

*OFERTA
WESELNA*

um
am
patisserie

Kalendarz Pary Młodej



I. Degustacja

W naszej ofercie mamy dwa rodzaje degustacji:

- degustacja słodkiego bufetu, która odbywa się 3–4 razy w roku, o wydarzeniu informujemy na naszym fanpage'u na Facebooku;
- degustacja tortu weselnego, którego odbywa się na zamówienie klienta, z tygodniowym wyprzedzeniem, cena: 50 zł (6 ciastek, 60g/1 szt., smaki: Biała czekolada-malina, Czarna porzeczka-wanilia, Mango-marakuja, Szarlotka, Tiramisu, Rokitnik).

II. Rezerwacja terminu

W dbałości o jakość naszych produktów realizujemy maksymalnie 4 zlecenia weselne na weekend. O rezerwacji terminu decyduje pierwszeństwo zgłoszenia. Warunkiem rezerwacji jest wpłacenie zadatku oraz podpisanie umowy.

III. Terminy

1. Zamówienia na realizację tortów weselnych i / lub bufetów przyjmujemy najpóźniej na miesiąc przed weselem.

2. Opłacenie pozostałej kwoty wynikającej z umowy powinno nastąpić najpóźniej 15 dni przed weselem.

3. Finalne ustalenia:

- smaku,
 - formy,
 - liczby porcji,
 - dekoracji tortu,
- nie później niż na 15 dni przed weselem.

IV. Inne informacje potrzebne do transportu

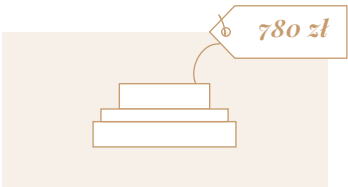
1. Dokładny adres miejsca przyjęcia weselnego.

2. Oświadczenie hotelu / domu weselnego / restauracji o zapewnieniu odpowiedniego miejsca do przechowywania tortu weselnego / bufetu, czyli lodówki lub chłodni o temperaturze maks. 5°C.

3. Nie później niż na 15 dni przed weselem należy podać imię i nazwisko oraz numer kontaktowy do osoby odpowiedzialnej za odbiór tortu.

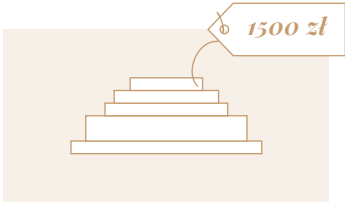


Tabela tortów



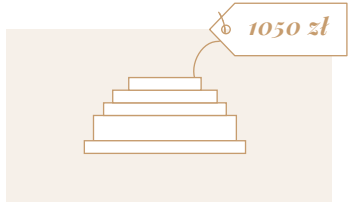
ŚREDNICA (cm)	PORCJE	WYSOKOŚĆ (cm)
14	10	10
18	12	5
22	24	10

Tort ok. 46 porcji, 25 cm wysokości.



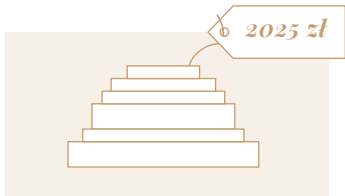
ŚREDNICA (cm)	PORCJE	WYSOKOŚĆ (cm)
10	4	5
14	8	5
18	12	5
26	36	10
30	34	5

Tort ok. 94 porcje, 30 cm wysokości.



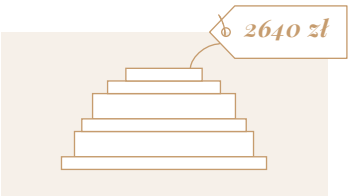
ŚREDNICA (cm)	PORCJE	WYSOKOŚĆ (cm)
10	4	5
14	8	5
18	12	5
22	24	10
26	24	5

Tort ok. 72 porcje, 30 cm wysokości.



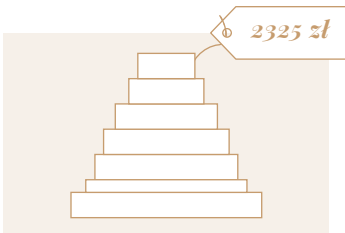
ŚREDNICA (cm)	PORCJE	WYSOKOŚĆ (cm)
10	4	5
14	8	5
18	12	5
22	24	10
26	24	5
30	52	10

Tort ok. 124 porcje, 40 cm wysokości.



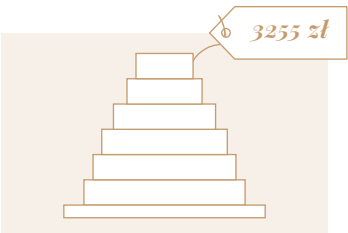
ŚREDNICA (cm)	PORCJE	WYSOKOŚĆ (cm)
14	8	5
18	12	5
22	24	10
26	24	5
30	52	10
34	44	5

Tort ok. 164 porcje, 40 cm wysokości.



ŚREDNICA (cm)	PORCJE	WYSOKOŚĆ (cm)
10	6	10
14	10	10
18	16	10
22	24	10
26	24	5
30	52	10

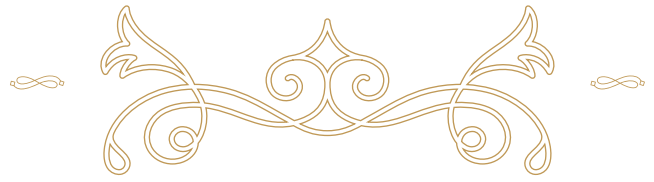
Tort ok. 132 porcje, 55 cm wysokości.



