

# Słodki Stół

katalog dedykowany na Wesela  
sezon 2023



## *Szanowni Państwo!*

*Prezentujemy Państwu dedykowaną ofertę na Słodkie Stoły.  
W poniższym katalogu znajdzie Państwo zarówno klasyczne ciasta jak i  
nowoczesne słodkości w wyjątkowej odświeżeniu!  
Zestaw słodkości, jaki się znajdzie na Państwa Słodkim Stole, zależy  
całkowicie od Państwa!*

*Cukiernia Jaworscy Wrocław*



*Ze względu na obecną sytuację gospodarczą zastrzegamy sobie prawo do zmiany ceny  
w przypadku drastycznych zmian cen surowców.*

*Powyższa oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej  
w rozumieniu art. 66 §1 Kodeksu Cywilnego*

# Najczęściej zadawane pytania:

## *Ile powinniśmy zamówić słodczy, żeby ich nie zabrakło na naszym weselu?*

- Na Gościa przypada 120-150g Tortu Weselnego.
- Przyjmuje się 3-4 porcje na Gościa – około 300-400g słodkości (**bez tortu**). Jeśli decydują się Państwo na mniejsze (wagowo) słodczy, powinno się ich pojawić proporcjonalnie więcej na Słodkim Stole.
- Jeśli planujecie Państwo poprawiny należy zamówić dodatkowo **+200g/osobę**.
- 

## *Czy dowieziecie Państwo słodkości na nasze wesele?*

- Oczywiście! Przy złożeniu zamówienia na Słodki Stół i Tort Weselny – dowóz na terenie Wrocławia gratis!
- W innym przypadku jest to **2zł/km** w obie strony od naszej pracowni na ulicy Krzemienieckiej 47 do Państwa lokalizacji. Jeździmy po całym Dolnym Śląsku, a czasami i dalej ☺.

## *Z jakim wyprzedzeniem należy złożyć zamówienie?*

- By zrealizować zamówienie potrzebujemy informacji z co najmniej dwutygodniowym wyprzedzeniem.
- W przypadku korzystania z usługi „Słodki Catering” wymagana jest **wcześniejsza** rezerwacja terminu!

## *Jaki jest mniej więcej koszt Słodkiego Stołu?*

Wszystko zależy od wyboru słodczy, więc widełki cenowe są bardzo elastyczne. W przybliżeniu wychodzi około 15/20 zł za Gościa.

## *Jaki jest mniej więcej koszt Tortu Weselnego?*

Zapraszamy na stronę 18.

## *Czy zajmujecie się Państwo ekspozycją Słodkich Stołów na miejscu wesela?*

Jak najbardziej! Zapraszamy na stronę 5 – „Nasze realizacje”.

## *Czy tworzycie Państwo słodkości bezglutenowe, wegańskie?*

W naszej ofercie znajdziecie Państwo słodkości tradycyjne. Nie tworzymy słodczy bezglutenowych i bez jajek.

## *Jak wygląda rozliczenie?*

- Zanim słodkości wyjadą z naszej pracowni muszą zostać opłacone na podany w zamówieniu numer konta – opłacana jest **prognozowana** wycena zamówienia.
- Na 14 dni przed datą dostarczenia zamówienia należy je opłacić w całości.
- Ostateczne rozliczenie (z dokładną wagą słodkości) odbywa się po Państwa uroczystości, wówczas regulowana jest różnica.
- Jeśli zamówienie obejmuje także **Tort Weselny** kwotę należy powiększyć o **400zł** – jest to **kaucja za stelaż**, zwracana przy oddaniu kompletnego stelaża na ul. Krzemieniecką 47 w tygodniu po Państwa Weselu. Kaucję można uiścić osobiście na ul. Krzemienieckiej 47 w kawiarni.

