

Stwórzmy razem idealny tort!

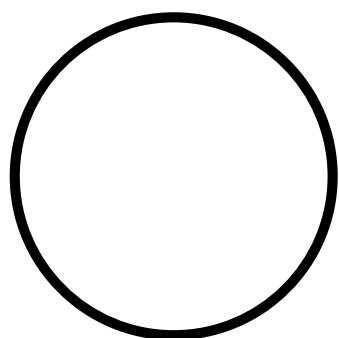
W Smart Cafe jesteśmy w stanie przygotować tort marzeń dla Twojego dziecka. Aby spełnić Wasze oczekiwania współpracujemy z doświadczonym cukiernikiem.

TORT KROK PO KROKU

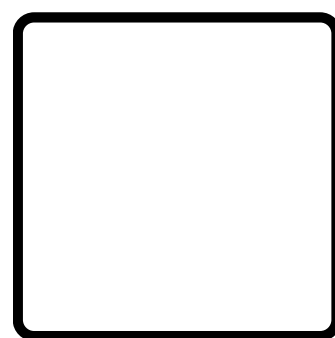


1

Zacznijmy od podstawy tortu, czyli jego kształtu. Możliwe kształty to:



koło



kwadrat

2

Następnie wybieramy bazę tortu:



biskopt
jasny



biskopt
ciemny

Kolorowy biskopt za dopłatą +20zł

Tort krok po kroku

3

Czas na wybór ulubionego smaku!

120 ZŁ / KG

Śmietanowy

Czekoladowy

Malinowy

Truskawkowy

Karmelowy

145 ZŁ / KG

Biała czekolada z maliną

Biała czekolada z owocami leśnymi

Mango-marakuja

Kinder - bueno

Czekoladowy z frużeliną wiśniową

130 ZŁ / KG

Śmietanowy, czekoladowy, malinowy lub truskawkowy ze świeżymi owocami

Oreo

Straciatella

Owoce leśne

Banan z nutellą

Do produkcji naszych tortów wybieramy wysokiej jakości składniki- prawdziwe masło, jaja z wolnego wybiegu, domowe konfitury owocowe, czekoladę 70%. Nie dodajemy śmietan-fixów, sody i innych sztucznych składników.

4

Zaplanuj rozmiar tortu.



18 cm

20 cm

22 cm

24cm

28 cm



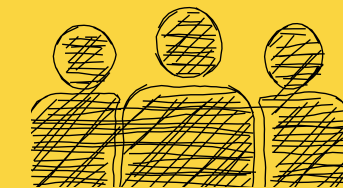
ok. 1,7 kg

ok. 2 kg

ok. 2,4 kg

ok. 2,8 kg

ok. 3,2 kg



10 - 14 os.

14-18 os.

18-24 os.

24-30 os.

30-35 os.

TORTY PIĘTROWE OD 3,8 KG DLA OK 35 OSÓB



Tort krok po kroku

5

Dobierz dekoracje, aby przozdobić tort według swojego pomysłu!

- Napis - imię i wiek / Topper "Wszystkiego Smart" w cenie
- Opłatek cukrowy z dowolnym drukiem 50 zł
- Figurki z opłatka cukrowego utwardzone 2D od 60 zł
- Figurki 3D od 80 zł
- Lizaki bezowe/ z izomaltu 10 zł/szt.
- Tort pokryty masą lukrową/maślaną w dowolnym kolorze 40/50 zł
- Dekoracja ze świeżych owoców/słodyczy 30 zł/100g
- Tabliczka z imieniem i wiekiem 30 zł
- Topper z napisem Happy Birthday/Sto lat 30 zł
- Topper personalizowany 50 zł
- Dekoracje ze świeżych kwiatów wycena indywidualna
- Biskopt bezglutenowy +30 zł
- Bezlaktozowy (wybrane smaki) +40/50 zł



Za przyniesienie własnego tortu pobieramy opłatę 50 zł za serwis.

Ze względu na regulacje PPOŻ w naszym Centrum nie można używać rac tortowych.



Zapytaj o nasze rozwiązania dla alergików!

MASZ INNY POMYSŁ NA TORT SWOICH MARZEŃ? DAJ NAM ZNAĆ, A INDYWIDUALNIE UZGODNIMY JEGO STWORZENIE.

Jak wyceniamy torty?



rozmiar
i smak

240zł

dekoracja ze
świeżych owoców

60zł

całkowita cena

300zł

*2 kilogramowy tort o średnicy
20 cm, smak śmietanowy

Jak wyceniamy torty?



rozmiar
i smak

319zł

kolor masy
maślanej

40zł

dekoracje z
opłatka cukrowego

80zł

całkowita cena

449zł



*2,2 kilogramowy tort o średnicy
22 cm, smak mango-marakuja

Jak wyceniamy torty?



rozmiar
i smak

360zł

tabliczka z
imieniem

30zł

figurka 3D

90zł

dekoracje z
masy cukrowej

40zł

całkowita cena

520zł

*3 kilogramowy tort o średnicy
28 cm, smak malinowy





Szukasz
inspiracji?



ZOBACZ PRZYKŁADOWE TORTY JAKIE KIEDYŚ JUŻ STWORZYLIŚMY.