**CIASTA**

| **Rozmiar i szacowana waga** |
| --- |
| Nazwa | Cena za kg | 16cm | 21cm | 27cm / 20x30cm |
| **Brownie** na belgijskiej ciemnej czekoladzie z kremem mascarpone i owocami(malina,borówka). Bezglutenowe | 42zł | 0,8-1,2kg | 1,5-2kg | 2,5-3kg |
| **Fudge Cake**  z belgijskiej ciemnej czekolady 1. warstwa pieczona wilgotna mocno czekoladowa2. Delikatniejszy mus czekoladowy | 38zł | 0,8-1kg | 1,4-1,8kg | 2,2-2,8kg |
| **Szarlotka** na kruchym spodzie wypełnione kawałkami jabłek podsmażanych na maśle z wanilią i cynamonem, góra pokryta kruszonką  | 28zł | 1kg | 2kg | 3kg |
| **Ciasto marchewkowe** wilgotne ciasto z bakaliami i cynamonem pokryte kremem śmietankowym | 32zł | 0,9kg | 1,5kg | 2,5kg |
| **Galaretka z malinami** spód jasny biszkopt z warstwą białej praliny, kremem śmietankowym i malinami w galaretce | 34zł | 0,9kg | 1,5kg | 2,5kg |
| **Beza Dakłas** chrupiąca z zewnątrz i miękka w środku beza z dodatkiem zmielonych migdałów, orzechów włoskich oraz daktyli przełożona kremem karmelowym | 48zł | 0,6-0,8kg | 1-1,3kg | 1,6-2kg |
| **Beza Pavlova** chrupiąca z zewnątrz i miękka w środku beza wypełniona kremem mascarpone i obłożona owocami | 48zł | 0,6-0,8kg | 1-1,3kg | 1,6-2kg |
| **Beza Mango** chrupiąca z zewnątrz i miękka w środkuprzełożona kremem mango z marakują oraz gotowanymi truskawkami | 49zł | 0,7kg | 1,3kg | 2,2kg |
| **Orzechowe Vegan** mocno orzechowe wilgotne ciasto z orzechami laskowymi i gruszkami, wykończone kremem z orzecha laskowego. Bezglutenowe, Wegańskie.  | 44zł | 0,8kg | 1,5kg | 2,4kg |
| **Tiramisu** na włoskich biszkoptach nasączanych mocną kawą i amarettoprzekładanych z kremem mascarpone | 42zł | 0,8kg | 1,5kg | 2,4kg |
| **Tiramisu Prosseco** rześka wersja klasycznego tiramisu. Włoskie biszkopty nasączone prosseco przełożone truskawkami i mascarpone, góra wykończona owocami | 46zł | 0,9kg | 1,5kg | 2,5kg |

**SERNIKI**

| **Rozmiar i szacowana waga** |
| --- |
| Nazwa | Cena za kg | 16cm | 21cm | 27cm / 20x30cm |
| **Biała Czekolada-Malina**- chrupiący spód z kruszonki, następnie masa sernikowa z białą czekoladą, malinami i wanilią, całość zakończona ganaszem i płatkami z białej czekolady | 42zł | 1kg | 2kg | 3kg |
| **Tradycyjny**- klasyczny pieczony, puszysty tradycyjny sernik posypany cukrem pudrem | 34zł | 0,8-1kg | 1,4-1,8kg | 2,2-2,8kg |
| **Oreo**- sernik na zimno na spodzie z pokruszonych ciastek czekoladowych, zmasą śmietankową z kawałkami ciastek oreo, posypany kakao | 36zł | 1kg | 2kg | 3kg |
| **Cytrynowo Imbirowy**- ciasteczkowy imbirowy spód i boki w środku sernik cytrynowy zakończony toppingiem z kwaśnej śmietany | 36zł | 0,9kg | 1,5kg | 2,5kg |
| **Pomarańczowo Czekoladowy**- ciasteczkowy czekoladowy spód i boki w środku sernikpomarańczowy zakończony czekoladową polewą i płatkami czekolady | 36zł | 0,9kg | 1,5kg | 2,5kg |
| **Mango**-**Kokos** chrupiący spód z orzechów laskowych, delikatna masa z mascarpone i kokosem zakończona galaretką z puree mango | 42zł | 0,8-1kg | 1,8-2kg | 2,8-3kg |
| **Słony Karmel**- ciasteczkowy czekoladowo-orzechowy spód i boki w środku sernikkarmelowy całość zakończona karmelem i migdałami | 38zł | 0,9kg | 1,5kg | 2,5kg |