# Jak złożyć zamówienie?

- 1) Zapoznaj się z całą naszą ofertą 😊
- 2) Dobierz interesujące Cię słodkości zgodnie z naszymi wskazówkami (strona 3 i 9)
- 3) Napisz do nas maila ([wesele@jaworscy.pl](mailto:wesele@jaworscy.pl)) z zamówieniem i uwzględnij informacje:
  - imię i nazwisko, numer telefonu, adres e-mail (wystarczy jedna osoba)
  - data wesela (sezon 2023)
  - miejsce uroczystości
  - przybliżona liczba gości
  - numer telefonu do menadżera sali
- 4) Wycenę i wgląd do zamówienia otrzymasz w mailu zwrotnym

*Zamówienia przyjmujemy najpóźniej do 14 dni przed datą realizacji.  
Poniższy katalog dedykowany jest na sezon 2023.*

# Nasze realizacje







**Wybór dowolnego  
stylu ekspozytorów**





## Usługa Słodki Catering Cena: 500 zł

- dekoratorka układająca słodycze
- wypożyczenie ekspozytorów i naczyń w motywie wesela
- darmowa dostawa na miejsce wesela





# Przykładowy zestaw na Wesele dla 100 Gości:

## Słodkości sztukowane:

- Beza mascarpone z owocami - malina/borówka **(20 szt.)**
- Beza z kremem kawowym i czekoladą **(20szt.)**
- Babeczki z owocami (malina/truskawka/borówka/kiwi) **(30szt. - ok. 2kg)**
- Monoporcja **(po 20szt. z rodzaju - 2 rodzaje, wybór smaku z katalogu)**
- Mini torciki **(po 20szt. z rodzaju - 2 rodzaje, wybór smaku z katalogu)**
- Eklerki budyniowe, pokryte czekoladą **(20szt.)**
- Eklerki wypełnione owocami **(20 szt.)**
- Deserki **(20szt. - wybór smaku z katalogu)**
- Cake pops **(po 20szt. z rodzaju - 2 rodzaje, wybór smaku z katalogu)**

## Ciasto krojone na porcje bankietowe (po 3 kg - ok. 30 porcji)

- Szarlotka
- Sernik wiedeński
- Raffaello
- Miodownik

## Wypełnienie naczyń:

- Mini beziki - 0,6kg
- Wanilinki - 1,5kg

**Prognozowany koszt: 2000zł**

**Liczba porcji: 370 sztuk**

## Babeczki – tartaletki bankietowe

cena: 60zł/kg – waga 1 sztuki: 60g

1kg – ok. 15 szt.

- z malinami
- z truskawkami
- z borówkami
- z kiwi
- mix owoców



## Bezy bankietowe

cena: 80zł/kg – waga 1 sztuki: 60g

1kg – ok. 15 szt.

- z mascarpone i borówką
- z mascarpone i maliną
- z mascarpone i truskawką
- z kremem kawowym i czekoladą



## Mini torciki

cena: 6 zł/szt.

minimum do realizacji: 20szt.

- mango
- malinowe
- truskawkowe
- czekoladowe
- truflowe
- tiramisu
- orzechowe
- jogurtowe



mango



malinowe



truskawkowe



czekoladowe



truflowe

orzechowe



jogurtowe, trufflowe, orzechowe,  
mango, truskawkowe



## Monoporcje

cena: 7 zł/szt.

- kula mango
- orzechowe z chrupką
- truskawkowe serce
- truflowe z czerwonym sercem
- jogurtowe w różowej polewie
- tiramisu
- duża beza



## Eklerki

cena: 50zł/kg – waga 1 sztuki: 50g  
1kg – ok. 20 szt.

- zamknięte pokryte czekoladą
- otwarte wypełnione owocami



## Muffiny dekorowane

cena: 10zł/szt.  
minimum do realizacji: 20szt.

- waniliowe
- czekoladowe

Smakowa dekoracja kremowa do ustalenia



## Deserki w pucharku

cena: 10 zł/szt. – 80-100ml

minimum do realizacji: 20szt.

- Panna Cotta
- tiramisu
- czekolada-wiśnia
- mango-marakuja



## Cake pops

cena: 4zł/szt.

minimum do realizacji: 20szt.

- Ferrero Rocher
- Raffaello
- truskawowe
- ciaseczkowe



## Donuty dekorowane

cena: 10zł/szt.

minimum do realizacji: 20szt.

