



# S Słodki Stół Ali

Nazywam się Ala i tworzę słodkości, które sama zjadam z przyjemnością.

Na moim słodkim stole goszczą dopracowane desery i zachwycające torty.

Chętnie osłodzę i Twoje ważne chwile z bliskimi!



# Słodki stół na wesela i inne przyjęcia



Słodki stół jest świetną alternatywą dla klasycznych pater z ciastami i słodyczami.

To oryginalna atrakcja łącząca smak znanych wyrobów cukierniczych z pięknymi, eleganckimi dekoracjami. To także doskonałe urozmaicenie imprezy, zabawy urodzinowej lub innej okazji, którą chcesz uczcić w wyjątkowy sposób, nawet w kameralnym gronie.

Usługa obejmuje aranżację słodkiego stołu wraz z rozstawieniem zastawy i dekoracji.

Dostępne motywy:

- w eleganckim stylu
  - boho
  - rustykalnie
- drewno białe/ palone
  - glamour
- wprowadzenie koloru przewodniego
  - złote podesty
  - białe podesty

**NOWOŚĆ!** Ścianka modułowa

Idealne tło do zdjęć lub dopełnienie aranżacji słodkiego stołu

\*dopłata 300zł

Dowóz na terenie Trójwsi – GRATIS

Dostawa dalsza – 2 zł/km (liczone tam+ powrót od Pracowni).

Odbiór i porządkowanie naczyń dnia następnego jest dodatkowo płatne – 150 zł.

Istnieje również możliwość bezpłatnego zwrotu naczyń w ciągu

2 dni od daty przyjęcia!



# Zestawy na spotkania w kameralnym gronie:

(zestaw do samodzielnej aranżacji)



dla 10–12 osób

6 bez Pavlova

6 ptysi/ tartaletek

10 pana cotta

5 cake popsów/ lodów

5 monodeserów

– 275 zł –

dla 15–22 osób

10 bez pavlova

8 ptysi/ tartaletek

6 makaroników

z personalizacją

8 cake popsów

8 pana cotta

5 monodeserów

– 410 zł –

dla 20–30 osób

12 bez pavlova

10 ptysi/ tartaletek

10 pana cotta

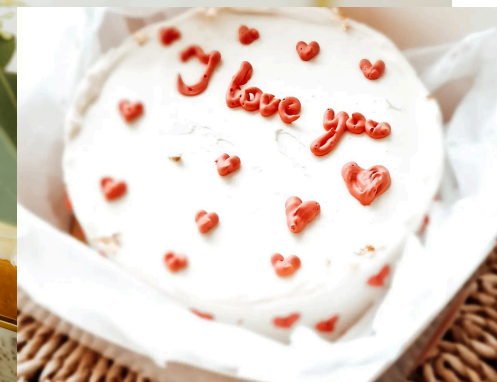
10 cake popsów

6 makaroników

8 monodeserów

6 lodów

– 550 zł –



# Zestawy na spotkania w kameralnym gronie:

\*CENA SŁODKIEGO STOŁU ZAWIERA SŁODKOŚCI, ZASTAWĘ, PATERY,  
ARANŻACJĘ DOPASOWANĄ DO KOLORYSTYKI PRZYJĘCIA,  
DEKORACJE (KWIAITY, ŚWIECE, PODESTY).

## PAKIET MINI

*(idealny dla 12-16 osób)*

*-599 zł\**

- 6X MINI PAVLOVA
- 10X PANA COTTA Z WIŚNIĄ
- 6X CAKESILCES SERNIK Z MALINAMI
- 10X PANA COTTA
- 6X CAKEPOPS Z MASŁEM ORZECHOWYM

## PAKIET MIDI

*(idealny dla 15-22 osób)*

*-749 zł\**

- 10X MINI PAVLOVA
- 6X PANA COTTA Z WIŚNIĄ
- 6X TIRAMISU
- 6X CAKESILCES SERNIK WANILIOWY Z MALINAMI
- 10X MAKARONIK Z PERSONALIZACJĄ
- 6X PTYŚ Z KREMEM BUDYNIOWYM
- 6X CAKEPOPS Z MASŁEM ORZECHOWYM
- 6X TARTALETKA SŁONY KARMEL- CZEKOLADA

## PAKIET MAXI

*(idealny na przyjęcia dla 25-30 osób)*

*-910 zł\**

- 10X MINI PAVLOVA
- 10X PANA COTTA Z WIŚNIĄ
- 6X MONOPORCJA RAFELLO Z MALINĄ
- 10X MAKARONIK
- 6X MINI ROŻEK Z GANACHE
- 6X CAKESILCES SERNIK Z MALINAMI
- 10X PERSONALIZOWANE MUFFINY BIAŁY MICHAŁEK
- 6X DONUT Z PALONĄ BIAŁĄ CZEKOLADĄ
- 6X CAKEPOPS Z MASŁEM ORZECHOWYM



# Zestawy na przyjęcie w większym gronie:



\*CENA SŁODKIEGO STOŁU ZAWIERA SŁODKOŚCI,  
ZASTAWĘ, PATERY, ARANŻACJĘ DOPASOWANĄ DO KOLORYSTYKI  
PRZYJĘCIA, DEKORACJE (KWIATY, ŚWIECE, PODESTY).

