

WIEFELKA 2020



PRACOWNIA TORTÓW ARTYSTYCZNYCH PASTEL DE FLORES
AGATA MICHAŁOWSKA
UL. BARSKICH 4, WROCŁAW



Chcemy, by Wasi goście na długo zapamiętali serwowane słodkości i śmiało mogli stwierdzić, że to był najlepszy tort jaki jedli na weselu!

Przy każdej realizacji przenosimy naszą miłość do słodczy w każdy deser, dzięki czemu rozkochujemy ludzi w słodczych, wcale nie mając tego na celu!

Jeśli macie podobne wartości – zapraszamy do współpracy!

TORTY WESELNE

TORT W ZAMSZU JADALNYM



Tort, który przemawia do Waszego serca, powstaje tylko raz z myślą o Waszych oczekiwaniach i inspiracjach.

Wybierzcie swój:

- klasyczny piętrowy w kremie
- klasyczny pokryty zamszem jadalnym
- duży i płaski - w stylu włoskim
- atrapa i tort do serwisu z kuchni
- tort z monoporcji lub muffinek

Ceny tortów weselnych:

24zł/os smak klasyczny
26zł/os smak premium
+ koszt dekoracji (kwiaty, świece, toppers personalizowane, figurki)

Ostateczna kwota ustalana jest indywidualnie, na podstawie projektu tortu.

TORT W STYLU WŁOSKIM



SMAKI TORTÓW



- 1 | pistacjowy z owocami i śmietnaką (premium)
Owoce do wyboru: cytryna, malina lub truskawka
- 2 | orzech laskowy z karmelem i porzeczką (premium)
- 3 | migdał z maliną (premium)
- 4 | oreo z owocami leśnymi i śmietanką
- 5 | gorzka czekolada z wiśniami, śmietanką i likierem kawowym %
- 6 | podwójny karmel z orzeszkami ziemnymi i porzeczką (premium)
- 7 | biała czekolada z owocami i śmietanką
Owoce do wyboru: cytryna, malina lub truskawka
- 8 | orzech laskowy z gorzką czekoladą, wiśniami i Baileysem %

Torty wykonujemy w wersji klasycznej, bezglutenowej* lub wegańskiej (oferta smaków tortów wegańskich różni się od powyższej, napisz do nas, a przedstawimy Ci ofertę!)

*mogą zawierać śladowe ilości glutenu

SŁODKI STÓŁ

Słodkie stoły z pełną aranżacją przygotowujemy na przyjęcia dla **minimum 50 gości** w pakiecie z tortem.

Usługa samego słodkiego stołu dostępna jest w wariancie powyżej 100 gości (3 słodkości na osobę). Jeśli organizujecie mniejsze przyjęcie prosimy o wiadomość - w przypadku dostępności terminu postaramy się zrealizować mniejsze zamówienie!

CENA

Do wyboru od 6 do 9 różnych rodzajów słodkości (do 12 rodzajów w przypadku słodkich stołów dla minimum 100 os)

od 52zł/os
3 słodkości na osobę

Usługa słodkiego stołu zawiera eleganckie nakrycie stołu, wypożyczone patery, podesty i obrusy. Dodatkowe dekoracje jak kwiaty i świece - cena od 150 zł.

Przy usłudze słodkiego stołu obowiązuje kaucja za wypożyczone patery, talerze i akcesoria wysokości 1000zł.

SŁODKOŚCI

Deserki w kubeczkach

- włoskie tiramisu %
- włoskie tiramisu pistacjowe %
- panna cotta z musem mango
- mus czekoladowy
- mus malinowy

Mini szarlotki z kruszonką (opcja vegan)

Donuty w czekoladzie

- brownie
- marchewkowe

Magnumy w czekoladzie (lody na patyku)

- serniko-brownie z maliną
- brownie z karmelem
- Snickers

Cakepopsy w czekoladzie

- marchewkowe w białej czekoladzie
- waniliowo-cytrynowe w białej czekoladzie

Ciasta w całości

- sernik pistacjowy
- sernik baskijski
- serniko-szarlotka
- sernik tiramisu
- sernik nowojorski z cytryną
- sernik kokosowy z mango
- serniko-brownie
- brownie z porzeczką

