

WYBÓR TORTÓW

SMAK

1. ŚMIETANKOWY Z MUSEM OWOCOWYM (jasny biszkopt nasączony ponczem, delikatny krem śmietankowy z musem owocowym oraz frużeliną), do wyboru smaki musów: truskawkowy / malinowy / jagodowy / wiśniowy / gruszkowy / cytrynowy / pomarańczowy / bananowy / porzeczkowy
2. CZEKOLADOWY Z MUSEM Z CIEMNEJ LUB BIAŁEJ CZEKOLADY (ciemny biszkopt nasączony ponczem, przełożony musem czekoladowym z bitą śmietaną)
3. RAFAELLO (kokosowy biszkopt nasączony alkoholem, przełożony delikatnym kremem z kokosa i malibu)

DEKORACJA Torty wykończone są śmietaną z delikatną dekoracją z kwiatów lub owoców.



TORT NR 1



TORT NR 2



TORT NR 3



TORT NR 4



TORT NR 5

Istnieje możliwość przygotowanie tortów w innych smakach oraz tortów artystycznych (torty pokryte masą cukrową lub czekoladą) jednak w tym wypadku zostanie doliczona dopłata do tortu - wysokość dopłaty podlega indywidualnej wycenie.

DEGUSTACJA TORTÓW

Degustacje tortów są możliwe w **SOBOTY** w Cukierni 31 Róż (adres: **Stróża 556**)

Na tydzień przed planowaną degustacją prosimy o podanie listy smaków, które chcą Państwo spróbować.

Na dzień przed degustacją prosimy o kontakt bezpośrednio z Cukiernią (tel. 502 698 581) w celu uzgodnienia godziny wizyty.

Degustacja jest odpłatna: 3 zł za jedną próbkę.