



Słodkie **STOŁY**



TURÓWKA HOTEL & SPA
WIELIŹKA

Niczym nieograniczona możliwość kreacji smaków i kolorów zachwyci każdego Gościa i nie pozwoli mu przejść koło nich obojętnie.

Oferujemy Państwu profesjonalne przygotowanie Słodkiego Stołu, na które składa się:

- projekt
- słodkości wykonane w dowolnej kolorystyce, dekorowane według życzenia
- opcjonalnie projekt papeterii oraz aranżacji kwiatowej (dodatkowo płatne usługi, wycena indywidualna)

Podane ceny i ilości dotycząc zamówienia dla minimum 50 osób.

W przypadku zamówienia mniejszej ilości pakietów (lub większej), konieczna ponowna kalkulacja cen i ilości.

PAKIET I

30 ZŁ / osoba

- 3 rodzaje ciast (do wyboru)
- 50 babeczek
- 30 mini eklerów
- 0,5 kg bezy
- 30 trufli

PAKIET II

36 ZŁ / osoba

- 3 rodzaje ciast (do wyboru)
- 50 mini babeczek
- 16 średnich babeczek
- 15 cake pops-ów
- 40 makaroników
- 20 mini eklerów
- 0,5 kg bezy

PAKIET III

40 ZŁ / osoba

- 2 rodzaje ciast (do wyboru)
- 50 mini babeczek
- 16 średnich babeczek
- 20 cake pops-ów
- 40 makaroników
- 30 mini eklerów
- 20 trufli
- 1 kg bezy
- 30 mini ptysi



KAJMAK

Delikatne kruche ciasto przełożone kajmakiem i kremem budyniowym.

Pokrojone na 56 lub 64 porcji koktajlowych.



SERNIK

Pieczony z prawdziwego sera, masła, z dodatkiem śmietany. Delikatny, rozpułwiający się w ustach.

Pokrojony na 56 porcji koktajlowych.

Opcjonalnie w sezonie może być z malinami.



CIASTO TORTOWE

Biszkopt nasączony ponczem przekładany kremem.

Krojony na 64 lub 56 porcji.

Biszkopty – jasny, czekoladowy, orzechowy.

Kremy – czekoladowy, kawowy, orzechowy, owocowe (malina, truskawka, borówka).

Bitą śmietaną z owocami – maliny, truskawki, borówki, gruszka, ananas, brzoskwinia.



TARDALETKA

Kruche ciasto, jasny biszkopt, malinowa lub truskawkowa masa z galaretką i owocami.

Pokrojone na 64 lub 56 porcji koktajlowych.



MIODOWNIK

Miodowe ciasto przekładane powidłem i kremem grysikowym.

Krojony na 56 porcji.



NUGAT

Jasny biszkopt, czekoladowa masa z orzechem laskowym i chrupkami. Wiśnie w galaretkie i bita śmietana.

Krojony na 56 porcji.



BABECZKI DUŻE, MAŁE I TARTY OWOCOWE

Krucze babeczki z konfiturą owocową, kremem budyniowym i owocami sezonowymi. W tartach zamiast konfitury jest czekolada.



MAKARONIKI

Migdałowe lub orzechowe kruche bezowe skorupki przekładane kremem na bazie mascarpone.

Kolory i smaki do ustalenia indywidualnie.



CAKE POPS

Ciasteczka na patyku pokryte białą czekoladą. Bardzo dekoracyjny element słodkiego stołu.



MINI EKLERY

Parzone ciasto z kremem budyniowym z polewą z czekolady (białej, ciemnej lub kolorowej).



MINI PTYSIE

Parzone ciasto z bitą śmietaną.



TRUFLE

Rodzaje:

- biała czekolada
- ciemna czekolada
- rozmaryn
- chili z kardamonem



BEZY

Parzone ciasto z kremem
budyniowym z polewą z czekolady
(białej, ciemnej lub kolorowej).

Zapraszamy
DO KONTAKTU

kom. +48 500 016 658
m.grzesiak@turowka.pl

TURÓWKA HOTEL & SPA****

tel. +48 12 279 61 00
hotel@turowka.pl
ul. Żeromskiego 1
32-020 Wieliczka

www.turowka.pl