



Cenová ponuka a portfólio produktov

PELLER'S PASTRY

“Vytvárame nezabudnuteľné zážitky prostredníctvom jedinečných dezertov z domácej cukrárne.”

sweet.pellers@gmail.com

+421 948 061 491



ČO VÁM UPEČIEME?

- *TORTA*
- *CHEESECAKE*
- *TORTA Z MAKRÓNIEK*

INDIVIDUÁLNY PRÍSTUP

Objednávka podľa Vašich predstáv!

Každú jednu tortu s Vami konzultujeme individuálne, podľa Vašich preferencií a s prihliadnutím na možné intolerancie. Na výrobu používame vždy len tie najčerstvejšie a najkvalitnejšie suroviny, aby sme dosiahli čo najlepší možný výsledok.

Myslíme aj na ľudí s rôznymi intoleranciami a torty vieme pripraviť aj v bezlepkovej, či bezlaktózovej verzii.



TORTY NA OBJEDNÁVKU



1.krok: výber korpusu

- Vanilkový
- Čokoládový
- Pistáciový
- Kokosový
- Red velvet
- Brownies
- Mrkvový

Bezlepkové varianty korpusov + 5 €

- Vanilka
- Čokoláda
- Mak
- Orech
- Pavlova torta

2.krok: výber krému

- Vanilkový
- Čokoládový
- Nugátový
- Karamelový (aj slaný karamel)
- Kokosovo-mandľový
- Praliné krém z lieskových orechov
- Tvarohový
- Tvarohovo-čokoládový
- Malinový
- Jahodový
- Pistáciový

TORTY NA OBJEDNÁVKU



3.krok: výber vnútornej posýpky

Ovocné kombinácie podľa aktuálnej sezóny a dostupnosti :

- Jahody
- Maliny
- Lesná zmes
- Banán
- Mango-Passion fruit
- Černica- čučoriedka
- Lieskové oriešky
- Mandle
- Kúsky pistácií

Do ovocnej torty automaticky pridávame aj naše domáce ovocné pyrė a v prípade záujmu aj čokoládovú ganache, tekutý klasický karamel či slaný karamel.

4.krok: finalizácia torty

- Obter čokoládovou ganache (biela, mliečna alebo horká čokoláda)
- Obter ľahkým mascarpone krémom
- Obter čokoládovým krémom
- Obter pistáciovým krémom

Torty je možné aj farebne tieňovať po individuálnej konzultácii. Farebné tieňovanie je možné pri zvolení obteru s mascarpone krémom.

CENNÍK



Základ /Cena zahŕňa základné minimalistické zdobenie ovocím/

8-10 osôb od 59 €

12-15 osôb od 69 €

18-20 osôb od 79 €

25-30 osôb od 89 €

Pri väčších poschodových tortách ceny riešime s každým zákazníkom individuálne.

Cena za extra zdobenie:

Makrónka + 1,50 € /ks (aktuálna ponuka príchutí)

Jedlé kvety + 7 €

Živé kvety individuálne/ podľa preferencií

Zápich od 5-15 €

Figúrka od 5 €

Extra ovocie 5 €

Ganache - čokoládový obter torty od 10 €

Cena za doručenie:

Malinovo - zdarma

Bratislava - od 10 €

Pri väčšej vzdialenosti poplatok za dovoz konzultujeme individuálne s každým zákazníkom.

Zapožičanie inventáru:

30 €



CHEESECAKE NA OBJEDNÁVKU:



príchute

- *Distácia cheesecake*
- *Malinový cheesecake*
- *Malina nutella cheesecake*
- *Čokoládový cheesecake*
- *Lotus*
- *Biela čokoláda malina*
- *Ruby cheesecake*
- *Slaný karamel cheesecake*
- *Mango cheesecake*
- *Tiramisu cheesecake*

cena:

Krájanie na 12 ks | (priemer 23 cm) od 49 €

Krájanie na 16 ks | (priemer 25 cm) od 59 €

love



MAKRÓNKOVÁ TORTA NA OBJEDNÁVKU:



Ponúkame vám makronkovú tortu, ktorá sa skladá z 27 ks makroniek, je možné si ju nakombinovať z 2-3 rôznych príchuťí.

príchute makróniek:

- *Distácia*
- *Lieskový orech*
- *Vanilka*
- *Čokoláda mliečna*
- *Čokoláda horká*
- *Slaný karamel*
- *Karamel*
- *Mango*
- *Ananás*
- *Kokos*
- *Pumpkin spice*
- *Černica*
- *Ríbezľa*
- *Arašídové maslo*
- *Jahoda*
- *Malina*

cena:

69 € / 27 ks makróniek







BUDUJME SPOLOČNE PRÍBEH

V prípade záujmu nás nezabudnite späťne kontaktovať:

+421 948 061 491

sweet.pellers@gmail.com

*Pastry Chef
Natália Poláková*
Peller's

