

WYSTAWA 2026



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, 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:

tort piętrowy od 27zł/os

tort w stylu włoskim od 32zł/os

+ koszt dekoracji tj. kwiaty, świece, topper, figurki, dekoracje w stylu lambeth cake

Ostateczna kwota ustalana jest indywidualnie, na podstawie projektu tortu.



SMAKI TORTÓW



SYCYLIJSKA LA DOLCE VITA

krem pistacjowy z chrupką i krem cytrynowy z żelką lemon curd, biszkopt waniliowy nasączony lemoniadą

BAZYLIOWY OGRÓD

krem bazyliowy z białą czekoladą i krem śmietankowy z domową konfiturą truskawkową, biszkopt waniliowy nasączony lemoniadą

ORZECHOWA OPERA

chrupiący krem laskowy, krem na bazie gorzkiej czekolady z konfiturą wiśniową, biszkopt waniliowy lub kakaowy nasączony kawą

KARMELOWA KORONA

krem karmelowy z orzeszkami ziemnymi w solonym karmelu i kwaśna konfitura porzeczkowa, biszkopt waniliowy nasączony lemoniadą

TROPIKALNE LATO

krem kokosowy z warstwą chrupiącą, mus mango z żelką mango-marakuja, biszkopt waniliowy nasączony Malibu z mango

PISTACJOWA PRIMAVERA

krem pistacjowy z chrupką i krem waniliowy z konfiturą truskawkową lub malinową, biszkopt waniliowy nasączony lemoniadą

WESELNY KLASYK

krem z białej czekolady z konfiturą malinową, mus malinowy z konfiturą, biszkopt waniliowy nasączony lemoniadą

CHRUPIĄCY MIGDAŁ

chrupiący migdałowy krem z musem malinowym i konfiturą malinową, biszkopt waniliowy nasączony lemoniadą

TROPIKALNA CZEKOLADA

krem z mlecznej czekolady z chrupką kokosową, krem kokosowy z marakują, biszkopt waniliowy nasączony marakują

MIGDAŁ Z POMARAŃCZĄ

chrupiący migdałowy krem, krem czekoladowy z konfiturą pomarańczową, biszkopt waniliowy nasączony Campari

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 120 os)

od 54zł/os
3 słodkości na osobę

Usługa słodkiego stołu zawiera dopasowane nakrycie stołu, tj. 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 w wysokości 1000zł.

SŁODKOŚCI



Deserki w kubeczkach

- włoskie tiramisu %
- włoskie tiramisu pistacjowe %
- panna cotta z musem mango
- mus mango z borówkami i chrupką kokosową (vegan)

Mini szarlotki z kruszonką (opcja vegan)

Donuty w czekoladzie

- brownie
- marchewkowe

Magnumy w czekoladzie (lodziaki 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
- pistacja z cytryną i maliną
- karmel z gruszką
- mleczna czekolada z orzechami laskowymi
- kokos z mango i marakują

Magdalenki

- limonkowe
- pomarańczowo-cynamonowe

Serniki w czekoladzie na patyku





Tartaletki

- migdałowe z kremem waniliowym i owocami sezonowymi
- migdałowe z lemon curd i opalaną bezą
- migdałowe z curdem marakuja i opalaną bezą
- kawowe z kremem laskowym
- malinowo cytrynowe z owocami

Ptysie a'la karpátka

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

Ptysie z kruszonką

- z kremem budyniowym waniliowym i wiśnią
- z kremem z białej czekolady, maliną i solonym karmelem
- z kremem pistacjowym i porzeczką lub maliną
- z kremem bazyliowym z truskawką