**TARTY**

| Nazwa | Cena za kg | 18cm | 28cm  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lawendowa** na kruchym spodzie z warstwą truskawki i musem na bazie białej belgijskiej czekolady zlawendą i wanilią | 42zł | 0,8kg | 2kg |
| **Panna Cotta** na kruchym spodzie, wypełniona delikatną panna cotta, wykończona owocami | 42zł | 0,8kg | 2kg |
| **Jagodowo-serowa** na kruchym spodzie z masą sernikową i jagodami, góra pokryta kratką z ciasta kruchego i cukrem pudrem | 36zł | 0,8kg | 2kg |
| **Jogurtowa** na kruchym spodzie z kremem maślanym z czarnej porzeczki następnie ganasz z białej czekolady i jogurtu naturalnego, całość zakończona owocami(borówki,maliny) i srebrnymi kamykami | 44zł | 0,8kg | 2kg |
| **Karmelowa** na czekoladowym kruchym spodzie, w środku orzechy włoskie zapiekane z karmelem, góra wykończona gorzką belgijską czekoladą | 46zł | 1kg | 2,5kg |
| **Migdał-rabarbar** na kruchym spodzie wypełniona masą migdałową z amaretto i rabarbarem. Wykończowa płatkami migdałowymi, kruszonką i cukrem pudrem | 44zł | 0,8kg | 2kg |
| **Biała czekolada-granat** na miasteczkowym czekoladowym spodzie wypełniona musem zbiałej czekolady z dodatkiem limonki i granatem | 42zł | 0,8kg | 2kg |
| **Cytrynowa** na kruchym spodzie z zapiekanym kremem cytrynowym pokryta przypalaną włoską bezą | 38zł | 0,7kg | 1,7kg |
| **Pralinowa** na spodzie z ciemnej belgijskiej czekolady z warstwą ciemnej praliny posypana kakao | 42zł | 1kg | 2,2kg |
| **Patissiere-mango vegan** na kruchym spodzie z kremem patissiere mango wykończona owocami. Wegańskie.  | 44zł | 0,8kg | 1,8kg |
| **Owocowa** na kruchym spodzie z delikatnym kremem patissiere oraz dużą ilością owoców sezonowych zatopionych w galaretce | 42zł | 0,8kg | 1,8kg |
| **Tarty słone (quiche)** smaki:-szpinak, pomidorki cherry, feta-grilveg, kozi ser-por, brie-por, łosoś koper-cukinia, kozi ser | 38zł | Niska 1,6kg | Wysoka 2,7kg |

**TORTY**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| http://slodka-strefa.pl/wp-content/uploads/2017/11/obwodblack.png | * 16cm (ok. 1kg)
* 21cm(ok. 1,6-1,8kg)
* 24cm(ok. 2,3-2,5kg)
* 27cm(ok.2,6-2,9kg)
* 30cm(ok.3,2- 3,8 kg)
 |  | http://slodka-strefa.pl/wp-content/uploads/2017/11/obwodprostokont.png | * 60x40cm ok 13kg
* 45x35cm ok 9kg
* 40x30cm ok 6,5kg
* 35x25cm ok 4,5kg
 |

| Nazwa i opis | Cena za kg |
| --- | --- |
| **Kasztan-Mango-Orzech Laskowy** spódbiszkopt szpinakowy z warstwą praliny z orzechem laskowym, mus z białej belgijskiej czekolady i kasztanów jadalnych z wkładką z galaretki z mango, pokryty brązowym zamszem | 72zł |
| **Pistacja-Marakuja-Malina** spód biszkopt malinowy z warstwą białej praliny, mus z białej belgijskiej czekolady i pistacji z wkładką z marakujowej panna cotty, pokryty zielonym zamszem | 79zł |
| **Mango**-**Malina** spód biszkopt malinowy z warstwą malinowej praliny, mus z białej belgijskiej czekolady i mango z wkładką z przetartej maliny, pokryty czerwonym zamszem | 66zł |
| **Marakuja-Jagoda** spód bezowo migdałowy z białą praliną, musem z białej belgijskiej czekolady i marakui z wkładką z jagód pokryty żółtym zamszem | 66zł |
| **Orzech Laskowy-Mleczna Czekolada-Porzeczka** spód bezowo migdałowy z praliną z orzechem laskowym, musem na bazie mlecznej belgijskiej czekolady i orzecha laskowego z wkładką z czarnej porzeczki, pokryty brązowym zamszem | 66zł |
| **Biała czekolada**-**Malina** spód bezowo migdałowy z białą praliną, musem z białej belgijskiej czekolady z wkładką z przetartych malin, pokryty białą polewą | 62zł |
| **Czekolada 80%**-**Wiśnia** spód czekoladowy biszkopt nasączonym wiśniówką z ciemną praliną, musem z ciemnej 80% belgijskiej czekolady z wkładką z wiśni, pokryty ciemną polewą | 62zł |
| **Rozmaryn-Palone masło-Malina/Jagoda** spód jasny biszkopcie z palonym masłem, warstwą białej praliny, musem z białej belgijskiej czekolady i rozmarynu oraz wkładką z malin i jagód, pokryty białą polewą | 66zł |
| **Chałwowy** na makowym spodzie nasączonym palonym masłem z praliną z orzecha laskowego oraz orzechami włoskimi w karmelu zatopionymi w musie z białej czekolady i chałwy, pokryty żółtą polewą | 69zł |