truskawka, compote z truskawek, krem śmietanka-mascarpone
- **SHREK**
/ biszkopt pistacjowy, ganache malinowy, chrupka pistacjowo-czekoladowa, krem mascarpone z pistacjami

* / 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.
- Istnieje możliwość degustacji smaków w cenie 120 PLN brutto.



kontakt
w sprawie
oferty:

ul. Szwedzka 7
55-040 Bielany Wrocławskie

+48 71 606 88 90
wroclawbielanyplus@qhotels.pl

qhotel.pl