



Nazywam się Katarzyna Stoltmann i od 7 lat prowadzę pracownię cukierniczą „Zachciankowo”. Specjalizujemy się w tortach artystycznych oraz candybarach z naturalnych, produktów.

Wyróżnia nas wysoka jakość i estetyka pracy oraz indywidualne podejście w każdej realizacji.

Dzięki bogatej wiedzy i doświadczeniu uwzględniamy nietolerancje pokarmowe, alergię lub szczególne diety (bezglutenowe, bezmleczne, wegańskie itp).





PRACOWNIA CUKIERNICZA

OFERTA STANDARDOWA 23 zł/porcja + dekoracja

Max 3 smaki do wyboru (w każdym torcie znajduje się chrupiąca pralina)

Owocowe: malina, truskawka, jagoda, owoce leśne, pomarańcza, cytryna, gruszka, borówka, mango, marakuja, wiśnia, porzeczka, hibiskus

Nieowocowe: ciemna czekolada, biała czekolada, chałwa, wanilia, śmietana, karmel, oreo, kinderbueno, budyniowy, orzechowy, beza, nutella, jogurt, michałkowy, kawowy, pistacjowy

Możliwe wykonanie w wersji
bezglutenowej lub bezmlecznej
(+20% ceny)

PROPOZYCJE POŁĄCZEŃ

(można dowolnie modyfikować)

„ZACHCIANKOWO”

Biszkopt waniliowy genueński, krem malinowy z praliną malinową/krem palona biała czekolada z frużeliną truskawkową/marakuja – mango z kawałkami truskawek

„BORÓWKOWO CZEKOLADOWY”

Biszkopt czekoladowy, krem borówkowy z praliną czekoladową/krem czekoladowy z frużeliną borówkową/ krem śmietankowy z borówkami

„TRUSKAWKOWY”

Biszkopt genueński, krem truskawkowy z praliną z białej czekolady/krem biała czekolada z frużeliną truskawkową/krem śmietankowy z kawałkami truskawek

„ŚLIWKOWO MIGDAŁOWY”

Biszkopt genueński migdałowy, krem śliwkowy z praliną migdałową/ krem migdałowy z powidłami śliwkowymi/ krem czekoladowy na bazie czekolady deserowej

„SNIKERS”

Biszkopt genueński orzechowy, krem karmelowy z praliną orzechową/krem czekoladowy z frużeliną porzeczkową/krem orzechowy z karmelem

„WIŚNIOWY” Biszkopt czekoladowy, krem wiśniowy z praliną czekoladową/krem czekoladowy z frużeliną wiśniową/ krem śmietankowy z wiśniami

Desery - Candy Bar

1 porcja/osoba - 20 zł/sz

2 porcje/osoba - 18 zł/szt

3 porcje/osoba - 17 zł/szt

Należy wybrać 5-7 rodzajów deserów (przy większym zamówieniu ustalane indywidualnie)

- muffinki z kremem
- panna cotta
- beza pavlova z lemoncurd
- Mini daquas z kremem kawowym i orzechami
- mini tarty (owocowe/bez owoców)
- mini "malinowa chmurka"
- ptysie
- makaroniki (2 szt)
- eklery
- creme brulee
- cake pops (2 szt)
- sernik na zimno z galaretką
- donuty (2 szt.)
- pączki z powidłami (2 szt)
- pączki z kremem pistacjowym
- desery w pojemniczkach
- Monoporcje musowe
- Cannoli z pistacjami
- Ciastka snikers

Ciasta na candy bar

W formie okrągłej

- Sernik śmietankowy
- Sernik z rosą
- Sernik pistacjowy
- Orzechowiec
- Ciasto czekoladowo korzenne z kremem pomarańczowym
- Ciasto czekoladowe z kremem mango-marakuja i kawałkami truskawek
- Ciasto czekoladowe z kremem czekoladowym i borówkowym



Ciasta cd.

- Rafaello
- Ciasto malinowo cytrynowe
- Ciasto biała czekolada/malina
- Szarlotka
- Tarta jagodowa
- Ciasto z kremem oreo
- Ciasto czekoladowe z bakaliami
- Ciasto czekoladowe z kremem wiśniowym
- Ciasto malina/marakuja+mango z kawalkami truskawek
- Brownie
- Ciasto marchewkowe





Pakiety Okolicznościowe

Tort 20 porcji + 40 deserów
1040 zł

Tort 30 porcji + 60 deserów
1560 zł

Tort 40 porcji + 80 deserów
2080 zł

Smak tortu: owocowy lub bez owoców

Desery: Mix 5 różnych deserów

Cena zawiera transport do 30 km.

