



sweetlandia.pl



795 699 507  
535 420 553



SweetlandiaStrzyzow



www.sweetlandia.pl

# Katalog ślubny

sezon 2024 r.

Pełna oferta weselnych słodkości



SŁODKIE STOLY - TORTY ŚLUBNE - CIASTA - CIASTECZKA - SZYSZKI



# Słodkie stoły

ZESTAWY na 2024 r.

W każdym zestawie dodatkowo drobne słodczy dla najmłodszych  
Cena obejmuje rozłożenie słokości, aranżacje i dekoracje stolika przed przyjęciem.

## ZESTAW 1 - 100 szt. – 900 zł 7 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem, lukrowane pierniczki, deserki w pojemniczkach (2 smaki), tartaletki, bankietówki musowe, cake popsy w czekoladzie.



## ZESTAW 2 - 150 szt. – 1250 zł 9 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem, lukrowane pierniczki, deserki w pojemniczkach (2 smaki), bankietówki musowe, cake popsy w czekoladzie, tartaletki, donaty cynamonowe, makaroniki

## ZESTAW 4 - 300 szt. – 2450 zł 15 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem (prosze i z dekoracją), lukrowane pierniczki, deserki w pojemniczkach (3 smaki), monoporcje, bankietówki musowe, mini-donaty, cake-sicles, cake popsy w czekoladzie, tartaletki, z owocami, torciki bezowe, praliny z nadzieniem, makaroniki

## ZESTAW 3 - 200 szt. – 1650 zł 11 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem (prosze i dekoracyjne), lukrowane pierniczki, deserki w pojemniczkach (3 smaki), bankietówki musowe, cake popsy w czekoladzie, mini-donaty, tartaletki, z owocami, makaroniki

## ZESTAW 5 - ok 400 szt. – 3200 zł 17 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem (prosze i z dekoracją), deserki w pojemniczkach (4 smaki), lukrowane pierniczki, monoporcje, bankietówki musowe, mini-donaty, cake-sicles, cake popsy w czekoladzie, tartaletki, z owocami, pysie lub eklerki, torciki bezowe, praliny z nadzieniem, makaroniki



*Aranżacje i kolorystykę stolika dopasowujemy do stylu i wystroju Waszego wesela!*

Do wyboru aż 4 zestawy naczyń:  
rustykalny/boho drewniany, klasyczny biały, elegancki/vintage złoty lub srebrny



# Słodkie stoły

co kryje się pod nazwami z katalogu :) przykłady dekoracji



muffinki z nadzieniem i kremem (proste)



muffinki z nadzieniem i kremem (dekoracyjne)



lukrowane pierniczki



deserki w pojemniczkach (panna cotta z truskawkami)



deserki w pojemniczkach (tiramisu)



deserki w pojemniczkach (leśny mech)



pysie z kremem i owocami



monoporcje musowe



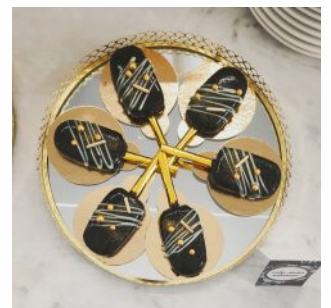
bankietówki



cake-pops



mini-donaty



cake-sicles



tartaletki z owocami



praliny z nadzieniem



torciki bezowe



makaroniki

# Torty ślubne



Zadbamy o to, żeby tort zachwycił Was i Waszych Gości zarówno wyglądem jak i smakiem. Postaramy się spełnić każde Wasze marzenie o ślubnym torcie!

## WYCENA TORTU

Tort dekorowany, 3-pietrowy, (ponad 100 porcji)

około 1300-1500 zł

(dokładny koszt uzależniony jest od wybranego smaku, pracochłonności dekoracji, kosztu kwiatów, dodatków).

Dodatkowe porcje (dla większej liczby gości) przygotowujemy w formie ciast tortowych do pokrojenia i podania.

Błacha ciasta tortowego wystarcza na ok 35-40 porcji i kosztuje ok 140-160 zł (zależnie od smaku).

*Najlepsza cukiernia jaką mogłam wybrać na swoje wesele. Przepyszne ciasta. Przepiękny tort który przeszedł moje najśmielsze oczekiwania. Świetne podejście do klienta."*

*- Andżelika*

*"Torek weselny pierwsza klasa ! :) Goście byli pod ogromnym wrażeniem. Nie dość, że pięknie się prezentował to jeszcze pysznie smakował ! :) rewelacja".*

*- Natalia*

## DEKORACJA

Wygląd tortu po konsultacji z Wami dopasowujemy do motywu przewodniego, kolorystyki wesela, wystroju sali, bukietów itp.

Możecie przesłać do nas inspiracje (np. w formie zdjęć) i wspólnie zaplanujemy Wasz wymarzony ślubny tort!

Realizujemy nawet najbardziej oryginalne pomysły!