## PAKIET BASE

8 rodzajów deserów do wyboru:

80 szt deserów – 999zł

160 szt deserów – 1790zł

Przyjęcie powyżej 100 osób  
( 2 szt słodkości na osobę) – 19zł/ os

## PAKIET PREMIUM

12 rodzajów deserów do wyboru:

120 sztuk deserów – 1490zł

180 sztuk deserów – 2150zł

Przyjęcie powyżej 100 osób  
( 3 szt słodkości na osobę) – 29zł/ os

## PAKIET EXLUSIVE

15 rodzajów deserów lub ciast do wyboru:

150 sztuk deserów – 1850zł

210 sztuk deserów – 2510zł

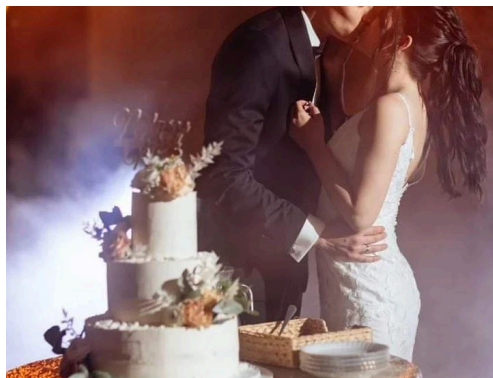
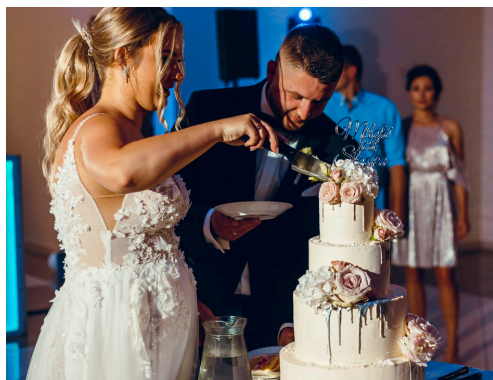
Przyjęcie powyżej 100 osób  
( 4 szt słodkości na osobę) – 37zł/ os

# Rodzaje deserów do wyboru na większe przyjęcia:



- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| Donuty                        | Tartaletka solony karmel–<br>czekolada                  |
| Tiramisu                      | Mus czekoladowy z brownie<br>i frużeliną wiśniową       |
| Banoffee                      | Monodeser rafaello z maliną                             |
| Cakesicles –sernik z malinami | Mini szarlotki cynamonowe                               |
| Cake pops z masłem orzechowym | Ptasie mleczko malinowe                                 |
| Panna Cotta                   | Tartaletki z owocami<br>i kremem patissiere             |
| Mini Pavlova                  | Tartaletka dubajska czekolada<br>z czekoladowym ganache |
| Mus kawowy z porzeczką        | Mus lemon curd<br>z chrupiącą praliną                   |
| Mini Dacquoise                | Creme Brulee  |
| Słodkie galaretki             | Deser Oreo  |
| Cannoli z pistacjami          | Muffiny waniliowny sponge<br>z malinami                 |
| Mus z owoców leśnych          |   |
| Deser chia z marakuja         |   |
| Ptyś z curdem mango           |   |
| Leśny mech                    |   |
| Makaroniki                    |   |





# Torty weselne i okolicznościowe



Przygotowując torty i inne słodkości wykorzystuję prawdziwą czekoladę, jajka, masło 82%, śmietanę 30% i 36%, mascarpone, domowo przetworzone fruzeliny owocowe oraz świeże owoce.

Na cenę tortu składają się ilość porcji, smak, dekoracje oraz transport. Moje torty dekoruję kwiatami, owocami, personalizowanymi topperami, makaronikami, jadalnym złotem czy figurkami z masy cukrowej.

## Smaki tortów:

### Rafaello z maliną

jasny biszkopt/ krem rafaello/ świeże maliny/ mus malinowy/ żelka malinowa – 18zł/os

### Truskawkowe chrupnięcie z oreo

jasny biszkopt/chrupka ciasteczkowa/ krem oreo/ mus truskawkowy/ żelka truskawkowa – 18zł/os

### Mango malina

jasny biszkopt/ mus mango z kawałkami owoców mango i marakui/ krem mascarpone z żelką malinową – 18zł/os.

