



oferta komunijna

PIEKARNIA • CUKIERNIA

Zagrodnicza

Torty komunijne



Pierwsza Komunia Święta to wyjątkowy moment, który warto uczcić w piękny i smaczny sposób. Aby ułatwić wybór idealnego tortu dopasowanego do Twoich oczekiwań, przygotowaliśmy krótki formularz. Dzięki niemu szybko określisz swoje preferencje, a my zadbamy o resztę.

waga tortu

Jak oszacować gramaturę tortu komunijnego ?

Sugerujemy porcję o wadze 150g na osobę



TORT KOMUNIJNY NR 1

„RÓŻANA KLASYKA”



Wyjątkowy tort komunijny utrzymany w jasnej, kremowej tonacji, udekorowany pastelowymi zdobieniami w odcieniach różu i przelamanymi złotymi detalami. Złoty krzyż stanowi centralny punkt kompozycji, nadając tortowi elegancji i uroczysty charakter.

TORT KOMUNIJNY NR 2

„BŁĘKITNA KLASYKA”

Subtelny tort komunijny w odcieniu kremowej bieli, ozdobiony delikatnymi pociągnięciami w pastelowym błękitnie oraz złotymi akcentami. Centralny złoty krzyż nadaje całości elegancji i podkreśla uroczysty charakter przyjęcia.



TORT KOMUNIJNY NR 3

„RÓŻANA ELEGANCJA”

Elegancki tort komunijny w delikatnych odcieniach bieli i różu, ozdobiony subtelnym przejściem kolorów. Całość dopełnia minimalistyczny złoty krzyż oraz świeże, jasne kwiaty, które nadają mu lekkości i uroczystego charakteru.



TORT KOMUNIJNY NR 4

„BŁĘKITNA ELEGANCJA”

Delikatny tort komunijny w odcieniach bieli i błękitu, z subtelnym efektem przejścia kolorów. Ozdobiony minimalistycznym złotym krzyżem oraz lekkimi, jasnymi kwiatami, które nadają mu elegancji i świeżości.

(istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu)



TORT KOMUNIJNY NR 5

„ELEGANCJA W BIELI”

Klasyczny, biały tort komunijny z delikatną fakturą, ozdobiony świeżymi kwiatami i topperem z gołębicą. Prosty, elegancki i ponadczasowy.



TORT KOMUNIJNY NR 6

„BIAŁY KLASYK”

Elegancki tort komunijny w minimalistycznym stylu, utrzymany w klasycznej bieli. Subtelnie zdobiony krem o delikatnej strukturze nadaje mu lekkości i nowoczesnego charakteru. Dekorację uzupełniają świeże kwiaty oraz topper z napisem „Pierwsza Komunia Święta” z motywem gołębic, podkreślający wyjątkowość uroczystości.





TORT KOMUNIJNY NR 7

„ZŁOTY KLASYK”

Elegancki tort komunijny w klasycznej odświeżonej, utrzymany w jasnej, kremowej tonacji. Gładkie wykończenie przelatane jest subtelnym, złotym akcentem na górnej krawędzi, który dodaje całości wyjątkowego, uroczystego charakteru. Dolną część tortu zdobi kompozycja świeżej zieleni i drobnych, białych kwiatów, wprowadzająca naturalną lekkość i harmonię.

TORT KOMUNIJNY NR 8

„KSIĘGA KOMUNIJNA”

Tort w kształcie książki, elegancko zdobiony białym kremem i złotymi detalami. Personalizowane imię i data uroczystości na „stronach” dodają mu wyjątkowego charakteru. Subtelne kwiaty i delikatna zieleń uzupełniają klasyczną, harmonijną kompozycję.



SMAKI TORTÓW

TRUSKAWKOWA MELA

biskopt, śmietana z musem truskawkowym,

MALINOWA MELA

biskopt, śmietana z musem malinowym, maliny,

WIŚNIOWA MELA

biskopt czekoladowy, śmietana z musem wiśniowym, wiśnie,

GRUSZKOWY

biskopt, śmietana z musem gruszkowym, gruszki, ananasy,

ROYAL

biskopt czekoladowy, śmietana z czekoladą i wiśniami, chrupka czekoladowa

WIELOOWOCOWY

biskopt waniliowy lub czekoladowy, śmietana z owocami sezonowymi

TRUSKAWKOWY

biskopt waniliowy lub czekoladowy, śmietana z truskawkami

MALINOWY

biskopt waniliowy lub czekoladowy, śmietana z malinami,

WIŚNIOWY

biskopt czekoladowy, śmietana z wiśniami,

BRZDĄCOWY

biskopt, śmietana z dodatkiem kakao i wiśni,

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

BLACK NAKED

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



PIEKARNIA • CUKIERNIA

Zagrodnicza



508 661 586

508 104 276



zagrodnicza@zagrodnicza.pl



www.zagrodnicza.pl