



Poniec ul.. Sienkiewicza 5, tel. 65 573 16 43

*OFFERTA 2017*

*Poniec*



## *Ciasta śmietanowe*

*Ciasto pomarańczowe – ciasto o biszkoptach pomarańczowych przełożonych kremem śmietankowym.*

*Ciasto toffi – ciasto o biszkoptach toffi przełożonych kremem śmietankowym.*

*W-Z – tradycyjna W-Z-ka z kremem śmietankowym przekładanym spodami czekoladowymi.*

*Kostka alpejska – ciasto na czekoladowym spodzie z masą ajerkoniakową z bezami.*

*Kostka toffi ze słonecznikiem – ciasto o biszkoptach toffi, słonecznik, krówką i śmietana toffi.*

*Tiramisu – ciasto kawowe z nasączonymi kawą spodami.*

*Hawana – ciasto z masą śmietankową i truskawkową i galaretką.*

*Brzdąc – tradycyjne ciasto o masie czekoladowej.*

*Pianka – ciasto z śmietankową pianką o smaku cytrynowym lub truskawkowym*



*Jagodowe – ciasto o masie jagodowej.*

*Sernik japoński – sernik typu „na zimno” z wiśniami na wierzchu.*

## *Inne ciasta*



*Jabłecznik – ciasto o masie jabłkowej z galaretką, wykończony lukrem.*

*Szarlotka – masa jabłkowa z cynamonem w cieście kruchym.*

*Placek z galaretką – ciasto przekładane dżemem, kremem, z truskawkami i galaretką na wierzchu.*

*Wiśniowy Sad – ciasta czekoladowe przekładane musem z białej czekolady z wiśniami i galaretką wiśniową na wierzchu.*

*Leśny Sad – ciasta czekoladowe przekładane śmietaną o smaku owoców leśnych z maliną, borówką i galaretką na wierzchu.*



## *Ciasta suche*



*Sernik wiedeński – tradycyjny, delikatny sernik wykończony lukrem.*

*Sernik krakowski – sernik z brzoskwiniami i delikatną bezą.*

*Placek z makiem – masa mączna na kruchym cieście.*

*Jogurtowe – ciasto babkowe z budyniem i brzoskwiniami.*

*Babkowe z jagodami – ciasto babkowe z jagodami i kruszonką na wierzchu*

*Marmurek – ciasto babkowe „jasno-ciemne” z śliwką na wierzchu*



## *Ciasta kremowe*

*Combo – bezowe – ciasto przekładane kremem, dżemem i bezami.*

*Kostka orzechowa – ciasto przekładane spodami orzechowym kremem i dżemem. Wykończone orzechami.*

*Kostka węgierska – ciasto przekładane kakaowym kremem i wiśniami.*

## *Rolady*

*Rolada kremowa – rolada z kremem i dżemem*

*Rolada śmietanowa- rolada o smakach owocowych*

*Rolada makowa – rolada z masą makowa*



## Wyroby z ciasta drożdżowego



*Placek drożdżowy – do wyboru z kruszonką, serem lub owocem.*

*Strucel mąkowy – zawijane ciasto drożdżowe z makiem.*

*Drożdżówka - do wyboru z kruszonką, serem, budyniem, marmoladą i makiem.*

*Plecionka – do wyboru z serem*

*Pączek - do wyboru z dżemem, powidłami i adwokatem.*

*Rogale – do wyboru z makiem, serem, budyniem adwokатовym i powidłami.*

*Bułka Pawełek – bułka z kruszonką i serem.*

*Pizzerka*



## Torty

*Tort kremowy* - torty o jasnym spodzie, przekładane kremem typu szwedzkiego i trzema dżemami.

- ❖ *Tradycyjny*
- ❖ *Cytrynowy*
- ❖ *Kawowo – bezowy*

*Tort piankowy* – torty smakowe na bazie bitej śmietany

- ❖ *Truskawkowy*
- ❖ *Brzoskwiniowy*
- ❖ *Gruszkowy*
- ❖ *Czekoladowy z wiśniami*

*Tort węgierski* – tort o spodzie czekoladowym, przekładany ciemnym kakaoowym kremem i wiśniami.

*Tort tiramisu* – tort o jasnym spodzie nasączonym kawą z masą śmietanową.

*Tort hawana* – tort na bazie bitej śmietany z truskawkami i galaretką na wierzchu.



## *Ciastka deserowe*

*Babeczki śmietanowe – babeczki w kruchym cieście z owocową masą śmietanową i owocami.*

*Babeczki serowe – babeczki w kruchym cieście z serem i marmoladą*

*Babeczki szarlotkowe – ciastko deserowe z masy śmietanowej o różnych smakach.*

*Tartoletką – babeczką w kruchym cieście z masą śmietankowo – budyniową z owocowcami.*

*Deserki – deserki śmietanowe z owocami w pucharkach*











## Cennik



*Cena za 1kg tortu to 35zł/kg*

*Tort mały (max 10 ciastek) ok. 1kg*

*Tort średni (max 15 ciastek) ok. 1,2-1,5kg*

*Tort duży (max 22 ciastek) ok. 2-2,5kg*

*Tort ½ blachy (max 40 ciastek) ok. 4-5kg*

*Tort ze zdjęciem to cena tortu + 10zł zdjęcie*

*Cena tortów w marcepanie lub w nietypowych kształtach jest ustalana indywidualnie.*

*Koszt kawałka ciasta (wszystkich gatunków) 2,50zł*

*Babeczki 2,50zł*

*Tartaletka 3,90zł*

*Deserek 5,00zł*