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











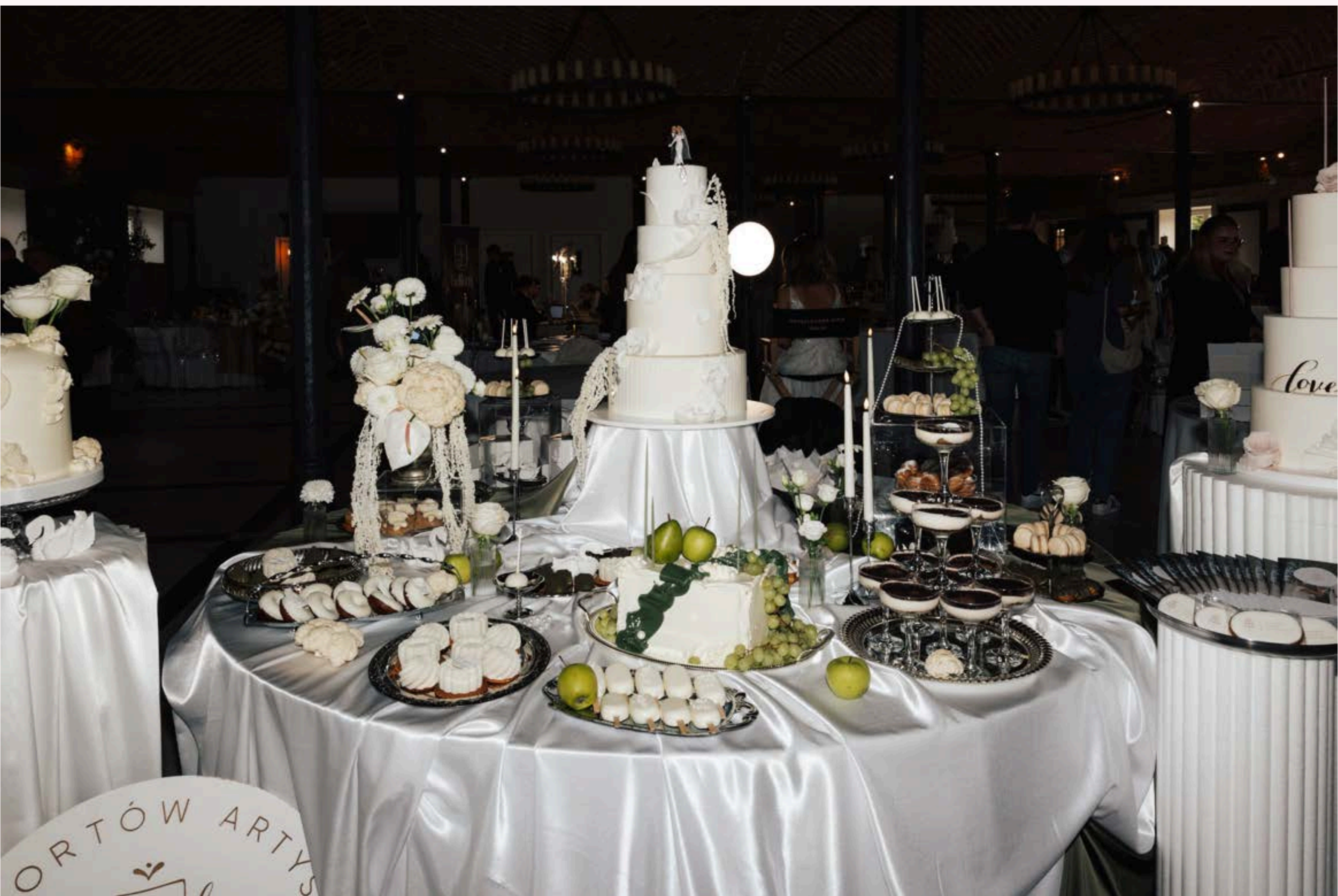














DEGUSTACJA

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

TRANSPORT NA SALĘ WESELNĄ

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.

UMOWA

Parę Młoda obowiązuje umowa na wykonanie tortu i słodkiego stołu z dokładnym określeniem szczegółów zamówienia. W przypadku realizacji słodkiego stołu wraz z aranżacją, obowiązkowa jest wpłata kaucji za wypożyczone naczynia, patery, stojaki, która rozliczana jest tuż po weselu.

Zastawę ze słodkiego stołu należy zwrócić w ciągu 3 dni po weselu (odbiór przez wykonawcę jest dodatkowo płatny - koszt uzależniony od odległości do sali weselnej).

Warunkiem rezerwacji terminu jest podpisanie umowy i wpłata zadatku.



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_