



**Poczta Tortowa.
Aktualna oferta.**

Torty tradycyjne

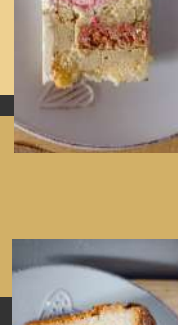
1. BIAŁA CZEKOLADA Z MALINĄ

biskopt kakaowy, krem z białej czekolady, mus malinowy, żelka malinowa, prażynka malinowa



2. PISTACJA Z MALINĄ

biskopt tradycyjny, krem pistacjowy, mus malinowy, żelka malinowa, prażynka malinowo - pistacjowa



3. MICHAŁEK Z JAGODĄ

biskopt kakaowy, krem michałkowy jasny, mus jagodowy, żelka jagodowa, prażynka orzeszek ziemny



4. KARMEŁ Z BANANEM

biskopt tradycyjny, krem karmelowy, mus bananowy, żelka bananowa, prażynka precelkowa, migdały w karmelu



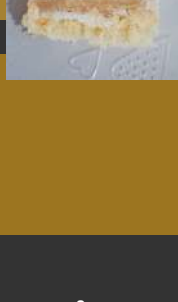
5. OREO Z TRUSKAWKĄ

biskopt tradycyjny, krem oreo, mus truskawkowy, żelka truskawkowa, prażynka oreo



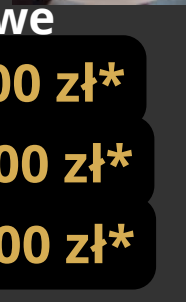
6. KOKOS Z MANGO

biskopt tradycyjny, krem kokosowy, mus mango, żelka mango - marakuja, prażynka kokosanka



7. ROCHER Z WIŚNIĄ

biskopt kakaowy, krem czekoladowy rocher, mus wiśniowy, żelka wiśniowa, prażynka nugatowa



Torty jednopiętrowe

10-12 porcji

300 zł*

15-18 porcji

350 zł*

20-22 porcji

390 zł*

Torty piętrowe

25 porcji

500 zł*

30 porcji

600 zł*

35 porcji

700 zł*

***do podanych cen należy doliczyć koszt dekoracji
możliwy dowóz 2,5 zł/1 km (liczony w dwie strony)**

Torty sezonowe

JEDEN SMAK SEZONOWY

na wiosnę, lato, jesień i zimę. Szczegółowa informacja na Facebooku i Instagramie oraz w naszej pracowni.

10-12 porcji

15-18 porcji

20-22 porcji

od 25 porcji

300 zł*

350 zł*

390 zł*

20 zł/porcję*



Torty bezowe

1. KREM ŚMIETANKA – MALINA Z FRUŻELINĄ

kruche blaty bezowe przełożone kremem śmietankowo - malinowym, przesmarowane frużeliną malinową i udekorowane świeżymi owocami

8 porcji (22 cm)

15 porcji (28 cm)

25 porcji (32 cm)

2. KREM TIRAMISU – CZEKOLADA Z

PRAWDZIWYM KAKAO

kruche blaty bezowe tradycyjno - kakaowe przełożone kremem tiramisu i czekoladowym, udekorowane biszkoptami, kawą i kakao

180 zł

250 zł

330 zł



Torty dietetyczne

1. TORT KETO

biszkopt kokosowy, krem śmietankowy, żelka truskawkowa, wkładka serniczek

10-12 porcji

15-18 porcji

20-22 porcji

od 25 porcji

2. TORT DLA DIABETYKA

biszkopt pełnoziarnisty, krem śmietankowy, frużelina malinowa, krem czekoladowy, prażynka czekoladowa

300 zł*

350 zł*

390 zł*

20 zł/porcję*



***do podanych cen należy doliczyć koszt dekoracji
możliwy dowóz 2,5 zł/1 km (liczony w dwie strony)**



Torty nowoczesne musowy.

1. CYTRYNA Z BORÓWKĄ

mus cytrynowy otulający insert borówkowy
i prażynkę orzechową na biszkopie kakowym

10-12 porcji

15-18 porcji

20-22 porcji

2. CZEKOLADA Z MALINĄ

mus czekoladowy z malinową wkładką
i wilgotnym brownie na kruchym spodzie

270 zł*

320 zł*

370 zł*



kruchy/miodowy.

BIAŁA CZEKOLADA Z FRUŻELINĄ TRUSKAWKOWĄ

kruche lub miodowe blaty przełożone kremem z białej czekolady
z dodatkiem serka philadelphia oraz frużeliną truskawkową

8-10 porcji

15-18 porcji

220 zł

270 zł



sernikowy.

WANILIOWY SERNIK W CZEKOLADZIE

waniliowy aksamitny sernik, oblany czekoladą belgijską, pokrojony w trójkąty oraz udekorowany tematycznie do imprezy, poukładany na podkładzie w formie tortu

10-12 porcji

15-18 porcji

230 zł

260 zł



***do podanych cen należy doliczyć koszt dekoracji
możliwy dowóz 2,5 zł/1 km (liczony w dwie strony)**

POCZTA TORTOWA

DLA KLIENTA INDYWIDUALNEGO



Serniki

1. WANILIOWY

aksamitny sernik na kruchym spodzie, idealnie komponuje się z żelką truskawkową i musem cytrynowym



2. POMARAŃCZOWY

delikatny pomarańczowy sernik na spodzie brownie, zwieńczony na górze polewą na bazie soku z pomarańczy