Cena nie zawiera wypożyczenia
naczyń oraz usługi ustawienia i
dekoracji stołu



Tort 50 porcji + 100 deserów
2600 zł

Tort 80 porcji + 160 deserów
4160 zł

Tort 100 porcji + 200 deserów
5200 zł

Smak tortu: owocowy lub bez owoców

Desery: Mix 5 różnych deserów

Cena zawiera transport do 50 km.

Cena nie zawiera wypożyczenia
naczyń oraz usługi ustawienia i
dekoracji stołu

Podziękowania dla gości

Drobne słodczyce stylem i kolorystyką dopasowane do charakteru, stylu i kolorystyki przyjęcia z wybranym przez Państwa napisem

Wersja Mini - 10 zł

- /sztywniczki
- kruche ciastko
- pralinka
- beza
- ciasto cookie criss mini
- ciastko brownie mini
- cake pops
- donuty

Wersja Basic - 15 zł

- zestaw 5 szt z oferty mini
- lizak bezowy
- lody na patyku
- czekolada na patyczku z marshmallows
- ciastko typu markiza z nadzieniem snikers
- ciastko cookie criss max
- ciastko brownie max

Wersja Maxi - 25 zł

Drobne słodczyce pakowane w kartonik eko lub biały o wymiarach 13x13 z ofert Basic (3 szt) lub z oferty Mini (5 szt)

Informacje niezbędne do sporządzenia wyceny i przyjęcia zamówienia

Termin przyjęcia:

Miejsce przyjęcia:

Oferta (zaznacz jedno)

Standardowa

Pakiet ekonomiczny

Tort

- ilość porcji:
- Smak:
- jaka dekoracja (może być poglądowe
zdjęcie lub opis np. z kwiatami):

.....
.....
.....

Candy bar:

- ilość deserów:

jakie rodzaje deserów* (5-7 rodzajów):

-
-
-

*dotyczy tylko oferty standardowej.

Monoporcje

Deser musowy ze środkiem

Truskawka/czekolada deserowa

malina/biała czekolada

mango-marakuja/czekolada
deserowa

Jagoda/biała czekolada

Tiramisu

Snikers



Tartaletki

Kruche ciastko z kremem

Krem cytrynowy/beza szwajcarska

truskawka/biała czekolada

szarlotka

Jagoda/biała czekolada

Smikers



Muffinki

Waniliowe

Czekoladowe

Krem:

śmietankowy, waniliowy,
czekoladowy, malinowy,
truskawkowy



Mini beza

Z kremem cytrynowym
śmietaną i owocami
(pavlova)



Z kremem kawowym,
orzechami i karmelem
(daquas)

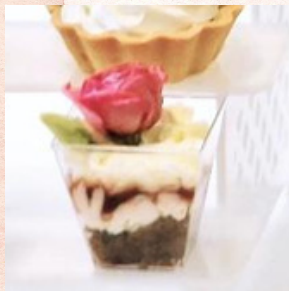


z kremem malinowym i
pistacją



Deserki w pojemniczkach

Mix owocowy



Tiramisu

Snikers

Panna cotta z galaretką

Sernik na zimno z galaretką



Pączki

z powidłami
z kremem pistacjowym



Przykładowe Candy Bary



Oferujemy również kompleksową obsługę „słodkiego stołu” taka jak dowóz, ustawienie wraz z wypożyczeniem naczyń oraz dekorację i odbiór naczyń następnego dnia, z uwagi na indywidualny charakter każdego przyjęcia cena ta jest ustalana indywidualnie. Jest to kwota 300-500zł zależnie od tego jak daleki jest transport, jak dużo raz jakich dekoracji zostanie wypożyczonych, posiadamy w swojej ofercie również okrągłe białe standy





Torty komunijne przykładowe wzory









Torty ślubne przykładowe wzory







Przykładowe podziękowania dla gości







Skontaktuj się z nami



Zachciankowo



Zachciankowo1



www.Zachciankowo.pl

Zachciankowo 

PRACOWNIA CUKIERNICZA

+48 508 074 083