



Oferta weselna

Staropolska

Szanowni Państwo

„Staropolska” to przedsiębiorstwo z historią i stabilną pozycją w województwie Kujawsko-Pomorskim. Działa już od 1997r. i jako mocna lokalna marka cieszy się dobrą renomą wśród Klientów.

„Staropolska” stara się zapewnić szeroki wachlarz asortymentu, wychodząc na przeciw oczekiwaniom konsumentów. Z tą myślą został stworzony nowy produkt Cukierni: ”Słodkie stoły”. Zachwycają one zarówno estetyką, jak i smakiem oferowanych produktów.

Dla każdej Pary Młodej ślub i wesele to szczególny moment w życiu. Cukiernia Staropolska będzie zaszczycona stając się częścią tego ważnego wydarzenia oraz realizując słodkie marzenia klientów. Proponowana oferta „Słodkiego Stołu” uświetni uroczystość weselną, stając się jego dodatkową atrakcją. Pięknie wyeksponowane desery zrobią wrażenie na zaproszonych Gościach. Staranność wykonania oraz wysoka jakość wykorzystanych surowców, zaspokoją nawet najbardziej wyszukane gusta amatorów słodkości. Całości dopełni piętrowy tort z wybraną dekoracją. Cukiernia Staropolska sprawi, by ten wyjątkowy dzień stał się niezapomnianym.

W dalszej części prezentacji znajdą Państwo krótki opis naszej oferty.

Serdecznie polecam

Wojciech Kozłowski



Słodki Stół

styl

- glamour
- rustykalny

skład

- 50% desery
- 30% ciasta
- 20% ciastka sztukowe

Desery i ciastka sztukowe ustawiane są na stelażu, ciasta natomiast na osobnych talerzach.

zapewniamy

- stelaż/fala do wyeksponowania słodkości (bez funkcji chłodzenia) - wymiar jednej fali 122 szer. x 60 gł. x 40 wys. cm, wymiar talerzy Ø 30 lub 33 x 26,5 cm
- ozdobną podstawę tortu (glamour/rustykalna)
- ustawienie kompozycji w wybranym przez Państwa miejscu

DODATKOWO POTRZEBUJEMY:

STOŁU, OBRUSU ORAZ ZASILANIA 220V

Słodki Stół - smaki

desery

- **wiśniowy** - aromatyczne ciasto czekoladowe, przełożone soczystymi wiśniami w galaretkie oraz warstwą puszystej bitej śmietanki, całość udekorowana frużeliną wiśniową i rozetkami z bitej śmietanki delikatnie oprószonymi kakao
- **alpejski** - czekoladowy biszkopt nasączony winem Wermuth, przełożony kremem adwokatowym z bezikami i udekorowany wiórkami czekoladowymi
- **beza Pavlovej** - krucha beza, warstwa nadzienia marakuja, przełożona kremem waniliowym na bazie serka mascarpone, dekoracja ze świeżych owoców
- **biała czekolada** - puszyste ciasto biszkoptowe z dodatkiem czekolady deserowej, przełożone delikatnym ganache na bazie bitej śmietanki i białej czekolady, dekoracja z masy kajmakowej
- **tiramisu** - delikatny biszkopt nasączony ponczem kawowym, przełożony naprzemiennie kremem waniliowym, dekoracja z biszkopcika i kakao
- **porzeczkowy** - puszyste ciasto biszkoptowe z warstwą kremu czekoladowo-orzechowego z prażynkami, pokryty warstwą budyniu z dodatkiem spirytusu oraz musem z bitej śmietanki i czarnych porzeczek

ciasta

- sernik
- jabłecznik
- placek czekoladowy

ciastka sztukowe

- babeczki z owocem (sezonowo)
- makaroniki - bezowe ciasteczka migdałowe, przełożone delikatnym kremem





Tort weselny

wybierz

- wzór
- smak
- kolor lub typ dekoracji
- podstawa tortu (tylko przy zamówieniu obejmującym słodki stół)

Wzór nr 1

Tort wykończony masą cukrową.
Dekoracje stanowią płatki jadalnego złota oraz
wykonane z izomaltu ozdoby typu “splash”.

smak

- czekoladowy
- alpejski
- malinowy

kolor dekoracji

- obłożenie tortu
- wstążki





Wzór nr 2

Tort typu naked cake.

Dekoracje stanowią kompozycje świeżych kwiatów ciętych oraz owoce sezonowe.

smak

- czekoladowy
- malinowy
- biała czekolada

typ dekoracji

- świeży owoc - dostępny sezonowo
- żywe kwiaty: róża / eustoma / ruskus

Wzór nr 3

Tort wykończony masą cukrową.

