



sweetlandia.pl



795 699 507
535 420 553



SweetlandiaStrzyzow



www.sweetlandia.pl

Katalog ślubny

sezon 2026 r.

Pełna oferta weselnych słodkości



SŁODKIE STOLY - TORTY ŚLUBNE - CIASTA - CIASTECZKA - SZYSZKI



Słodkie stoły

ZESTAWY na 2026 r.

W każdym zestawie dodatkowo drobne słodczyce dla najmłodszych
Cena obejmuje rozłożenie słodkości, aranżację i dekorację stołka przed przyjęciem.

ZESTAW 1 - 100 szt. – 1150 zł minimum 7 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem,
deserki w pojemniczkach (2 smaki), monoporcje,
cake pops w czekoladzie,
tartaletki z owocami, magdalenki.



ZESTAW 2 - 150 szt. – 1500 zł min. 9 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem,
deserki w pojemniczkach (2 smaki), monoporcje,
cake pops w czekoladzie, cake-sicles,
tartaletki z owocami, magdalenki, makaroniki.

ZESTAW 4 - 300 szt. – 2950 zł min. 16 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem (proste i z dekoracją),
ozdobne pierniczki, deserki w pojemniczkach (3 smaki),
monoporcje (różne rodzaje), bankietówki musowe,
cake pops w czekoladzie, cake-sicles, tartaletki
z owocami, torciki bezowe, magdalenki, makaroniki.

ZESTAW 3 - 200 szt. – 2000 zł min. 12 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem, torciki bezowe,
deserki w pojemniczkach (2 smaki), monoporcje (2 rodzaje),
bankietówki musowe, cake pops w czekoladzie,
cake-sicles, tartaletki z owocami, magdalenki, makaroniki.

ZESTAW 5 - ok 400 szt. – 3950 zł min. 18 rodzajów słodkości:

muffinki z nadzieniem i kremem (proste i z dekoracją),
ozdobne pierniczki, deserki w pojemniczkach (4 smaki),
monoporcje (różne rodzaje), bankietówki musowe,
cake pops w czekoladzie, cake-sicles, mini donaty,
tartaletki z owocami, ptysie lub eklerki,
torciki bezowe, magdalenki, makaroniki.



*Aranżację i kolorystykę stołka
dopasowujemy do stylu i wystroju
Waszego wesela!*

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



Stodkie stoty

co kryje sie pod nazwami z katalogu :)



muffinki z nadzieniem i kremem (prósle)



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



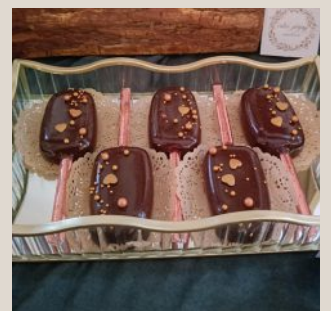
bankietówki



cake-pops



mini-donaty



cake-sicles



tartaletki z owocami



magdalenki



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 1400-1600 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.

Blacha ciasta tortowego wystarcza na ok 40 porcji i kosztuje Ok 180-200 zł (zależnie od smaku).

„Bardzo polecamy! Wypieki przepyszne. Na weselu placuszki schodziły jak ciepłe bułeczki. Goście bardzo chwalili. I oczywiście tort był śliczny i nie za słodki tak jak chcieliśmy. Panie bardzo miłe i pomocne, super kontakt. Dziękujemy jeszcze raz i pozdrawiamy!” - Izabela

„Na nasze wesele zamówiliśmy cały pakiet cukierniczy: tort, ciasta, słodki stół oraz szyszki. Wszystko było dopracowane na najwyższym poziomie, smakowało wyśmienicie. Goście byli pod ogromnym wrażeniem, słodki stół zniknął w oczach...”

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

1. 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 ŻELKĄ **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. PISTACJOWY Z MALINAMI **BESTSELLER**

lekki pistacjowy krem śmietanowy z siekanymi
pistacjami, maliny świeże lub żelka, jasne biszkopty

5. EGZOTYCZNY (opcjonalnie z kokosem)

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

6. GRUSZKA W KARMELE

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

7. POMARAŃCZE W CZEKOLADZIE **PREMIUM**

krem czekoladowy, mus z gotowanych pomarańczy,
kakaowe biszkopty

8. CZEKOLADOWO-WIŚNIOWY **PREMIUM**

mocno czekoladowa masa, wiśnie, kakaowe biszkopty

POLECAMY (opcjonalnie) CHRUPIĄCĄ WKŁADKĘ
z białej lub ciemnej czekolady,
z chrupiącą praliną i dodatkiem orzechów,
migdałów lub pistacji (do wyboru)





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 165-180 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 - 39 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.



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 SZCZEGÓŁÓW

W przypadku zamówień weselnych podpisujemy umowę oraz pobieramy zadatek 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 2-3 tygodnie przed terminem wesela. Kwestię 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 kilkupietrowego 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 4,5 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)