



Cake for You

Pracownia Słodkości

WYJĄTKOWE SMAKI,
DOPRACOWANE DETALE –
SŁODKOŚĆ SZYTA NA MIARĘ!

OFERTA 2025



Witaj,

Zapraszamy do świata pełnego smaku i estetyki, gdzie każda słodka chwila staje się niezapomniana.

Nasza pracownia działa na rynku od 2022 roku, oferując najwyższej jakości torty i słodkości, które zachwycają zarówno smakiem, jak i wyglądem.

Z pasją i dbałością o najdrobniejsze detale tworzymy unikatowe wypieki, które spełniają nawet najbardziej wyszukane oczekiwania. Każde zamówienie przygotowujemy z najwyższą starannością, dopasowując je do Twoich potrzeb i upodobań smakowych.

Zaufaj nam i zasmakuj w jakości!

Oferła:

Wierzimy, że każda okazja zasługuje na wyjątkową oprawę. Tworzymy torty na indywidualne zamówienie, dopasowane do Twoich potrzeb. Bez względu na okazję – wesele, urodziny, chrzciny, komunię czy jubileusz – przygotujemy dla Ciebie tort, który będzie idealnym dopełnieniem każdej uroczystości.

W ofercie posiadamy torty klasyczne parterowe, piętrowe oraz torty z monodeserów na stelażu.



*cena od 18 zł / porcja

Oferata:

Oprócz tortów, oferujemy także słodkie stoły, które w połączeniu z tortem i dekoracją sali tworzą spójną, zachwycającą całość. To idealne dopełnienie każdej uroczystości, które oczaruje gości nie tylko smakiem, ale i wyglądem.



Słodki stół

Z ARANŻACJĄ

Pakiet 1

koszt: 42 zł / os

Ilość porcji : 3 porcje / os

Pakiet 2

koszt: 47 zł / os

Ilość porcji : 3,5 porcji / os

Pakiet 3

koszt: 52 zł / os

Ilość porcji : 4 porcje / os

Pakiet 4

koszt: 45 zł / os

Ilość porcji : 4 porcji / os
(2 desery + 2 porcje ciasta)

Pakiet 5

koszt: 57 zł / os

Ilość porcji : 4,5 porcji / os

Pakiet 6

koszt: 62 zł / os

Ilość porcji : 5 porcji / os

Ceny pakietów obejmują przyjęcia od 50 osób - poniżej tej ilości zapraszamy do wyceny indywidualnej.

Rodzaje deserów i ich ilości ustalane są indywidualnie i zależą od ilości osób na uroczystości.

Słodki stół

BEZ ARANŻACJI

Istnieje również możliwość zamówienia dowolnej ilości deserów i słodkości bez usługi aranżacji. Całość wyceniana jest indywidualnie z zachowaniem minimum logistycznego ustalonego przez pracownię.

Celem przygotowania słodkiego stołu na uroczystość jest nie tylko zaspokojenie podniebienia gości, ale także stworzenie niezapomnianej atmosfery i wizualnego akcentu, który wzbogaci każdą okazję. Słodki stół to wyjątkowa ozdoba, która przyciąga wzrok i wprowadza radosny, elegancki klimat. Oferując szeroki wybór pysznych wypieków, ciasteczek, monoporcji czy mini deserów, słodki stół staje się atrakcją samą w sobie, idealnie komponując się z tortem i dekoracjami sali. To także doskonała okazja do zaspokojenia różnych gustów i preferencji smakowych, zapewniając gościom niezapomniane wrażenia.



Słodki stół

DODATKOWE OPCJE



Słój z bezikami

koszt - 40 zł (ok 300g)
w dowolnej kolorystyce



Podziękowania dla gości

(wycena indywidualna)

do wyboru :

- makaroniki
- ciasteczka maślane
- beziki / lizaki bezowe



Jadalna personalizacja

desery z monogramem / logo

(wycena indywidualna)

Transport i dekoracja kwiatowa

(wycena indywidualna)

Słodki stół

RODZAJE DESERÓW

W naszym menu znajdziesz różnorodne desery, które zmieniają się w zależności od sezonu, aby zapewnić świeżość i znakomity smak przez cały rok. By słodkości jak najlepiej komponowały się na każdym z candy barów, zostały one podzielone na trzy grupy deserów:

- **GRUPA I** - cake pops, mini ptysie, donuty, makaroniki
- **GRUPA II** - bezy pavlova, ice pops, cupcake (babeczki), magdalenki, serniczki, musowe desery w kubeczkach
- **GRUPA III** - monoporcje, ptysie, tartaletki, złożone desery w kubeczkach
- **CIASTA (pakiet 4)** - w wersji prostokątnej lub okrągłej

Dzięki tej różnorodności, każdy gość znajdzie coś dla siebie, a smaki dopasowane do pory roku uczynią każdą uroczystość jeszcze bardziej niepowtarzalną.



Każde zamówienie realizujemy z pełnym zaangażowaniem, dostosowując się do Twoich potrzeb i upodobań – od wyboru smaków po najdrobniejsze detale dekoracji.

**Tvoja satysfakcja i zachwyt Twoich gości
to nasz priorytet!**

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty –
pozwól nam uczynić Twoją uroczystość jeszcze
bardziej wyjątkową!

Kontakt



cakeforyou.dk@gmail.com

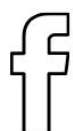


661-938-059

WIĘCEJ NASZYCH REALIZACJI:



cake_for_you_dk



Cake for You Dominika Karpowicz