



# oferta weselna

torty słodki stół

**PIEKARNIA • CUKIERNIA**

Zagrodnicza



## ***Torty weselne i słodki stół***

Zadbaj o słodkie wspomnienia w dniu swojego ślubu! Oferujemy eleganckie, ręcznie wykonane torty weselne oraz bogato zdobione słodkie stoły, które zachwycą zarówno smakiem, jak i wyglądem. Tworzymy kompozycje dopasowane do stylu uroczystości – od klasycznych po nowoczesne. Skontaktuj się z nami, a razem stworzymy wyjątkową oprawę na ten najważniejszy dzień!



# torty weselne



## waga tortu

Jak oszacować gramaturę tortu weselnego ?

Sugerujemy porcję o wadze 150g na osobę

## dostawa

Dostarczamy torty ślubne w specjalnie dostosowanych samochodach chłodniczych, które zapewniają pełne bezpieczeństwo i świeżość wypieków. Każda dostawa realizowana jest w dniu uroczystości, by tort trafił na przyjęcie w idealnym stanie. Na terenie Poznania oferujemy darmową dostawę, a poza miastem koszty wyliczamy indywidualnie – według liczby kilometrów.



# TORT ŚLUBNY NR 1

„FLORYSTYCZNA DELIKATNOŚĆ”



krem w kolorze ecru, ręcznie malowane kwiaty

( istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu )

# TORT ŚLUBNY NR 2

„ELEGANCKA KOKARDA”

krem w kolorze ecru,  
wykończenie w stylu zamsz,  
ręcznie robiona kokarda

( istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu )



## TORT ŚLUBNY NR 3

„BETON I RÓŻA”



krem maślany imitujący beton  
architektoniczny,  
ręcznie robiona róża

( istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu )

## TORT ŚLUBNY NR 4

„MOON ELEGANCE”

krem w kolorze ecru,  
pierwsze piętro wykończone w  
stylu sun naked,  
drugie piętro falbanka z  
papieru waflowego

( istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu )



## TORT ŚLUBNY NR 5

„SŁONECZNA RAPSODIA”

falbanki z papieru waflowego,  
krem maślany,  
róża z papieru waflowego

( istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu )

## TORT ŚLUBNY NR 6

„DELIKATNOŚĆ”

krem w kolorze ecru,  
pierwsze piętro o delikatnej,  
teksturalnej fakturze,  
przypominającej naturalną  
tkaninę,  
drugie piętro misterne falbanki  
z papieru waflowego,  
kwiat z papieru waflowego

( istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu )



## TORT ŚLUBNY NR 7

„BIAŁA FANTAZJA”



krem w kolorze ecru,  
pierwsze piętro o delikatnej,  
teksturalnej fakturze,  
przypominającej naturalną  
tkaninę,  
drugie piętro misterne falbanki  
z papieru waflowego,  
kwiat z papieru waflowego

( istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu )

## TORT ŚLUBNY NR 8

„SUN NAKED”

tort piętrowy w stylu  
naturalnej elegancji, krem w  
kolorze ecru subtelnie łączy  
się z jasnobrązowym  
biskopciem, tworząc ciepłą,  
organiczną całość, całość  
zwieńczona świeżymi owocami  
i listkami mięty

( istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu )



# TORT ŚLUBNY NR 9

„WHITE NAKED”

tort piętrowy w stylu naturalnej elegancji, krem w kolorze ecru subtelnie łączy się z jasnobrązowym biszkoptem, tworząc ciepłą, organiczną całość, całość zwieńczona świeżymi owocami i listkami mięty



# TORT ŚLUBNY NR 10

„BLACK NAKED”

tort o głębokim, czekoladowym odcieniu, emanujący rustykalnym urokiem i elegancją, warstwy puszystego, ciemnego biszkoptu przełożone kremem w kolorze ecru tworzą kontrastującą i apetyczną kompozycję, na każdej kondygnacji obficie ułożone świeże sezonowe owoce – wprowadzają lekkość i naturalny, letni akcent



