Oferta weselna Umam

Stworzymy dla Ciebie weselne słodkości Twoich marzeń!

Torty piętrowe

Smaki wymienione poniżej to zdecydowani faworyci, najczęściej trafiają w gusta młodych par. Warto pamiętać, smaki przez nas oferowane są sezonowe - prosimy pytać o aktualną dostępność.

Tort może składać się maksymalnie z 4 pięter, każde o wysokości 10 cm. Średnice wynoszą kolejno: Ø 10, Ø 14, Ø 18, Ø22, Ø26, Ø30 oraz Ø34. W zależności od liczby porcji komponujemy tort z wyżej wymienionych pięter. Dekorację tortu omawiamy i wyceniana dla każdego klienta indywidualnie.

Mango - marakuja

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

Czarna porzeczka - wanilia

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

Biała czekolada - malina

Każde piętro składa się z 4 warstw maślanego biszkoptu z kawałkami malin. Pomiędzy biszkoptami znajdziemy warstwy kremu malinowego. Całość zanurzona jest w musie z białej czekolady oraz kremu Chantilly czyli 24 godzinnej infuzji wanilii z Madagaskaru w 36 śmietance.

Torty złożony z monoporcji

Cały tort jest wyeksponowany na specjalnie do tego przeznaczonym stelażu, który wypożyczamy parze młodej na czas uroczystości. Zwieńczeniem kompozycji jest umieszczony na szczycie tort wybrany przez Parę Młodą. Zarówno monoporcje jak i tort są wykończone błyszczącą glazurą i dekorowane świeżymi kwiatami. Zdecydowanym atutem kompozycji jest idealna porcja deserowa na talerzu każdego gościa.

Desery bufetowe

Mniejsza porcja naszych wyselekcjonowanych ciastek. Gotowe do ekspozycji na słodkim, weselnym stole.

Makaroniki w 12 smakach: czarna porzeczka-czekolada, mango, cytryna, rokitnik, wanilia-migdał, rum stroh, słony karmel, kawa, orzech laskowy, kwiat pomarańczy, malina z cynamonem oraz czekolada-mięta

Mini pavlova z owocami sezonowymi
min. zamówienie 25 szt.

Mini profiterole z kremem mango
min. zamówienie 25 szt.

Financier aromatyzowany earl grey
min. zamówienie 36 szt.

Sernik na zimno z owocami sezonowymi
min. zamówienie 36 szt.

Ciastko Opera
min. zamówienie 30 szt.

Ciastko orzechowe
min. zamówienie 30 szt.

Ciastko cytrynowo - kokosowe
min. zamówienie 30 szt.

Makaroniki
brak minimum

Kalendarz Pary Młodej

1. Degustacja

Zapraszamy do spróbowania smaków tortów weselnych do jednej z naszych cukierni. W naszych witrynach znajdą Państwo monoporcje 100 gramowe, idealne do degustacji. Najczęściej wybierane smaki przez pary młode to mango-marakuja, biała czekolada-malina, czarna porzeczka-wanilia. Mamy także ekscytujące smaki sezonowe tutaj prosimy pytać o szczegóły.

2. Rezerwacja terminu

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

3. Terminy

Zamówienia na realizacje tortów weselnych i / lub bufetów przyjmujemy najpóźniej na miesiąc przed weselem. Wpłata pozostałej kwoty wynikającej z umowy powinna nastąpić najpóźniej 15 dni przed weselem. Finalne ustalenia: smaku, formy, liczby porcji, dekoracji tortu - nie później niż 15 dni przed weselem.

4. Pozostałe informacje

Transport jest konieczny przy zamówieniu tortu piętrowego - ze względu na delikatną naturę tortu muszą one być składane i dekorowane na miejscu przez naszego cukiernika.

Zamówienie dowozimy na odległość od 100 kilometrów od naszej pracowni przy ul. Hemara 1. Wycena kosztów transportu jest indywidualna. W tym celu potrzebujemy informacji o dokładnym adresie miejsca przyjęcia weselnego*

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

*Przed realizacją zamówienia będziemy prosić o oświadczenie hotelu, domu weselnego, restauracji o zapewnieniu odpowiedniego miejsca do przechowywania tortu oraz bufetu - lodówki lub chłodni o temperaturze maks. 5C. Nie później niż 15 dni przed weselem należy podać dane do kontaktu do osoby odpowiedzialnej za odbiór tortu.

Kontakt

Telefon: 570 001 493
email: zamowienia@umam.pl

umam
CUKIERNIA GDAŃSKA