PRACOWNIA CUKIERNICZA

KANIA

OFERTA · SŁODKIE STOŁY I TORTY WESELNE

Wesela 2027

Słodkie stoły, torty weselne i gościńce

Pracownia Cukiernicza Kania · Lublin

PAKIET KAMERALNY	PAKIET STYLOWY	PAKIET KRÓLEWSKI
52 zł / os.	74 zł / os.	98 zł / os.
słodki stół	z tortem weselnym	z tortem i gościńcami

Ceny brutto za osobę

Życzymy dużo słodkości

PAKIETY SŁODKICH STOŁÓW

Trzy warianty słodkiego stołu

Nasze słodkie realizacje to połączenie rzemieślniczej pasji, nowoczesnego cukiernictwa i eleganckiego designu. Każdy element tworzymy ręcznie w naszej pracowni, dbając o to, by był nie tylko rozkoszą dla podniebienia, ale i wyjątkową dekoracją Twojego przyjęcia. Proponujemy trzy warianty dopasowane do wielkości wydarzenia.

01

Pakiet Kameralny

52 zł brutto / os.

- Słodki stół
- 5 sztuk deserów na osobę
- Możliwość łączenia różnych deserów

02

Pakiet Stylowy

74 zł brutto / os.

- Słodki stół
- 7 sztuk deserów na osobę
- Tort weselny

03

Pakiet Królewski

98 zł brutto / os.

- Słodki stół
- 7 sztuk deserów na osobę
- Tort weselny
- Gościńce dla Gości

W KAŻDYM PAKIECIE

- Aranżacja stołów
- Kwiaty
- Dostawa
- Zabranie pater

INFORMACJE DODATKOWE

Transport	Koszt transportu ustalany jest indywidualnie na podstawie odległości.
Kaucja	Przy wynajmie pater i podstaw pobierana jest kaucja zwrotna.
Rezerwacja	Gwarancją terminu jest wpłata zadatku.

Słodki stół do skomponowania

Możesz dowolnie komponować swój stół, wybierając z naszych autorskich pozycji.

Mini Tort Szwarcwaldzki
klasyka z wiśnią w wydaniu monoporcji

Mini Beza Pavlova
lekka beza z kremem i świeżymi owocami

Choco Popsy
czekoladowe praliny w białej czekoladzie z dekoracją mini kwiatami

Mini Makaroniki
dwa smaki: różany oraz karmelowy z kremem mascarpone

Mini Pucharki
ganache z mlecznej czekolady i chrupka karmelowa

Mini Tartaletki
cytrynowe z puszystą bezą włoską

Truskawki w czekoladzie
oblane białą czekoladą z kolorową posypką

Mini Babeczki
z malinami i kremem śmietanowo-mascarpone

Mini Serniczki
z polewą pistacjową

Magdalenki z czekoladą

Kolorowe lizaki bezowe

Eklery
Kinder Bueno, malina, truskawka, pomarańcza

Ptysie
pistacja-malina, mango-marakuja, Kinder Bueno z czarną porzeczką

Malinowa Chmurka
ciasto malinowe z bezą

Sernik
klasyczny, z karmelem, z czekoladą

Szarlotka z imbirem

Esmeralda

Tiramisu pistacjowe

Tiramisu

Ganache brownie karmel
z chrupką karmelową

Ganache dubajski
z kataifi i musem pistacjowym

TORTY OKOLICZNOŚCIOWE I WESELNE

Tort weselny

Tort to punkt kulminacyjny każdego przyjęcia. W Pracowni Kania tworzymy torty, które zachwycają smakiem i nowoczesnym wyglądem (tzw. modern cakes). Wykonujemy torty klasyczne i piętrowe. Personalizacja: oferujemy tynki maślane, wykończenia typu semi-naked, dekoracje z żywych kwiatów, jadalnego złota lub ręcznie robionych figurek.

BISZKOPTY

- Klasyczny (jasny)
- Kakaowy (ciemny)
- Orzechowy (migdałowy / z orzechów włoskich)
- Genueński (maślany)
- Bezglutenowy (kukurydziany)
- Bezowy (dacquoise / pavlova)
- Makowy
- Kawowy
- Pistacjowy
- Marchewkowy
- Cytrynowy / limonkowy
- Czerwony aksamit (red velvet)
- Kokosowy
- Miodowy (blaty piernikowe / miodowe)

KREMY

- Śmietankowy (z mascarpone / z białą lub ciemną czekoladą)
- Budyniowy (tradycyjny / mousseline z masłem)
- Ganache (z czekolady deserowej, mlecznej lub białej)
- Kajmakowy (toffee)
- Owocowy (curd cytrynowy / marakujowy / truskawkowy / malinowy / borówkowy)
- Orzechowy / pralinowy
- Pistacjowy
- Kawowy
- Tiramisu

CHRUPKI

- Karmelowa
- Cytrynowa
- Malinowa
- Owoce leśne

Indywidualnie dobierzemy również owoce, owoce liofilizowane lub owoce w żelu do danego tortu.

GOŚCIŃCE DLA GOŚCI · CIASTA DO PUDEŁEK

Tradycyjny ukłon w stronę gości, pozwalający im zabrać smak przyjęcia do domu. Skład zestawu:

- Sernik z białą czekoladą
- Szarlotka domowa
- Kruche ciasto z malinami
- Ciasto czekoladowe z chrupką
- Ciasto z karmelem i orzechami
- Ptasie mleczko: malinowe lub truskawkowe z czekoladową polewą
- Mini rolady: karmel, porzeczka

Zapraszamy do kontaktu, aby omówić szczegóły Twojego wymarzonego słodkiego stołu!

Pracownia Cukiernicza Kania · Zamówienia: tel. 780 096 364 · Marcin Kania: 666 398 119

kontakt@kaniacukiernia.pl · ul. Gliniana 2, 20-616 Lublin · @kaniacukiernia