# SMAKI TORTÓW

## TRUSKAWKOWA MELA

biskopt, śmietana z musem truskawkowym,

## WIŚNIOWA MELA

biskopt czekoladowy, śmietana z musem wiśniowym, wiśnie,

## TIRAMISU

biskopt czekoladowy, śmietana z musem tiramisu, biskopciki nasączone w kawie z amaretto,

## TRUSKAWKOWY

biskopt waniliowy lub czekoladowy, śmietana z truskawkami

## WIŚNIOWY

biskopt czekoladowy, śmietana z wiśniami

## ORZECHOWY

biskopt, śmietana z pastą z orzechów laskowych

## MIGDAŁOWY

biskopt, śmietana o smaku migdałowym, płatki migdałowe

## WHITE NAKED

biskopt, śmietana z serkiem mascarpone i białą czekoladą, owoce sezonowe

## MALINOWA MELA

biskopt, śmietana z musem malinowym, maliny,

## GRUSZKOWY

biskopt, śmietana z musem gruszkowym, gruszki, ananasy,

## WIELOOWOCOWY

biskopt waniliowy lub czekoladowy, śmietana z owocami sezonowymi

## MALINOWY

biskopt waniliowy lub czekoladowy, śmietana z malinami

## BRZDĄCOWY

biskopt, śmietana z dodatkiem kakao i wiśni

## ROYAL

biskopt czekoladowy, śmietana z czekoladą i wiśniami, chrupka czekoladowa

## PARYS

biskopt czekoladowy, śmietana z czekoladą i wiśniami

## BLACK NAKED

biskopt czekoladowy, śmietana z serkiem mascarpone i białą czekoladą, owoce sezonowe

# słodki stół



## aranżacja

Nasze słodkie stoły to połączenie smaku i stylu. Oferujemy starannie przygotowane zestawy wypieków i deserów: mini tarty, cake popsy, babeczki, bezy i desery w kubeczkach.

Każda kompozycja jest dopasowana do charakteru uroczystości.

Zapewniamy spójną aranżację, najwyższej jakości składniki oraz możliwość personalizacji kolorystyki i dekoracji.



## CAKE POPS



słodkości na patyku w  
czekoladowej polewie do  
wyboru smak:

- kokosowy
- czekoladowy

## MINI EKLER

lekki i smukły mini ekler na  
bazie aromatycznego ciasta  
parzonego, wewnątrz  
wypełnione aksamitnym  
kremem  
maślano-budyniowym,  
dopełnione subtelną polewą





## PTYŚ PISTACJOWY

delikatna, złocista skorupka z ciasta parzonego, lekko chrupiąca na zewnątrz i puszysta w środku, wypełniony aksamitnym kremem pistacjowym, posypane posiekanymi pistacjami

## PTYŚ Z BITĄ ŚMIETANĄ

ptyś pieczony z delikatnego ciasta parzonego, złocista, lekko chrupiąca skórka i miękkie wnętrze, każdy ptyś jest ręcznie nadziewany puszystą bitą śmietaną, całość zdoła ozdobić drobna dekoracja z świeżych owoców



## GRUSZKOWY FONDUE-CAKE



elegancka, okrągła  
monoporcja na spodzie  
biskoptowym, z aksamitnym  
musem gruszkowym na fondie  
– lekka konsystencja,  
delikatnie owocowy aromat

## MINI TIRAMISU

delikatna monoporcja tiramisu  
– biskoptowa podstawa  
delikatnie nasączona espresso,  
na której osadzona jest  
aksamitna masa mascarpone  
z kremową konsystencją.  
Całość udekorowana cieniutką  
warstwą kakao, nadającą  
klasycznego, włoskiego  
charakteru



## BROWNIE



niewielkie, intensywnie czekoladowe kosteczki brownie o wilgotnej, w środku chrupią kawałki orzechów włoskich, dodając przyjemnej tekstury, całość dopełnia dekoracyjna porcja kremu czekoladowego

## BABECZKA CZEKOLADOWA

babeczka na chrupiącym, maślanym spodzie, wypełniona aksamitnym kremem czekoladowym, wykończona czekoladową posypką



## BABECZKA PISTACJOWA



babeczka na chrupiącym,  
maślanym spodzie,  
wypełniona aksamitnym  
kremem pistacjowym,  
wykończona pistacjową  
posypką