Monoporcje musowe

- gorzka czekolada z wiśniami
- pistacja z truskawką
- karmel z gruszką
- mleczna czekolada z orzechami laskowymi





Tartaletki

- migdałowe z kremem waniliowym i owocami sezonowymi
- migdałowe z lemon curd i opalaną bezą
- z karmelem, orzechami laskowymi i gorzka czekoladą
- z kremem waniliowym, zapiekaną śliwką i kruszonką

Ptysie a'la karpatka

- ciasto parzone z kremem karpatkowym - powrót do smaków z dzieciństwa

Ptysie z kruszonką

- z kremem z prawdziwej wanilii i wiśnią
- z kremem z białej czekolady, maliną i solonym karmelem
- z kremem pistacjowym i porzeczką lub maliną

Makaroniki z nadzieniem (wanilia, pistacja, kawa lub róża)

Muffinki

- czekoladowe z nadzieniem owocowym i kremem
- waniliowe z nadzieniem owocowym i kremem



PODZIĘKOWANIE DLA GOŚCI - CIASTECZKA LUKROWANE

Podziękowanie, którego goście nie zostawią na stole! Ciasteczka mogą być samym podziękowaniem, lub opcją 2w1 - winietką z imieniem gości, zamiast klasycznych - papierowych.



Smaki:

- lukrowany piernik
- lukrowane ciastko miodowe
- lukrowane ciastko orzechowe
- lukrowane ciastko kruche

Kształt: serce, prostokąt, kółko, elipsa, łuk i inne

Kolorystyka i czcionka:
dopasowana do Waszych
zaproszeń, stylu wesela

Koszt: od 17zł/szt w zależności
od wielkości i finalnej dekoracji



Ola & Maciej







Luiza & Patryk









Maja & Wojtek





DEGUSTACJA

Terminy degustacji ogłaszam w mediach społecznościowych, jest to idealna okazja aby wypróbować i wybrać jeden spośród kilku dostępnych smaków tortów.

TRANSPORT NA SALE WESELNE

Zamówienia weselne dostarczamy na salę weselną w warunkach chłodniczych. Cena transportu jest uzależniona od odległości od sali weselnej.

Dowozy pakietów weselnych realizujemy w odległości do 150km od pracowni.

Koszt dowozu uzależniony jest od wielkości zamówienia oraz odległości od sali weselnej.

Pakiety tort + słodki stół oraz torty powyżej 80 porcji - dowóz bezpłatny do 15km od pracowni.

UMOWA

Parę Młoda obowiązuje umowa na zamówienie słodkości. W przypadku realizacji słodkiego stołu wraz z aranżacją, obowiązkowa jest wpłata kaucji za wypożyczone naczynia, patery, stojaki, z której rozliczamy się po weselu.

Zastawę ze słodkiego stołu należy zwrócić w ciągu 3 dni po weselu (odbiór przez wykonawcę jest dodatkowo płatny - od 200zł na terenie Wrocławia).

Warunkiem rezerwacji terminu jest podpisanie umowy i wpłata zadatku.



PASTEL DE FLORES X GREENLOFT WROCŁAW

Od lat współpracujemy z zaprzyjaźnioną Pracownią Florystyczną "GreenLoft Wrocław" która mieści się za ścianą naszej Pracowni na ul. Barskich 6 we Wrocławiu. **Jeśli zdecydujecie się skorzystać z naszych usług, zyskacie po 5% rabatu zarówno na słodkości jak i kwiaty.**

Z Martą mamy bardzo spójne poczucie estetyki, które sprawia, że rozumiemy się bez słów.

