



sweetlandia.pl



795 699 507
535 420 553



SweetlandiaStrzyzow



Słodka oferta

imprezy okolicznościowe 2025 r.

CHRZEST - ROCZEK - 18STKA - OKRĄGŁE URODZINY - ROCZNICA



SŁODKIE STOŁY - TORTY - CIASTA - CIASTECZKA - SZYSZKI



Słodkie stoły

ZESTAWY maj 2025 r.

ZESTAW I - 20 szt. – 5 rodzajów - 190 zł

muffinki z nadzieniem i kremem, deserki w pojemniczkach, tartaletki, bankietówki musowe, cake popsy w białej czekoladzie,

ZESTAW II - 30 szt. – 6 rodzajów - 275 zł

muffinki z nadzieniem i kremem, deserki w pojemniczkach (panna cotta i tiramisu), tartaletki z owocami, bankietówki musowe, cake popsy w białej czekoladzie,

ZESTAW III - 40 szt. – 7 rodzajów - 370 zł

muffinki z nadzieniem i kremem, deserki w pojemniczkach (panna cotta i tiramisu), tartaletki z owocami, bankietówki musowe, cake popsy w białej czekoladzie, torciki bezowe Pavlova,

ZESTAW IV - 50 szt. – 8 rodzajów - 445 zł

muffinki z nadzieniem i kremem, deserki w pojemniczkach (panna cotta i tiramisu), tartaletki z owocami, bankietówki musowe, cake popsy w białej czekoladzie, torciki bezowe Pavlova, makaroniki

ZESTAW V - 65 szt. – 9 rodzajów - 580 zł

muffinki z nadzieniem i kremem, deserki w pojemniczkach (panna cotta i tiramisu), tartaletki z owocami, bankietówki musowe, cake popsy w białej czekoladzie, torciki bezowe Pavlova, makaroniki, cake-sicles

ZESTAW VI - 80 szt. – 10 rodzajów - 725 zł

muffinki z nadzieniem i kremem, deserki w pojemniczkach (panna cotta i tiramisu), tartaletki z owocami, bankietówki musowe, cake popsy w białej czekoladzie, torciki bezowe Pavlova, makaroniki, cake-sicles, monoporcje

Kolorystyka dekoracji słodkości - z akcentami złota
(możliwe zmiany po wcześniejszym uzgodnieniu)

Ceny pakietów nie zawierają rozłożenia i aranżacji stolika



Słodkie stoły

WŁASNY WYBÓR PAKIETU

Poza gotowymi pakietami jest możliwość własnego wyboru słodkości - minimum 10 szt. danego rodzaju/smaku



muffinki z nadzieniem i kremem (proste)



muffinki z nadzieniem i kremem (dekoracyjne)



deserki w pojemniczkach (tiramisu)



deserki w pojemniczkach (leśny mech)



deserki w pojemniczkach (panna cotta z truskawkami)



monoporcje ganache lub musowe



bankietówki musowe



cake-popsy w białej czekoladzie



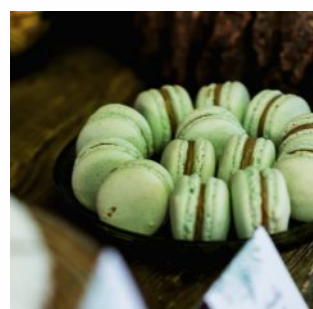
cake-sicles



tartaletki z owocami



torciki bezowe



makaroniki

Muffinki proste - 7,5 zł
Deserki w pojemniczkach - 10 zł
Monoporcje musowe - 9,5 zł
Cake popsy, cake sicles - 9 zł
Mini-torciki bezowe - 10 zł

Muffinki dekoracyjne - 11 zł
Monoporcje z ganache - 11 zł
Bankietówki musowe - 9 zł
Tartaletki z owocami - 9 zł
Makaroniki pistacjowe - 6 zł

Możliwość wyboru dowolnej kolorystyki

Przy zamówieniu tortu podaj nam poniższe szczegóły:

- ILOŚĆ PORCJI, LICZBA PIĘTER,

doradzimy i proponujemy rozwiązanie odpowiednie dla danej liczby gości oraz strony wizualnej tortu.