# Torty ślubne

## SMAKI TORTÓW

### I. OWOCOWY - ŚMIETANOWY **BESTSELLER**

lekki krem z bitej śmietany i mascarpone,  
świeże owoce: maliny, truskawki, borówki (do wyboru lub mix),  
jasne lub ciemne biszkopty

### 2. OWOCOWY Z ŻELKA **BESTSELLER**

lekki krem z bitej śmietany i mascarpone,  
żelka z blendowanych owoców - (maliny, truskawki lub borówki),  
jasne lub ciemne biszkopty

### 3. OREO z truskawkami **BESTSELLER**

lekki krem z bitej śmietany i mascarpone  
z siekanymi ciasteczkami OREO,  
żelka z blendowanych truskawek, ciemne biszkopty

### 4. EGZOTYCZNY

lekki krem z bitej śmietany i mascarpone, kawałki owoców  
egzotycznych w musie, jasne lub ciemne biszkopty

### 5. CYTRYNOWY

orzeźwiający krem cytrynowy na budyniu, jasne biszkopty

### 6. CZEKOLADOWO-MIĘTOWY

lekki krem śmietanowy o smaku miętowym z siekaną  
czekoladą, kakaowe biszkopty

### 7. GRUSZKA W KARMELU

lekki krem śmietanowy o smaku karmelowym,  
gruszkowy mus z kawałkami owoców, kakaowe biszkopty

### 8. POMARAŃCZE W CZEKOLADZIE **PREMIUM**

krem czekoladowy, mus z gotowanych pomarańczy,  
kakaowe biszkopty

### 9. CZEKOLADOWO-WIŚNIOWY **BESTSELLER**

mocno czekoladowa masa, wiśnie, kakaowe biszkopty

### 10. RAFAELLO

krem kokosowy z ajerkoniakiem, jasne biszkopty  
(możliwość dodania do kremu owoców - krojonych  
brzoskwiń lub ananasów zamiast alkoholu)

### II. ORZECHOWO-KAWOWY **PREMIUM**

ciasta orzechowe, klasyczny krem kawowy (masłany)





# Ciasta i szyszki

Zawsze staramy się,  
by nasze wypieki, były naturalne  
jak w domu, a jednocześnie profesjonalne,  
jak w najlepszej cukierni :)



## Ciasta i ciasteczka

Poleca się przeliczenie około 2-3 porcji ciasta na osobę.

Jedna blacha ciasta wystarcza na 30 kawałków, cena to 120-150 zł  
w zależności od smaku.

Ciasta na wesela wydajemy/dowozimy już pokrojone.

Przygotowujemy również kruche ciasteczka - mix smaków w cenie 50 zł/kg

## Szyszki - paczuszki z ciastami dla gości

Oferujemy szyszki w dwóch rozmiarach:

MNIEJSZA - 36 zł - 6 kawałków ciasta w różnych smakach, kilka ciasteczek

WIĘKSZA - 44 zł - 8 kawałków ciasta w różnych smakach, kilka ciasteczek

Polecamy wybór naszych pudełeczek o sprawdzonej jakości.

Dośarczenie własnych opakowań jest możliwe (obniżamy cenę szyszki o koszt pudełka),  
prosimy jednak o wcześniejszą konsultację z nami w kwestii rozmiaru, grubości papieru itp.



Ciasta mogą znaleźć się zarówno  
tradycyjnie na paterach na stołach,  
jak i na słodkim stoliku - ułożone  
na estetycznym ekspozytorze  
lub ozdobnych naczyniach.

# Realizacja zamówień

Odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania :)



Prosimy o zapoznanie się przed podpisaniem umowy

**DEGUSTACJA** - jeśli nie mieliście okazji spróbować naszych wypieków, możemy umówić się na przygotowanie zestawu degustacyjnego na wspólnie ustalony termin.

## UMOWA I USTALENIE SZCZEGÓLÓW

W przypadku zamówień weselnych podpisujemy umowę oraz pobieramy zadek w ustalonej wcześniej wysokości (zależnie od wielkości zamówienia). Szczegóły takie jak ilości, wybór smaków, pakietów, dekoracji itp. ustalamy, gdy znana jest już ostateczna ilość gości i inne szczegóły, jednak nie później niż ok 2 tygodnie przed terminem wesela. Kwestie umowy i innych ustaleń możemy dograć online (messenger, e-mail) lub spotkać się osobiście w Strzyżowie.

**CENY** - W szczególnej sytuacji, jeśli od podpisania umowy do czasu realizacji ceny i koszty na rynku znacząco wzrosną, cena końcowa może być nieco wyższa. Taką informację prześlemy oczywiście odpowiednio wcześniej i w takim przypadku będzie możliwość zmiany lub rezygnacji z umowy bez utraty zadatku.

**DOSTAWA** - Polecamy wybór dowozu w naszym zakresie, szczególnie w przypadku kilkupiętrowego tortu (mamy już doświadczenie, więc tak jest bezpieczniej). Doświadczenie się z godziną dostawy do oczekiwanego lokalu. Słodki stół przywozimy i rozkładamy około 1,5-2 h przed przybyciem gości na salę.

Koszt dowozu do lokalu: ok 4 zł/km, odbiór naczyń 3,5 zł/km  
W przypadku dużej odległości (powyżej 50 km) istnieje możliwość negocjacji ceny dowozu.

**ROZLICZENIE** - Na płatność umawiamy się po realizacji, ok 2-3 dni po weselu. Wtedy również należy zwrócić naczynia i dekoracje ze słodkiego stołu, patery czy inne wypożyczone przez nas elementy (chyba, że wcześniej ustalimy odbiór z sali)