ŚREDNICA (cm)	PORCJE	WYSOKOŚĆ (cm)
14	10	10
18	16	10
22	24	10
26	36	10
30	52	10
34	44	5

Tort ok. 182 porcje, 55 cm wysokości.

Smaki dostępne w ofercie weselnej



∞ Biała czekolada-malina

Spód oraz środek tortu przełożony jest maślanym biszkoptem z kawałkami malin. Pomiędzy biszkoptami znajdziemy dwie warstwy kremu malinowego. Całość zanurzona jest w musie z białej czekolady oraz kremu Chantilly, czyli 24 godzinnej infuzji wanilii z Madagaskaru w 36% śmietance.

∞ Czarna porzeczka-wanilia

Na spodzie jak i w środku znajduje się Financier migdałowy zapieczony z całymi porzeczkami, czyli francuski klasyk na karmelizowanym maśle i tartych migdałach. Wewnątrz odnajdziemy dwie warstwy maślanego kremu porzeczkowego, zamknięte w waniliowym kremie Chantilly.

∞ Mango-marakuja

Tort przełożony jest warstwami puszystego, migdałowego biszkoptu. W środku znajdziemy żelkę z mango i pomarańczy oraz maślaną krem z mango. Warstwa zewnętrzna tortu składa się z białej czekolady oraz puree z mango i marakui.

∞ Rokitnik

Tort składa się z warstw maślanego biszkoptu przesmarowanych chrupiącą warstwą z białej czekolady i prażynki. Środek wypełnia rokitnikowy krem na bazie budyniu i świeżo ubitej bezy. Całość jest zanurzona w jogurtowym musie.

∞ Szarlotka

Tort przełożony jest maślanymi biszkoptami. W środku znajdują się jabłka z gatunku Szara Reneta słodzone naturalnym miodem, prażone na maśle, z dodatkiem cynamonu i z całymi łaskami wanilii Bourbon z Madagaskaru. Całość ukryta jest w musie z białej czekolady z dodatkiem tonki o rumowych i waniliowych aromatach.

∞ Tiramisu

Tort składa się z warstw biszkoptów nasączonych espresso. W środku znajdziemy czekoladowy mus oraz kawową galaretkę. Całość wypełnia krem z serka mascarpone i słodkiego wina Marsala.

∞ Torty złożone z monoporcji

Torty złożone z monoporcji mogą być dekorowane błyszczącą glazurą bądź matowym zamszem. Tort wyceniany jest za sztukę jednego ciastka plus tort na szczycie stelaża (do symbolicznego pokrojenia).

Rokitnik, Czarna porzeczka-wanilia:

- 15 zł/szt. ciastka
- 130 zł/tort Ø18 cm (10 porcji),
- 195 zł/tort Ø22 cm (15 porcji).

Biała czekolada-malina, Mango-marakuja, Szarlotka, Tiramisu:

- 14 zł/szt. ciastka,
- 110 zł/tort Ø18 cm (10 porcji),
- 165 zł/tort Ø22 cm (15 porcji).

∞ Torty piętrowe tradycyjne

Tort może składać się maksymalnie z 7 pięter. Torty mogą być dekorowane wyłącznie błyszczącą glazurą. Cena tortu zawiera dekorację prezentowaną na zdjęciu. Tort może być dekorowany według wskazań klienta, wówczas wyceniany będzie indywidualnie. Wielkości i ceny tortów przedstawione są w formie graficznej.

∞ Torty piętrowe w stylu naked cake

Smaki tortów naked cake inspirowane są smakami tradycyjnymi. Cena tortu zawiera prezentowaną dekorację. Tort może być dekorowany według wskazań klienta, wówczas wyceniany będzie indywidualnie.



Rodzaje deserów bufetowych

Deser w mini pucharku

Eton mess,
Panna Cotta,
Tiramisu.

Pólkula

Gorzka czekolada-malina,
Mango-marakuja,
Orzech laskowy-owoce leśne,
Biała czekolada-malina,
Szarlotka.

Trufle

kawa-kardamon,
malina-jogurt,
marakuja-karmel,
porzeczką-gorzka czekolada,
rum.

Inne

Profiterole owoce leśne,
Profiterole mango-banan,
Pavlova owocowa,
sernik na zimno z owocami.

Financier w kostce

porzeczkowy,
orzechowy.

Makaroniki

mango-marakuja,
wanilia-pomarańcza,
czarna porzeczka,
czekolada-Rum,
rokitnik-jogurt.

Lizaki

Cake pops,
czekoladowe.

Słodki bufet

Dla minimum 60 osób.
Cena bufetu 39 zł/1 os.
Porcje bufetowe
od 30g do 50g.
Minimalna liczba ciastek
jednego rodzaju to 50 szt.

Informacje dodatkowe

Transport jest dodatkowo płatny, wycena jest indywidualna.
Stelaż do tortów złożonych z monoporcji jest użyczany
klientowi po wpłaceniu kaucji zwrotnej w wysokości 500 zł.

Znajdź nas w internecie

 **Facebook** / umampatisserie

 **Trip Advisor** / UMAM

 **www** / www.umam.pl

 **E-mail** / zamowienia@umam.pl

 **Telefon** / +48 570 001 493