(do wyboru 18, 20, 22, 24, 26, 29 cm, torty piętrowe klasyczne i z ukrytym piętrem, z zastosowaniem atrapy)

- WYBRANY SMAK

ewentualnie kolor biszkoptów, rodzaj owoców, wkładka-chrupka

- DEKORACJE

inspiracje w formie zdjęć lub opisu, ewentualne zmiany kolorystyki i dodatków, napis, dodatki typu świeczki, topper

- OPAKOWANIE

- standardowo - pudełko otwarte w cenie,
- pudełko wysokie zamykane ok. 15zł.

- ODBIÓR/DOWÓZ

- odbiór własny w sobotę do ustalenia lub w niedzielę ok. godz. 10-10,30
- koszt dowozu do lokalu 4,5 zł/km

Cena uzależniona jest od wielkości, smaku i dekoracji, na ich podstawie podajemy wstępną wycenę tortu.

WAŻNE! Nigdy nie jesteśmy w stanie obiecać, że tort będzie IDENTYCZNY jak na zdjęciu - możliwe są delikatne zmiany proporcji, odcieni, a przede wszystkim rodzajów kwiatów, których dostępność jest uzależniona od terminu - zawsze dbamy jednak o to, by efekt końcowy był jak najbardziej zbliżony do wybranej inspiracji



Smaki tortów

LEKKIE KREMY ŚMIETANOWE

1. Śmietankowy owocowy

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

POLECAMY DODATKOWO chrupkę z migdałami i białą czekoladą

2. Kakaowy owocowy

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

POLECAMY DODATKOWO chrupkę z orzechami i ciemną czekoladą

3. Śmietankowy z żelką

lekki krem z bitej śmietany i mascarpone, żelka z blendowanych owoców (do wyboru malina, truskawka, borówka), jasne biszkopty

POLECAMY DODATKOWO chrupkę z migdałami i białą czekoladą

4. Kakaowy z żelką

kakaowy krem z bitej śmietany i mascarpone, żelka z blendowanych owoców (do wyboru malina, truskawka, borówka), jasne biszkopty

POLECAMY DODATKOWO chrupkę z orzechami i ciemną czekoladą

5. Piśtaczowo-malinowy

lekki krem z bitej śmietany i mascarpone, świeże maliny lub żelka malinowa (z blendowanych owoców), jasne biszkopty

POLECAMY DODATKOWO chrupkę z piśtaczami i białą czekoladą

6. Oreo z truskawkami

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

POLECAMY DODATKOWO chrupkę z orzechami i ciemną czekoladą

7. Hawajski - kokosowy

lekki krem z bitej śmietany i mascarpone z kokosem, owoce egzotyczne we fruzelinie lub ananasy w kawałkach, jasne biszkopty

POLECAMY DODATKOWO chrupkę z migdałami i białą czekoladą

8. Czarny las

lekki krem z bitej śmietany i mascarpone, wiśnie w musie, czekoladowe biszkopty

POLECAMY DODATKOWO chrupkę z orzechami i ciemną czekoladą

9. Gruszka w karmelu

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

POLECAMY DODATKOWO wkładkę z orzeszków w karmelu

10. Piankowy z kuleczkami

lekka pianka na bazie śmietanki (naturalna, kakaowa lub owocowa), jasne lub ciemne biszkopty, chrupiące czekoladowe kuleczki

POLECAMY DLA DZIECI, KTÓRE NIE LUBIĄ OWOCÓW :)



Smaki tortów

GANACHE CZEKOLADOWY

11. Mango-biała czekolada

ganache z białej czekolady (nieco cięższy krem śmietanowy)
żelka z mango, jasne biszkopty
POLECAMY DODATKOWO
chrupkę z migdałami i białą czekoladą

