


DESEO
Patisserie & Chocolaterie

Oferta weselna





Torty z monoporcji

Nowoczesna interpretacja pomysłu na tort piętrowy, czyli nasze monoporcje w pięknych, weselnych dekoracjach.

Klasycznie – połyskująca albo zamszowana biel i złote dodatki, delikatne pastele, a może wręcz przeciwnie i bardziej odważnie – soczyste czerwienie czy połyskująca srebrem czern.

Dopasujemy dekoracje monoporcji do charakteru uroczystości i upodobań Młodej Pary. Zaletą tego rozwiązania jest z pewnością fakt, że nie trzeba rozkładać całego tortu na kilkadziesiąt lub setkę porcji, wystarczy rozdać Gościom indywidualne porcje prosto na talerzyki, co zdecydowanie ma wpływ na wrażenia estetyczne.

Aby tradycji krojenia tortu stało się zadość, na szczycie patery umieścić możemy symboliczny 1 kg tort do wspólnego pokrojenia przez Młodą Parę.



Torty z monoporcji

LICZBA CIASTEK NA PATERZE

Nasza patera mieści około
100-115 ciastek
(zależnie czy Para Młoda życzy
sobie tort na górze patery)

ROZMIAR TORTU NA SZCZYCIE PATERY

Tort ma wielkość ok. 8-10 porcji.
Do wyboru 10 różnych smaków,
dostępnych na stałe w ofercie DESEO.
Cena tortu na szczycie patery: 280 zł

NAPIS NA TORT

Wykonany z wytrawnej czekolady
za pomocą specjalnej drukarki 3D
do żywności, krótki napis,
np. imiona Młodej Pary.

Cena: 60 zł

CIASTKA DO WYBORU



FRESAMORE

mus chantilly z wanilią Burbon z Madagaskaru /
kawałki truskawek / puszysty biszkopt /
prażynka z liofilizowaną truskawką /
truskawkowy glacage

Cena – 38 zł



BELLA

mus malinowy / konfitura z malin z bergamotką /
delikatny biszkopt Joconde z limonką /
mini cheesecake waniliowy

Cena – 38 zł



NIKARAGUA

ganache z wytrawnej czekolady Nikaragua 70%/
ganache z karmelu i wytrawnej czekolady
Nikaragua 70% / mus na bazie wytrawnej
czekolady Nikaragua 70%/ ciasto Moelleux na
bazie wytrawnej czekolady Nikaragua 70%/
prażynka z nibsami

Cena – 38 zł



CHOCOBERRY

mus na bazie czekolady wytrawnej bean-to-bar
Madagaskar 70% i mleka kokosowego /
konfitura z jeżyn i malin / biszkopt czekoladowy
nasączony sokiem z jeżyn

***ciastko wegańskie i bezglutenowe**

Cena – 38 zł





PISTACHIO CHEESECAKE

kremowy sernik pistacjowy / maślane kruche z kawałkami pistacji / polewa czekoladowo-pistacjowa z kawałkami pistacji / waniliowy ganache na bazie białej czekolady

Cena – 38 zł



PISTACHIO

mus pistacjowy / namelaka pistacjowa / pralina pistacjowa / biszkopt pistacjowy / chrupiąca prażynka pistacjowa / prażone pistacje

Cena – 38 zł



TESORO

ganache z białej czekolady z pastą z orzecha laskowego / słona pralina z orzecha laskowego / solony karmel / bezglutenowy biszkopt orzechowy / polewa z wytrawnej czekolady z kawałkami orzecha laskowego

Cena – 38 zł



AZIA 2.0

mus z białej czekolady infuzowany imbirem i liśćmi limonki kaffir / płynne wnętrze na bazie marakui, mango i calamansi / z kawałkami świeżego ananasa / kruche ciastko z paloną białą czekoladą

Cena – 38 zł



NOCCIOLA

mus orzechowy / krem karmelowy / krem
namelaka z orzecha laskowego / pralina z
orzecha laskowego / biszkopt orzechowy z
chrupiącą kruszonką / polewa na bazie czekolady
karmelowej i orzeszków / hazelnut crunchy

