



CENNIK
TORTY OKOLICZNOŚCIOWE 2020

Szanowni Państwo,

bardzo nam miło, że zainteresowaliście się Państwo naszą ofertą tortów okolicznościowych. Gwarantujemy, że dołożymy wszelkich starań aby sprostać Państwa oczekiwaniom. Przedstawiona oferta to najczęściej wybierane torty, ale chcielibyśmy podkreślić, że do każdego zamówienia wkładamy mnóstwo serca, dlatego też z chęcią zrealizujemy Państwa pomysły, które nie zostały zawarte w przedstawionej ofercie.

Deklarujemy również, że nasze wypieki wyróżnia nie tylko smak i estetyczny wygląd, ale przede wszystkim - co dla nas bardzo ważne - skład produktów. W naszej montowni nie używamy polepszaczy smaku i zapachu, aromatów, konserwantów i stabilizatorów. Nie ma tu również miejsca na olej palmowy, wypieki tworzymy na maśle (wyjątkiem są produkty wegańskie). Używamy wyłącznie jaj od kur z wolnego wybiegu. Wierzymy, że ta dbałość o jakość produktów przekłada się na ich wyjątkowy smak.

Na Państwa życzenie przygotowujemy także słodkości bez dodatku cukru, wegańskie, bez laktozy, bez glutenu i wiele innych.

*Wszystkiego słodkiego!
zespół Fajnej Babki*

FAJNA BABKA. MONTOWNIA CUKIERNICZA

Pracownia: Łódź ul. Wileńska 59 (lok. 11)

Tel.: 662 278 967, mail: montownia.fajnababka@gmail.com, www.fajnababka.com.pl

WAGA TORTU

Jak dużego tortu potrzebujemy? - to jedno z pierwszych zadawanych pytań. Nic dziwnego, bo tak naprawdę trudno oszacować wielkość ciasta. Porcja, jaką dostaną goście zależy jest od krojącego tort. Założyć jednak można, że jest to od 100 do 150 gram, czyli przykładowo dla 100 gości potrzebujemy tortu ważącego 10 kilogramów.

Torty piętrowe realizujemy od 4 kilogramów.

DOSTAWA

Dostawa tortu oraz słodkości na miejsce uroczystości, na terenie Łodzi, Aleksandrowa Łódzkiego oraz Konstantynowa Łódzkiego to koszt 10 zł, przy zamówieniach powyżej 300 zł, dostawa jest bezpłatna. Nasze wyroby dostarczamy również poza granice Łodzi - koszt to 1 zł za kilometr, nie dalej jednak niż 50 kilometrów.

Dostawy realizujemy we wcześniej ustalonym terminie.

PŁATNOŚĆ I ZADATEK

Za tort można zapłacić gotówką przy odbiorze lub zrobić przedpłatę na konto na podstawie wcześniej wystawionej faktury.

Zadatek w wysokości 10% wartości zamówienia pobieramy wyłącznie przy tortach o wartości powyżej 300 zł.

SMAKI DO WYBORU

BISZKOPT

jasny / ciemny - kakaowy / wegański / czekoladowy*

* tylko przy wybranych smakach nadzienia, dodatkowy koszt biszkoptu czekoladowego + 10 zł / kg

NASĄCZENIE

orzeźwiający syrop cukrowy / syrop bezcukrowy

NADZIENIE

- czarna porzeczka
- czekoladowe z prażynką orzechową*
- czekoladowe z orzechami w karmelu
- kajmakowe z porzeczka
- kawowe
- malinowe
- malinowe z białą czekoladą
- mango
- miętowe z czekoladą*
- owoce leśne
- pomarańczowe*
- różane
- truskawka kaszubska
- wiśnia w likierze*
- wiśniowe*

TOPPER LUB RACA

Na życzenie Klienta do tortów o wadze powyżej 2 kg dołączamy racę lub personalizowany topper (prosimy o informację min. 2 tygodnie wcześniej).

TORTY ŚMIETANOWE

KLASYCZNY TORT ŚMIETANOWY Z OWOCAMI - 65 zł / kg

Tort śmietanowy z dodatkiem mascarpone, zdobiony świeżymi owocami, np. malinami, borówkami, truskawkami, porzeczkami, mix.

NAKED CAKE Z DEKORACJĄ OWOCOWĄ - 65 zł / kg

Tort śmietanowy z dodatkiem mascarpone, zdobiony świeżymi owocami np. malinami, borówkami, truskawkami, porzeczkami, mix, eukaliptusem itp. Owoce mogą być oprószone cukrem pudrem.

TORT Z ŻYWYMI KWIATAMI - 90 zł / kg

Tort śmietanowy z dodatkiem mascarpone, może być także w wersji naked cake. Dekoracja z żywymi kwiatami jadalnymi, np. storczykami, bratkami, aksamitkami, begoniami, chabrami, czarnuszką, lawendą, hibiskusem lub niejadalnymi kwiatami we flakonikach, np. różami, frezjami, goździkami. Przy dużej ilości cena może wzrosnąć o koszt dodatkowych kwiatów.

DRIP CAKE - 80 zł / kg

Tort śmietanowy z dodatkiem mascarpone, z ociekającą czekoladą, zdobiony owocami lub z inną dekoracją do uzgodnienia. Kolorystyka tortu do uzgodnienia.

TORT Z GRAFIKĄ - 75 zł / kg

Tort śmietanowy z dodatkiem mascarpone, zdobiony personalizowanym wydrukiem jadalnym. Mogą to być np. postacie z ulubionej bajki. Tort może być także odzobiony owocami, lizakami z izomaltu lub lizakami bezowymi - do uzgodnienia.

TORTY KREMOWE*

NAKED CAKE Z DEKORACJĄ OWOCOWĄ - 100 zł / kg

Tort z kremem maślanym, zdobiony świeżymi owocami i lśnkami, np. malinami, borówkami, truskawkami, porzeczkami, mix, eukaliptusem itp. Owoce mogą być oprószone cukrem pudrem.

TORT Z ŻYWYMI KWIATAMI - 120 zł / kg

Tort z kremem maślanym, może być także w wersji naked cake. Dekoracja z żywymi kwiatami jadalnymi, np. storczykami, bratkami, aksamitkami, begoniami, chabrami, czarnuszką, lawendą, hibiskusem lub niejadalnymi kwiatami we flakonikach, np. różami, frezjami, goździkami. Przy dużej ilości cena może wzrosnąć o koszt dodatkowych kwiatów.

DRIP CAKE - 100 zł / kg

Tort z kremem maślanym, z ociekającą czekoladą, zdobiony owocami, słodyczami, makaronikami lub inaczej - do uzgodnienia. Kolorystyka tortu do uzgodnienia.

TORT ZE ZŁOTEM JADALNYM - 200 zł / kg

Tort z kremem maślanym dekoracją z żywych kwiatów i elementami 24-karatowego złota jadalnego. Przy dużej ilości użytego złota cena tortu może wzrosnąć o koszt złota.

MIRROR GLAZE - 120 zł / kg

Tort z kremem maślanym z polewą lustrzaną w wybranej kolorystyce. Może być dodatkowo zdobiony np. kwiatami jadalnymi.

TORT SUGAR SHEET - 130 zł / kg

Tort z kremem maślanym obłożony plastrem cukrowym w dowolnej kolorystyce. Dodatkowo może być zdobiony np. kwiatami jadalnymi.

* Krem maślany na życzenie Klienta może zostać zastąpiony kremem z mascarpone.