12. Malina-biała czekolada

ganache z białej czekolady (nieco cięższy krem śmietanowy)
maliny (świeże lub żelka), jasne biszkopty
POLECAMY DODATKOWO
chrupkę z migdałami i białą czekoladą

KLASYCZNE KREMY MAŚLANE

13. Pomarańcze w czekoladzie

krem intensywnie czekoladowy,
mus z gotowanych pomarańczy,
kakaowe biszkopty

14. Czekoladowo-wiśniowy

klasyczny, intensywnie czekoladowy
krem masłany,
wiśnie, kakaowe biszkopty

15. Ambasador

jasny krem z ananasami, krem czekoladowy,
ciasto: orzechowe, kokosowe,
jasny i ciemny biszkopty

16. Orzechowo-kawowy

klasyczny krem kawowy (masłany),
orzechowe ciasto, wiśnie

SMAKI PREMIUM (W WYŻSZEJ CENIE)

piśtacja-malina, ambasador, mango-biała czekolada, malina-biała czekolada,
pomarańcze w czekoladzie, smaki orzechowe, dodatek wkładki-chrupki

NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANE SMAKI

na przyjęcia w okresie letnim najczęściej wybierane są lekkie torty śmietanowe z owocami, żelkami owocowymi, smak piśtaczowy oraz oreo z truskawkami

ODBIÓR WŁASNY - WAŻNA INFORMACJA!

Prosimy pamiętać o tym, żeby samochód, którym przewożony będzie tort (i słodkości) był klimatyzowany i dobrze schłodzony już przed drogą! Tort najlepiej poślawić słabilnie na płaskiej powierzchni (podłoga przed siedzeniem lub bagażnik) osłoniętej od słońca i jechać ostrożnie, bez nagłego hamowania czy szybkiego wchodzenia w zakrety. W razie słomej górki czy kiepskiej nawierzchni, najlepiej wziąć ze sobą pasażera, który na dany odcinek weźmie pudełko z tortem na kolana i zabezpieczy go przed trzesieniem czy pochyleniem.



Ciasta i szyszki

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

Ciasta i ciasteczka



Jedna blacha ciasta wystarcza na 30 kawałków, cena to 150-170 zł
w zależności od smaku.

Możliwy jest wybór całej blachy lub połówki w danym smaku.

Ciasta wydajemy/dowozimy już pokrojone (koszt krojenia 5 zł/blacha),
zapakowane w jednorazowe pudełka (nie ma potrzeby dołączania pojemników)
Jeśli ciasta mają być niekrojone, prosimy o zaznaczenie tego przy zamówieniu.

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

Szyszki - paczuszki z ciastami dla gości

Oferujemy szyszki w dwóch rozmiarach:

MNIEJSZA - 40 zł - 6 kawałków ciasta w różnych smakach, kilka ciasteczek

WIĘKSZA - 48 zł - 8 kawałków ciasta w różnych smakach, kilka ciasteczek

Polecamy wybór naszych pudełeczek o sprawdzonej jakości.

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

Pudełeczka oferowane przez nas są białe, gładkie, składane na płasko
(ułatwia to transport i przechowywanie). Na pudełeczkach możemy
umieścić dołączane naklejki - prosimy o konsultację co do wielkości
oraz wybór dobrej jakości naklejek o wyższej gramaturze.



Smaki ciast



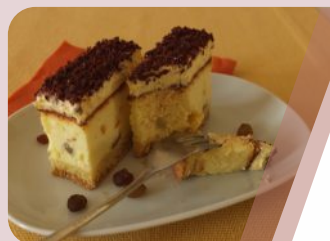
Sernik tradycyjny

Masa serowa z bakaliami
na kruchym cieście
z polewą czekoladową.