Cena – 38 zł

***ciastko nie jest dostępne w aktualnej ofercie -
minimalne zamówienie 60 sztuk**



LORENA

mus z wanilią Bourbon z Madagaskaru / galaretka
z czerwonych owoców - truskawka, wiśnia,
malina/ waniliowy krem namelaka / prążyńska
waniliowa / biszkopt waniliowy / krem chantilly

Cena – 38 zł

***ciastko nie jest dostępne w aktualnej ofercie -
minimalne zamówienie 60 sztuk**



COCONUT

mus kokosowy / pralina migdałowo – kokosowa /
kokosanka / czekolada bean-to-bar Togo 60 %

***ciastko bezglutenowe**

Cena – 38 zł

Zapytaj o dostępne sezonowe ciastka :)



Torty z monoporcji

PERSONALIZACJA KSZTAŁTU CIASTEK

W przypadku niektórych smaków istnieje możliwość zmiany kształtu na:

- kopułka
- serduszka

Smaki z możliwością zmiany kształtu:
Nikaragua, Pistachio, Lorena

PERSONALIZACJA KOLORYSTYCZNA

Opowiedz nam o stylu
Twojej uroczystości i swoich
preferencjach, a postaramy się
doradzić coś idealnie
dopasowanego do charakteru
wydarzenia :)



Tort piętrowy

Klasyczny piętrowy tort, idealny na przyjęcia przewidziane dla około 100-120 Gości.

Na każdym piętrze patery znaleźć można osobno przygotowywany tort o innej gramaturze: 5 kg, 3 kg, 2 kg oraz 1 kg, co pozwala na wybór różnych smaków tortów, np. jedno piętro wegańskie lub bezglutenowe, jedno owocowe lub czekoladowe.

Konstrukcja patery pozwala również na wygodne wystawienie do pokrojenia każdego piętra, bez obaw o zniszczenie całej konstrukcji.

Budowa patery umożliwia również ozdobienie wieńcem z żywych kwiatów lub inną ozdobą. Patera dostępna na zamówienie.

Szeroki wybór smaków tortów, które możecie poznać na dalszych stronach.





TORT AZIA 2.0

mus infuzowany kafiem, imbirem, bazylią/ insert
– ananas, marakuja, mango, kalamansi /
biszkopt kokosowy/ kruche ciasto z paloną białą
czekoladą / egzotyczna galaretka z marakują /
dekoracja z białej czekolady

Cena – 280 zł (tort dla 8-10 osób)

*dekoracja tortu może zostać zmieniona



TORT FRESAMORE

mus chantilly z wanilią Bourbon z Madagaskaru /
prażynka z białej czekolady z płatkami migdałów
i liofilizowanej truskawki /biszkopt szpinakowy
ze skórką z pomarańczy/ galaretka z całymi
truskawkami

Cena – 280 zł (tort dla 8-10 osób)

*dekoracja tortu może zostać zmieniona



TORT BELLA

mus malinowy / konfitura z malin z bergamotką / mini cheesecake waniliowy / delikatny biszkopt Joconde z limonką / udekorowany galaretką malinową i dwoma błyszczącymi sercami

Cena – 280 zł (tort dla 8-10 osób)

*dekoracja tortu może zostać zmieniona



TORT LORENA

mus z wanilią Bourbon z Madagaskaru / galaretka z czerwonych owoców – truskawka, wiśnia, malina/ waniliowy krem namelaka / prażynka waniliowa / biszkopt waniliowy / krem chantilly

Cena – 280 zł (tort dla 8-10 osób)

*dekoracja tortu może zostać zmieniona



TORT OPERA

mus kawowy / krem na bazie czekolady bean – to – bar Dominikana Dark Milk 52% / krem namelaka na bazie czekolady karmelowej / chrupiąca prażynka z praliną kawową / biszkopt Joconde nasączony syropem kawowym z likierem Chopin

Cena – 280 zł (tort dla 8-10 osób)