## BABECZKA ORZECHOWA

babeczka na chrupiącym,  
maślanym spodzie,  
wypełniona orzechami  
włoskimi i arachidowymi w  
karmelu





## MINI TARTALETKA

### MALINOWA

delikatna, krucha tartaletka wypełniona aksamitnym musem malinowym z subtelną dekoracją z dwóch rodzajów kremu: śmietankowego i malinowego, całość dopełniają drobne, liofilizowane kawałki malin, które dodają lekkości i koloru

## MINI TARTALETKA CYTRYNOWA

mała, elegancka tartaletka z kruchego ciasta, wypełniona orzeźwiającym kremem cytrynowym zwieńczona puszystą, przypalaną bezą włoską, która nadaje jej subtelnej słodyczy i wyjątkowego wyglądu





## MINI DESER

### PANNA COTTA

aksamitna, waniliowa panna cotta w eleganckim wydaniu, podana na delikatnym spodzie z ciasteczek, wykończona owocowym musem malinowym, który przełamuje słodycz deseru orzeźwiającą nutą, subtelna, lekka i ponadczasowa

## MINI DESER

### PANNA COTTA PISTACJOWA

panna cotta o wyjątkowo kremowej konsystencji i intensywnym smaku prażonych pistacji, podana na cienkim ciasteczkowym spodzie i wykończona chrupiącą posypką z prażonych, siekanych orzeszków pistacjowych





## MINI DESER

### PANNA COTTA CZEKOLADOWA

intensywnie czekoladowa panna cotta o jedwabistej konsystencji, podana na delikatnym, ciasteczkowym spodzie, całość wykończona chrupiącą posypką z gorzkiej czekolady, która dodaje deserowi głębi i elegancji

## MINI DESER

### PANNA COTTA MANGO - MARAKUJA

egzotyczny deser w eleganckiej formie – delikatna, kremowa panna cotta o smaku dojrzałego mango, podana w stylowych porcjach, wykończony warstwą intensywnej żelki z marakui, pełnej naturalnych pestek, które dodają tekstury i charakteru





## MINI BEZA

beza z kremem śmietankowym  
z mascarpone i owocami  
sezonowymi

## CIASTKA KOKTAJLOWE

ciastka koktajlowe  
przygotowujemy pokrojone na  
bankietowe porcję, oferujemy:

- sernik z wiśnią
- kostka owocowa z galaretką
- kostka czekoladowa
- kostka tiramisu
- kostka gruszkowa
- jabłecznik



# TORTY PERSONALIZOWANE I SŁODKI STÓŁ – TWORZONE SPECJALNIE DLA WAS

☎ 508 661 586  
508 104 276  
✉ zagrodnicza@zagrodnicza.pl  
🌐 [www.zagrodnicza.pl](http://www.zagrodnicza.pl)

W naszej pracowni powstają nie tylko autorskie kompozycje tortów ślubnych tworzone na indywidualne zamówienie, ale także efektowne i różnorodne słodkie stoły, które zachwycają zarówno smakiem, jak i wyglądem. Wspólnie z Parą Młodą projektujemy tort, który idealnie odzwierciedla styl i charakter Waszego wesela. Dobieramy nie tylko smak i dekoracje tortu, ale również jego kolorystykę, formę oraz wielkość – tak, aby perfekcyjnie wpisywał się w Waszą wizję i odpowiadał liczbie gości. Porcje planujemy z uwzględnieniem odpowiednich proporcji: od 150 do 170 g na osobę, co gwarantuje satysfakcjonującą ilość dla każdego.

Nasze słodkie stoły to kompozycje pełne różnorodnych smaków i tekstur – od klasycznych po nowoczesne desery, które stworzymy z pasją i dbałością o każdy detal. Dzięki temu stół słodkości staje się nie tylko pyszny, ale i piękną ozdobą Waszego przyjęcia. Tworzymy z sercem i zaangażowaniem – z myślą o tym, by Wasz tort i słodki stół były tak wyjątkowe, jak ten niepowtarzalny dzień.



# PIEKARNIA • CUKIERNIA

Zagrodnicza



508 661 586

508 104 276



zagrodnicza@zagrodnicza.pl



www.zagrodnicza.pl

