



C E N I K poročne torte in sladka pogostitev

Sezona 2020

Ime izdelka	Cena na enoto
Klasična pečena poročna torta z maslenim premazom in dodanim svežim cvetjem (od 4-10cvetov), 15-40kosov, 2 nadstropji	4,50€/kos Dekoracija 35-55€, odvisno od vrste cvetja
Klasična pečena poročna torta z maslenim premazom in dodanim svežim cvetjem (od 6-20 cvetov), 45-70 kosov, 2 -3 nadstropja	4,00€ na kos Dekoracija 45-85€, odvisno od vrste cvetja
Klasična pečena poročna torta z maslenim premazom in dodanim svežim cvetjem (od 10-30 cvetov), 75-120 kosov, 3-4 nadstropja	3,80€ na kos Dekoracija 55-80€, odvisno od vrste cvetja
Glavna manjša 2 nadstropna torta + več manjših posameznih tort, nad 50 kosov skupaj	3,80€ na kos Dekoracija 45-75€, odvisno od vrste cvetja
*Pri dodanem fondantu, jedilni čipki, ruffle efektu, wafferpaper, ročno oblikovanem cvetju	Doplačilo 20,00€
**Za vegansko torto se doplača	+1€/kos, dekoracija enako kot klasične torte
Presna torta, do 20 kosov, dekoracija sveže cvetje	5,50€ / kos Dekoracija 35-55€
Presna torta, od 25-100 kosov, dekoracija sveže cvetje	5,30€/ kos Dekoracija 75,00€
***Za oblikovano cvetje iz presne ali veganske kreme	Doplačilo 20,00€
Posamezne sadice:	
-macaroons klasični	1,40€ / kos
-muffini kasični /veganski	3,50€/kos, veganski +0,50€/ kos
-cake pops klasične / veganske	2,90€/kos , veganski 3,50€/ kos

-Sladice v kozarčku / veganske	4,00€ / kos , veganska 4,50€/ kos
-Presna drobna sadica (raw snikers, presna rezina, sladica v lončku)	2,00€/ snikers, 4,50€/ rezina 4,00€/ sladica v lončku
-monoporcijska klasična tortica z dekoracijo	4,50€/kos
-monoporcijska veganska tortica z dekoracijo	5,00€/ kos
Cake toper klasičen	15-20€
Cake toper personaliziran, umetniški, Quendi art	Od 35€ naprej, po dogovoru
Embalaža	Po dogovoru
Dostava, ki se računa od začetne lokacije, to je Kostanjevica na Krki- lokacije dostave v 1 smer	0,30€/km , vendar ne več kot 60,00€. Pri računu za poročno torto in sladice v znesku 500,00€ in več je dostava brezplačna.

***Klasična pečena torta**, okusi: svetel ali čokoladni biskvit, matcha biskvit, dodani so lahko lešniki, orehi, mandlji, z naslednjimi kombinacijami krem:

SADNE KREME

- mascarpone limoncello z belo čokolado, žele gozdnih sadežev, borovničeva pena v matcha biskvitu z lešniki,
- borovničeva pena s sivko, želejem iz pomaranče, vanilijeva krema v svetlem biskvitu z mandlji
- jagodna krema, jagodni žele in vanilijeva ali kokos pena v svetlem biskvitu
- Pasionkin mus, karamelni mus, vanilijeva krema in žele gozdnih sadežev v svetlem ali temnem biskvitu
- Mango cheesecake, karamelni mus s kandiranimi orehi, žele manga in marelice v matcha biskvitu z lešniki
- Jogurtova limetina krema, žele malin, Bezgova pena z belo čokolado, v svetlem biskvitu
- Torta Kostanjevica, kostanjev pire, žele iz cvička in malin, vanilijeva bezgova pena z belo čokolado, v biskvitu iz ajde in orehov
- Pomarančna torta z mangom in vanilijevo kremo

MEŠANI SADNO ČOKOLADNI OKUSI

- Pomarančni mus s pomarančnim želejem, žele gozdnih sadežev, ganaš mlečne čokolade in mascarpone smetanova krema s karameliziranimi orehi v svetlo temnem biskvitu
- Karamelna pena, Ganaš temne čokolade, žele gozdnih sadežev, mascarpone rumova krema

ČOKOLADNI OKUSI

- Temni gozdček z vanilijevo peno, čokoladnim ganašem , višnjevimi želejem v temnem biskvitu
- Bela čokoladna pena, stračatela mus in nugatova krema, ganaš bele čokolade v marmornem biskvitu
- Mus mlečne in bele čokolade, ganaš temne čokolade, nugat krema v temnem biskvitu
- Kapučino krema z ganašem mlečne čokolade in vanilijevo peno z belo čokolado v svetlem

biskvitu

– Lešnikova torta s karamelo in čokolado

****Veganska pečena torta**, v svetlem ali temnem biskvitu iz pirine ali brezglutenske moke, rastlinski napitek, dodani mleti oreščki, kokos, sladkor kokosovih cvetov ali trsni rjavi sladkor, kokosovo mleko, Alsan rastlinsko maslo in kokosovo olje, vinski kamen. Žele iz gozdnih sadežev, malin, jagod, višenj, marelic, borovnic. Krema pa čokoladni ganaš, čokoladna puding krema, sadna krema iz manga, pasjonke, malin, jagod, gozdnih sadežev ali vanilija kokos krema, vanilijeva kuhana krema iz indijskih oreščkov. Krema so pripravljene iz kokosovega mleka in rastlinskih napitkov, smetane rastlinskega izvora, pudinga, dodanega sadja in agar agarja. Kot dekoracijo se uporablja premaz z vegansko masleno kremo in sladkorja v prahu, lahko je oblečena v veganski fondant in dodano vegansko dekoracijo.

*****Presna veganska torta**, ni termično obdelana nad 42°C, pripravljena je iz oreščkov, indijski oreščki za pripravo kreme, datljeva pasta kot sladilo, kokosovo mleko ali rastlinski napitek, kokosova moka, dodan kakav pri čokoladnih tortah in sadje pri sadnih tortah, kokosovo olje in sojin lecitin, agavin sirup, chia semena.

Okusi:

- vanilija, čokolada,
- tiramisu z žitno kavo, čokoladno in vanilijevo kremo,
- matcha- vanilija z arašidovo kremo, karamelizirani orehi in čoko ganaš
- malina, borovnica, limona z želejem borovnic
- limeta malina z želejem maline
- jagoda čokolada z želejem jagode
- pasjonka cheesecake s kokosom in želejem gozdnih sadežev
- mango cheesecake z limeto in želejem maline
- korenček, limeta, vanilija in žele iz brusnic
- borovnica čokolada kokos

Presna torta ima naštete okuse v notranjosti, v celoti se zunanost lahko premaže s presno, enobarvno kremo po vašem izboru; dekorirana je s svežim ali oblikovanim cvetjem iz presne kreme in dodanim zelenjem in zelišči ali kombinacija obojega. Presna torta zahteva nizke temperature do 5°C, ne sme stati dlje časa na višjih temperaturah izven hladilnika, pri razrezu se ne uporablja nož, ki bi ga namakali v vročo vodo, saj se torta prične topiti. Najlažje jo razrežemo dobro ohlajeno, z ostrim nožem, NE žagica. Od priprave ima presna torta rok uporabe še 5 dni.

Tako v **veganski pečeni** kot tudi **presni veganski torti** ne uporabljam nobenih surovin živalskega izvora, 100% le surovine rastlinskega izvora.

Tatjana Eberl