*dekoracja tortu może zostać zmieniona

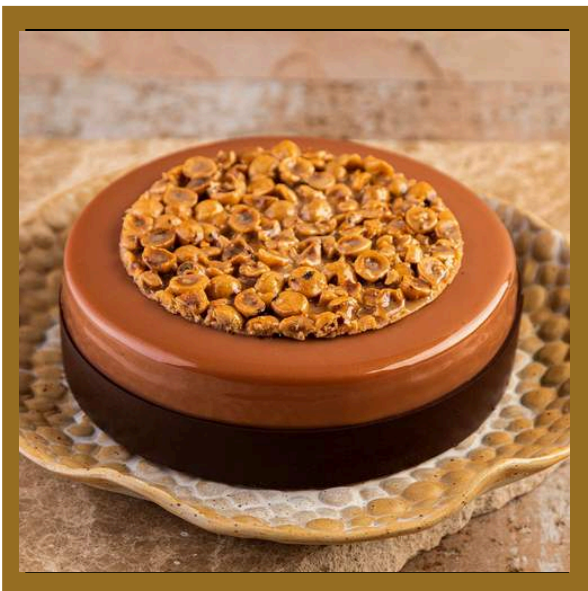


TORT NIKARAGUA

ganache z wytrawnej czekolady Nikaragua 70% / ganache z karmelu i wytrawnej czekolady Nikaragua 70% / mus na bazie wytrawnej czekolady Nikaragua 70% / ciasto Moelleux na bazie wytrawnej czekolady Nikaragua 70% / prażynka z nibsami

Cena – 280 zł (tort dla 8-10 osób)

*dekoracja tortu może zostać zmieniona



TORT NOCCIOLA

mus z orzechów laskowych / krem namelaka o smaku orzecha laskowego / pralina z orzecha laskowego / krem karmelowy / prażynka z mlecznej czekolady z orzechem laskowym / biskopt orzechowy

Cena – 280 zł (tort dla 8-10 osób)

*dekoracja tortu może zostać zmieniona



TORT PISTACHIO

mus pistacjowy / namelaka pistacjowa / pralina pistacjowa / chrupiąca prażynka pistacjowa / biskopt pistacjowy / prażone pistacje

Cena – 280 zł (tort dla 8-10 osób)

*dekoracja tortu może zostać zmieniona



TORT LUNA

mus na bazie czekolady Madagaskar 67% i
mleczka kokosowego / marmolada wiśniowa /
ganache z wytrawnej czekolady / prażynka
słonecznikowa

***tort wegański i bezglutenowy**

Cena – 280 zł (tort dla 8-10 osób)

*dekoracja tortu może zostać zmieniona



TORT KIOTO

Najbardziej oryginalny smak w naszej ofercie!
krem chantilly z wanilią Bourbon z Madagaskaru /
cremeux o smaku japońskiej zielonej herbaty
matcha na bazie organicznej matchy z Uji /
biszkopt matcha / krem chantilly o smaku matcha

Cena – 280 zł (tort dla 8-10 osób)

*dekoracja tortu może zostać zmieniona

SMAKI ORAZ ROZMIARY TORTÓW

SMAK TORTU	DOSTĘPNE WIELKOŚCI
BELLA	1 KG / 2KG
PISTACHIO	1 KG
FRESAMORE	1 KG
KIOTO	1 KG
LORENA	1 KG / 2KG / 3KG / 5KG / 10KG
LUNA 	1 KG / 2KG / 3KG
NIKARAGUA	1 KG / 2KG / 3KG / 5KG / 10KG
NOCCIOLA	1 KG / 2KG / 3KG / 5KG / 10KG
AZIA	1 KG / 2KG
OPERA	1 KG / 2KG / 3KG / 5KG / 10KG

Słodki stół

Warstwowe musowe desery, odpowiadające smakowo naszym klasycznym ciastkom, w połączeniu z uroczymi mini ptysiami, stanowią elegancką i nowoczesną alternatywę dla tradycyjnych słodkości.

Ustawiamy je na piętrowych paterach (takich samych jak w przypadku tortu z monoporcji) lub eleganckich podestach z dębowego drewna.