Smakowa dekoracja do ustalenia



## Tarty owocowe

cena: 50 zł/kg

1 szt. – ok. 1,5kg

- brzoskwinia
- malina
- truskawka
- wiśnia
- borówka







### Małe beziki (do wypełniania naczyń)

70zł/kg – na pierwszym zdjęciu 600g



### Wanilinki (do wypełnienia naczyń)

cena: 38zł/kg



### Marcepanki w płatkach migdałowych

cena: 68zł/kg



### Rożki

cena: 70zł/kg

1 kg – ok. 25 szt.

- czekoladowe z alkoholem na spodzie marcepanowym
- Z adwokatem na spodzie marcepanowym w białej czekoladzie
- Nugatowe na spodzie bezowym w deserowej czekoladzie **HIT!**



# Ciasta krojone na porcje bankietowe

**Waga 1 kawałka: 100-150g**

**Zamówienia przyjmujemy na kilogramy.**

- Wiśniowa Chmurka: 38zł/kg
- Szarlotka Domowa: 36zł/kg
- Sernik Domowy: 39zł/kg
- Sernik Gotowany (przekładany biszkoptem): 39zł/kg
- Sernik Wiedeński (z czekoladą): 39zł/kg
- Jogurtowe z owocami (waniliowe/czekoladowe): 36zł/kg
- Czekoladowo-porzeczkowe: 42zł/kg
- Orzechowe: 44zł/kg
- Rumowe (z alkoholem): 42zł/kg
- Raffaello: 42zł/kg
- Deserowe z owocami w galaretce: 42zł/kg
- Szarpaniec (truskawki w galaretce): 38zł/kg
- Miodownik: 29zł/kg
- Rolada makowa: 40zł/kg

# Oferta tortowa

Nasze torty robione są na bazie bitej śmietany, w środku przekładamy je najczęściej sezonowymi owocami. Smak i wygląd tortu jest personalizowany. W przekroju 3 poziomy biszkoptów.

## Cena jest uzależniona od stylu:

- naked i semi-naked: **90zł/kg**
- Inne smarowania/masa cukrowa: **110zł/kg**

## *Ile kilogramów powinniśmy zamówić?*

Na Gościa przypada **120-150g** tortu.

Dla 100 Gości waga to **12kg-15kg** - widełki cenowe 1080zł – 1650zł

## Wybór biszkopta:

- Jasny waniliowy
- Ciemny kakaowy
- Brownie czekoladowy

## Kombinacje smakowe polecane na wesele:

- Śmietankowy ze świeżymi owocami (maliny/borówki/truskawki/mix)
- Jogurtowy ze świeżymi owocami (maliny/borówki/truskawki/mix) **HIT!**
- Tiramisu z wiśnią
- Gruszkowy z musem gruszkowym
- Klasyczny czekoladowy (ew. wiśnie/maliny/truskawki)
- Whiskey (mus z deserowej czekolady z alkoholem)
- Napoleon (mus z białej czekolady z alkoholem)

## Dodatki (dodatkowe przełożenie):

- Chrupka orzechowa
- Chrupka mocno czekoladowa
- Chrupka owocowa

## Wysokość piętra:

- 6 cm
- 8 cm
- 12 cm















# Zestaw degustacyjny

**W naszym zestawie degustacyjnym znajdziecie  
Państwo  
nasze weselne słodkie hity!**

- cake pops Rafaello/cake pops Ferrero Rocher
  - tartaletki bankietowe z owocami
  - bezy z mascarpone i owocami
  - bezy kawowe z czekoladą
- mix smaków monoporcji/mini torcików:  
jogurtowe, mango, tiramisu, truflowe, truskawkowe
  - eklery z nadzieniem budyniowym
- rożki z czekoladą/z adwokatem/nugatowo-bezowe
  - marcepanki w płatkach migdałowych

## **SMAKI TORTÓW:**

- Śmietankowy z sezonowymi owocami
  - Jogurtowy z malinami **HIT!**
  - Tiramisu z wiśnią
- Gruszkowy z musem gruszkowym i chrupką
  - Klasyczny czekoladowy

**Cena: 100zł**