Dekoracje stanowią drukowane na masie cukrowej kwiaty oraz złoczone perłki wykonane z tejże masy.

smak

- czekoladowy
- alpejski
- malinowy

kolor dekoracji

- obłożenie tortu (dot. wyłącznie piętra bez kwiatowych nadruków)
- perłki



Wzór nr 4

Tort wykończony masą cukrową, stylizowany na pień brzozy. Dekoracja tortu ręcznie malowana, personalizowany inicjałami.



smak

- czekoladowy
- alpejski
- malinowy

do wyboru

- inicjały

Wzór nr 5

Tort typu naked cake. Dekoracje stanowią świeże owoce sezonowe.

smak

- czekoladowy
- malinowy
- biała czekolada

typ dekoracji

- świeży owoc dostępny sezonowo



Wzór nr 6

Tort wykończony i udekorowany śmietanką roślinną.



smak

- czekoladowy
- alpejski
- malinowy
- biała czekolada

Wzór nr 7

Tort wykończony śmietanką roślinną. Dekoracje stanowią kompozycje ze świeżych kwiatów ciętych.

smak

- czekoladowy
- malinowy
- biała czekolada
- alpejski

typ dekoracji

- żywe kwiaty: róża / frezja / eustoma





Wzór nr 8

Tort typu naked cake.

Dekoracje stanowią kwiaty cięte oraz wykończenie śmietanką roślinną.

smak

- czekoladowy
- malinowy
- biała czekolada

typ dekoracji

- żywe kwiaty: róża / gipsówka

Wzór nr 9

Tort wykończony masą cukrową. Dekoracje stanowią historyjki oraz wstążki z masy cukrowej.

smak

- czekoladowy
- alpejski
- malinowy

kolor dekoracji

- obłożenie tortu
- historia



Wzór nr 10

Tort wykończony śmietanką roślinną. Dekoracje stanowią kompozycje ze świeżych kwiatów ciętych.



smak

- czekoladowy
- malinowy
- biała czekolada
- alpejski

typ dekoracji

- żywe kwiaty: róża / frezja / eustoma

Wzór nr 11

Tort typu semi-naked cake.

Dekoracje stanowią świeże owoce sezonowe, makaroniki oraz drip czekoladowy.



smak

- czekoladowy
- malinowy
- biała czekolada

Wzór nr 12

Tort wykończony masą cukrową. Dekoracje stanowią inicjały i wstążki wykonane z masy cukrowej. Boki tortu zdobią ręcznie wykonane dekoracje z lukru.



smak

- czekoladowy
- alpejski
- malinowy

kolor dekoracji

- inicjały

Wzór nr 13

Tort w stylu rustykalnym wykończony śmietanką roślinną. Dekorację stanowią liście ruskusu.

smak

- czekoladowy
- malinowy
- biała czekolada
- alpejski



Warunki zamówienia

kalkulacja

40-60 OSÓB - CAŁKOWITY KOSZT 1908 ZŁ

- 1 fala: 100 porcji - cena 1000 zł
- makaroniki 36 szt - cena 108 zł
- tort 2 piętrowy (40-60 porcji) - cena 800 zł

60-80 OSÓB - CAŁKOWITY KOSZT 2508 ZŁ

- 1 fala: 140 porcji - cena 1400 zł
- makaroniki 36 szt - 108 zł
- tort 3 piętrowy (60-80 porcji) - cena 1000 zł

90-140 OSÓB - CAŁKOWITY KOSZT 3716 ZŁ

- 2 fale: 200 porcji - cena 2000 zł
- makaroniki 72 szt - 216 zł
- tort 4 piętrowy (90-140 porcji) - cena 1500 zł

150-160 OSÓB - CAŁKOWITY KOSZT 5416 ZŁ

- 2 fale: 320 porcji - cena 3200 zł
- makaroniki 72 szt - 216 zł
- tort 5 piętrowy (150-160 porcji) - cena 2000 zł

termin

2 tygodnie przed planowaną uroczystością

miejsce

umów się z doradcą weselnym w Bydgoszczy
ul. Grunwaldzka 207-209 tel. 52 32 32 800





Realizujemy także zamówienia na nasze lody firmowe oraz bar kawowy wraz z usługą wykwalifikowanego baristy.



Staropolska sp. z o. o.
Grunwaldzka 207-209
85-451 Bydgoszcz
NIP 967 145 21 07
tel +48 52 32 32 800
slodkiestoly@cukierniastaropolska.pl
cukierniastaropolska.pl