Wybierając nasz zespół zyskujecie gwarancję, że:

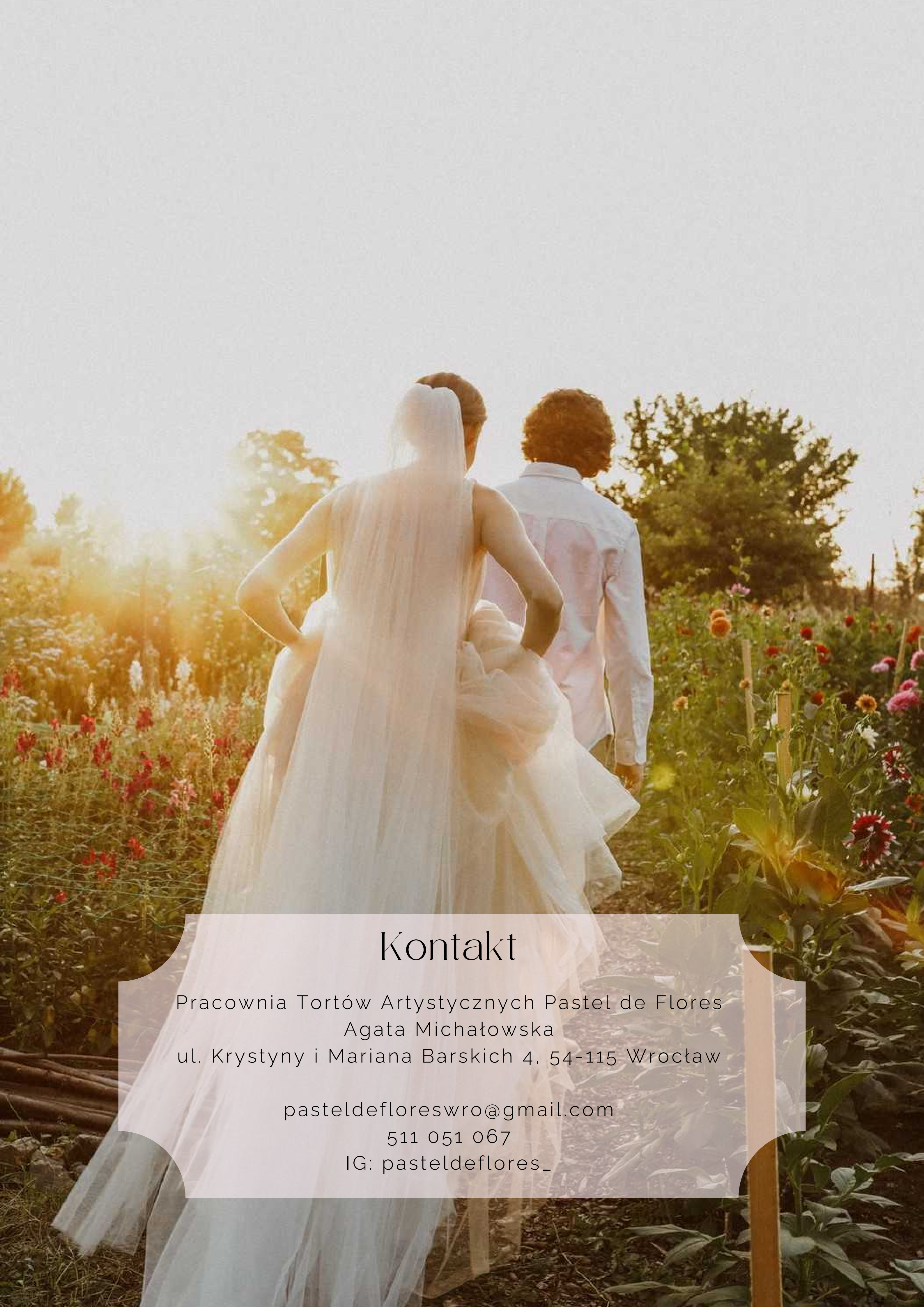
- Wasze przyjęcie będzie osłodzone i ukwiecone w jednym stylu, przy użyciu tych samych kwiatów i materiałów

- spadnie z Was odpowiedzialność za przekazywanie informacji pomiędzy dekoratorem a pracownią cukierniczą

- zyskacie zniżkę na obie usługi

- demontaż kwiatów i ścianek, a także odbiór zastawy stołowej będzie po naszej stronie bez dodatkowych kosztów





Kontakt

Pracownia Tortów Artystycznych Pastel de Flores
Agata Michałowska
ul. Krystyny i Mariana Barskich 4, 54-115 Wrocław

pasteldefloreswro@gmail.com

511 051 067

IG: pasteldeflores_