### Śmietanka owoce

jasny biszkopt/ krem śmietanowy/ świeże owoce sezonowe – 17zł/os

### Czekolada z pijaną wiśnią

ciemny biszkopt/ krem czekoladowy/ fruzelina / wiśniówka – 16zł/os

### Porzeczkowe szaleństwo

jasny biszkopt/ chrupka ciasteczkowa/ krem karmelowy/ mus porzeczkowy/ żelka z czerwonej j porzeczeki – 19zł/os

### Pistacja premium z malinami

jasny biszkopt/ krem pistacjowy z malinami/mus malinowy/ żelka malinowa 20zł/os



# Nie do końca tradycyjnie...



Jeśli szukacie pomysłu jak zaskoczyć gości podczas przyjęcia lub klasyczne torty Wam się już "przejadły", może właśnie taka wersja najważniejszego deseru weselnego przypadnie Wam do gustu ;)

Jeśli stresuje Cię moment krojenia tortu i z jakiegoś powodu nie chcesz tego robić, przedstawiam propozycje, które mogą być świetnym omięciem tego etapu wesela. Niczego nie trzeba będzie kroić, wystarczy rozdać gościom.

## Tort z mini bez Pavlova Lekko, owocowo i smacznie!

mini beza Pavlova z owocami sezonowymi  
mini beza Dacquoise  
15zł/ os

## Cup cakes

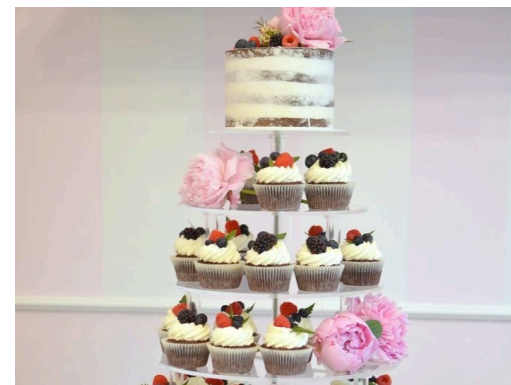
Babeczki poukładane na paterze prezentują się nie tylko smacznie, ale też pięknie. Wykonane w stylu Twojego wesela i wszystko będzie ze sobą spójne.

wilgotna babeczka waniliowa/ curd cytrynowy/ biała czekolada  
brownie/ konfitura malinowa/ ganache z białej czekolady  
wilgotna babeczka waniliowa/ słony karmel/ czekolada  
14zł os

## Monoporcje

Niebanalne, nowoczesne cukiernictwo. Specjał, który kusi swoim kształtem, kolorem i błyszczącą polewą i zaskakującym smakiem.

rafaello z malinami  
czekolada z maliną  
mango z marakują  
19zł/os





## Podziękowania dla gości Winietki jadalne!



Drobne upominki dla Gości każdej rodzinnej uroczystości będą miłym gestem i pamiątką wspólnego świętowania tego wyjątkowego dnia.

### NOWOŚĆ!

Piernik lub kruche ciasteczko lukrowane z nadrukiem dowolnej grafiki i personalizacji.

Zapakowane w woreczek celofanowy z kokardką.  
10zł/szt.

Podziękowania dla rodziców/ świadków/ zaproszenia –  
wycena indywidualna.

### Tradycyjne pudełka z ciastem

6 kawałków tradycyjnych wypieków zapakowane  
w personalizowane pudełeczko – 45zł/szt.

### Smaki ciast do wyboru:

- sernik z brzoskwinia
- szarlotka
- fale dunaju
- amerykaniec
- malinowa chmurka
- miodownik
- orzechowiec
- truskawkowa fantazja
- leśny mech
- kołacz z owocami





## Stylistyka słodkiego stołu

Słodki stół ma idealnie komponować się z Państwa przyjęciem, dlatego dokładam starań by był utrzymany w podobnej stylistyce i nawiązywał do motywu przewodniego.

## Diety i alergię

Część deserów może zostać przygotowana z uwzględnieniem specjalnych diet –  
– bez glutenu, bez laktozy, wegańska

## Transport

Dowóz tortów oraz słodkiego stołu na terenie Trójwsi – gratis

Dowóz do innych miejscowości – 2 zł/km (liczone tam+ powrót od Pracowni).



## Kontakt

O słodkościach mogę rozmawiać godzinami, więc jeżeli masz pytania lub chcesz osłodzić swoje przyjęcie –  
– skontaktuj się ze mną!

*Ala*

795-637-271

biuro@slodka-drukarnia.pl