Upychaniec

Warstwy sernika i makowca pokryte
musem z prażonych
jabłek pod kruchym ciastem.



Sernik z kremem

Sernik z bakaliami na kruchym
spodzie, z delikatnym kremem
posypanym czekoladą



Sernik królewski

Ciemny biszkopt i herbatniki,
przekładane masą budyniową,
kajmakiem i bita śmietana



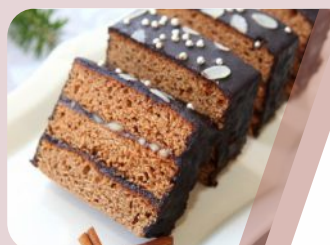
Sernik z brzoskwiniami

Sernik z brzoskwiniami
i kruszonką
na kruchym spodzie



Sernik z kulkami orzechowymi

Ciemne biszkopcy, przełożone
kremem budyniowy, wkładka
sernikowa z kulkami orzechowymi



Piernik

Tradycyjny piernik przekładany
kremem i powidłem, w polewie
czekoladowej



Szarlotka

Aromatyczne jabłka zapiekane
na kruchym cieście pokryte
delikatną pianką i kruszonką.



Japoński

Makowiec z jabłkami i bakaliami,
w polewie czekoladowej, posypyany
orzeszkami arachidowymi.



Euforia

Ciasta makowe i biszkoptowe
przekładane ganache
z gorzkiej czekolady



Leśny mech

Wilgotne ciasto szpinakowe,
z krem z bitej śmietany
i mascarpone, świeże owoce,
galaretka na wierzchu



Różany z galaretką

jasny biszkopt, delikatny
krem budyniowy, rolada
biszkoptowa różana, galaretka



Delicja

Czekoladowy mus na śmietance
oraz galaretka z soczystymi
pomarańczami na biszkopcie



Shrek

Jasny biszkopt, mus z gęstego
soku owocowego, pod galaretką pianka
skrywająca ciasteczka Delicje



Czarny las

kakaowe biszkopty przekładane kremem śmietanowym oraz wisniami w konfiturze



Malinowa chmurka

kruche ciasta przełożone bitą śmietaną i lusłerkim z malin, na wierzchu beza z migdałami



Dziwak

kruche ciasta przełożone jasną i ciemną masą oraz powidłem, polane czekoladą.



Pychotka

Bezy na kruchym cieście przekładane kremem budyniowym i owocowym powidłem



Miodownik

kruche ciasta z powidłem i masą budyniową oraz chrupiącą warstwą orzeszków zapiekanych w miodzie.



Królewiec

kruche ciasta i biszkopty przełożone masą budyniową i wkładką owocową z krojonych jabłek w galaretkę



3-bit

Ciemny biszkopty i herbatniki, przekładane masą budyniową, kajmakiem i bitą śmietaną



WZ

kakaowe biszkopty przekładane kremem z bitej śmietany, posypane startą czekoladą.



Rafaello

Biszkopty przełożone masą kokosową z ajerkoniakiem, posypany z wierzchu prażonym kokosem.



Cytrynowy

Jasne biszkopty przełożone lekką, orzeźwiającą masą cytrynową.



Chałwowy

Biszkopty przełożone masą chałwowa i czekoladową oraz bezami



Śliwkowy

kakaowe biszkopty przełożone masą budyniową oraz sliwką kalifornijską w gorzkiej czekoladzie.



Czekoladowo-wisniowy

kakaowe biszkopty przełożone mocno czekoladowym kremem przełamanym wisniami



Ambasador

Ciasta: kakaowe, orzechowe, kokosowe i biszkopty przekładane masą kakaową i ananasową.



Orzechowo-kawowy

Ciasta z orzechów włoskich przełożone kawowym kremem.



Czekoladowo-pomarańczowy

Intensywnie czekoladowy krem masłany, mus z gotowanych pomarańczy, ciemne biszkopty

Można wybierać całą blachę lub połówkę w danym smaku