PROPOZYCJE NA SŁODKI STÓŁ





MINI PŁYŚ COCO

ciasto parzone

kruszonka kokosowa

krem kokosowy

pralina migdałowo-kokosowa

CENA ZA SZTUKĘ

20 zł

MINIMALNA LICZBA SZTUK

W ZAMÓWIENIU

30 sztuk



MINI PŁYŚ SUMMER

ciasto parzone

maliny

krem waniliowy
na bazie mascarpone i wanilii
Bourbon z Madagaskaru

CENA ZA SZTUKĘ
20 zł

MINIMALNA LICZBA SZTUK
W ZAMÓWIENIU
30 sztuk



MINI TESORO

ganache z białej czekolady z
pastą z orzecha laskowego

słona pralina z orzecha
laskowego

polewa z wytrawnej
czekolady z kawałkami orzecha
laskowego

CENA ZA SZTUKĘ
20 zł

**MINIMALNA LICZBA SZTUK
W ZAMÓWIENIU**
30 sztuk



MINI FRESAMORE

mus chantilly z wanilią Bourbon z
Madagaskaru

kawałki truskawek

prażynka z liofilizowaną truskawką

puszysty biszkopt

truskawkowy glacage

CENA ZA SZTUKĘ
20 zł

MINIMALNA LICZBA SZTUK
W ZAMÓWIENIU
30 sztuk



MINI PISTACHIO CHEESECAKE

kremowy sernik pistacjowy

polewa na bazie białej czekolady
i pasty pistacjowej 100% z
kawałkami pistacji

waniliowy ganache na bazie białej
czekolady

CENA ZA SZTUKĘ
20 zł

MINIMALNA LICZBA SZTUK
W ZAMÓWIENIU
30 sztuk



MINI BELLA

mus malinowy

konfitura z malin z bergamotką

mini cheesecake waniliowy

Urocze, czerwone zamszowanie
przypomina elegancką
poduszczkę!

CENA ZA SZTUKĘ
20 zł

MINIMALNA LICZBA SZTUK
W ZAMÓWIENIU
30 sztuk



MINI NIKARAGUA

ganache z wytrawnej czekolady
Nikaragua 70%

mus na bazie wytrawnej czekolady
Nikaragua 70%

ciasto Moelleux na bazie wytrawnej
czekolady Nikaragua 70%

prażynka z nibsami

CENA ZA SZTUKĘ
20 zł

MINIMALNA LICZBA SZTUK
W ZAMÓWIENIU
30 sztuk



AZIA

mus z białej czekolady
infuzowany
imbirem i liśćmi limonki kaffir

marakuja, mango,
kalamansi, ananas

CENA ZA SZTUKĘ
20 zł

MINIMALNA LICZBA SZTUK
W ZAMÓWIENIU
30 sztuk



NOCCIOLA

mus orzechowy

krem karmelowy

pralina z orzecha laskowego

crumble waniliowe

CENA ZA SZTUKĘ

20 zł

MINIMALNA LICZBA SZTUK

W ZAMÓWIENIU

30 sztuk

KOSZTY DODATKOWE

TRANSPORT

Wycena indywidualna w zależności od odległości miejsca wydarzenia od Warszawy, obecności dróg płatnych oraz sposobu zwrotu patery (zwrot własny / odbiór przez nas)

WYPOŻYCZENIE PATERY

Koszt wypożyczenia patery: 200 zł

Kaucja: 500 zł (zwrotna po dostarczeniu patery do Deseo)

WYPOŻYCZENIE DĘBOWYCH PODESTÓW

Koszt wypożyczenia: 20 zł / sztuka

Kaucja: 500 zł (zwrotna po dostarczeniu do nas podestów)

USTAWIENIE SŁODKIEGO STOŁU

Do ustawienia słodkiego stołu niezbędny jest dodatkowy pracownik, który zajmie się estetycznym ustawieniem całości oraz dodatkowe dekoracje.

Wycena możliwa po ustaleniu szczegółów wydarzenia.

DEGUSTACJA

Możliwe jest umówienie się na indywidualną degustację, aby spróbować powyższych smaków tortów i ciastek.

Terminy ustalamy indywidualnie, najczęściej w lokalizacji przy ul. Suwak 3, ale jesteśmy elastyczni i możemy się spotkać w dowolnym naszym lokalu w Warszawie

Degustować można wszystkie smaki dostępne w danym lokalu, pamiętając, że nie wszystkie mają odzwierciedlenie w Tortach :)

Dodatkowo smaki Lorena, Nocciola oraz Opera należy zamawiać z wyprzedzeniem min. dwutygodniowym.

Smak Kioto jest niestety niedostępny w naszej stałej ofercie i nie mamy możliwości testowania.

**Zapraszamy do kontaktu:
Natalia Sitarska
natalia.sitarska@deseopatisserie.com**