3. SNICERS

kruche ciasto kakaowe, 3 warstwowy sernik z karmelem, masłem orzechowym 100% oraz czekoladą gorzką, polany sosem czekoladowym i prażonymi orzeszkami ziemnymi



4. MANGO

kruchy spód z dodatkiem kokosu, kremowy sernik mango, na górze żelka mango i posypka z prażonych płatków migdałowych



10-12 porcji
15-18 porcji

220 zł
260 zł

Brownie

BROWNIE Z MALINAMI

idealnie gliniaste i przepyszne brownie z malinami



9 porcji
15 porcji

120 zł
160 zł

możliwy dowóz 2,5 zł/1 km (liczony w dwie strony)

Słodki catering typu box

1. MAKARONIKI

5 x pistacja
5 x rafaello
5 x malina
5 x kawa
5 x biała czekolada

25 sztuk
10-12 porcji
180 zł



2. NA PATYKU

5 x cakepops oreo
5 x cakepops nutella
5 x cakepops karmel
5 x lód truskawka
5 x lód pistacja

25 sztuk
10-12 porcji
200 zł



3. BABECZKI

5 x rocher
5 x straciatella
5 x wanilia
5 x cytryna
5 x jogurt z jagodą

25 sztuk
10-12 porcji
260 zł



4. MIX I

5 x brownie
5 x donut
5 x cake pops
5 x mini pavlova
5 x mini tartaletka

25 sztuk
10-12 porcji
260 zł

5. MIX II

5 x makaronik
5 x babeczka
5 x monoporcja półkula
5 x mini serniczek
5 x lód ciasteczkowy

25 sztuk
10-12 porcji
290 zł

POCZTA TORTOWA

DLA KLIENTA FIRMOWEGO



Torty tradycyjne

1. BIAŁA CZEKOLADA Z MALINĄ

biskopt kakaowy, krem z białej czekolady, mus malinowy, żelka malinowa, prażynka malinowa

2. PISTACJA Z MALINĄ

biskopt tradycyjny, krem pistacjowy, mus malinowy, żelka malinowa, prażynka malinowo - pistacjowa

3. ROCHER Z WIŚNIĄ

biskopt kakaowy, krem czekoladowy rocher, mus wiśniowy, żelka wiśniowa, prażynka nugatowa

4. KOKOS Z MANGO

biskopt tradycyjny, krem kokosowy, mus mango, żelka mango - marakuja, prażynka kokosanka

>20 porcji	390 zł*
25-30 porcji	580 zł*
35-40 porcji	760 zł*
50-55 porcji	1020 zł*
65-70 porcji	1320 zł*
80-85 porcji	1620 zł*
90-100 porcji	1820 zł*
110-120 porcji	2180 zł*
130-140 porcji	2580 zł*
150-160 porcji	2830 zł*
170-180 porcji	3330 zł*
200 porcji	3730 zł*

na 70 porcji-1450 zł



*do podanych cen należy doliczyć koszt dekoracji

przy większym zamówieniu możliwość negocjacji cen
dowóz do 10 km w cenie, powyżej 2,5 zł/1 km (liczony w dwie strony)

Babeczki z logo firmy.



1. KREM TWAROŻKOWY Z FRUŻELINĄ OWOCOWĄ

waniliowe/kakowe babeczki nadziane obficie frużeliną owocową, wykończone kremem twarogowym i logotypem

babeczka

13 zł/szt

Słodki catering firmowy.

1. Mix I

25 sztuk

10-12 osób - 290 zł

5 x makaronik

5 x babeczka

5 x monoporcja półkula

5 x mini serniczek

5 x lód ciasteczkowy

2. Mix II

25 sztuk

10-12 osób - 260 zł

5 x brownie

5 x donut

5 x cake pops

5 x mini pavlova

5 x mini tartaletka

Kiedy możecie nas potrzebować?

- imprezy firmowe np wigilijka, urodziny firmy
- prezenciki dla pracowników z okazji dnia kobiet, mikołajki
- catering z okazji np. "słodkiego czwartku", integracja zespołu
- słodki catering lub słodki stół na bankiety, imprezy firmowe
- małe słodczyce degustacyjne stojące na paterze np w recepcji
- słodczyce prezentujące firmę na targach, konferencjach

przy większej ilości możliwość negocjacji cen

dowóz do 10 km w cenie, powyżej 2,5 zł/1 km (liczony w dwie strony)

POCZTA TORTOWA

DLA PAR MŁODYCH



Torty tradycyjne

1. BIAŁA CZEKOLADA Z MALINĄ

biskopt kakaowy, krem z białej czekolady, mus malinowy, żelka malinowa, prażynka malinowa

2. PISTACJA Z MALINĄ

biskopt tradycyjny, krem pistacjowy, mus malinowy, żelka malinowa, prażynka malinowo - pistacjowa

3. ROCHER Z WIŚNIĄ

biskopt kakaowy, krem czekoladowy rocher, mus wiśniowy, żelka wiśniowa, prażynka nugatowa

4. KOKOS Z MANGO

biskopt tradycyjny, krem kokosowy, mus mango, żelka mango - marakuja, prażynka kokosanka

>20 porcji	390 zł*
25-30 porcji	580 zł*
35-40 porcji	760 zł*
50-55 porcji	1020 zł*
65-70 porcji	1320 zł*
80-85 porcji	1620 zł*
90-100 porcji	1820 zł*
110-120 porcji	2180 zł*
130-140 porcji	2580 zł*
150-160 porcji	2830 zł*
170-180 porcji	3330 zł*
200 porcji	3730 zł*

na 85 porcji-1750zł



na 100 porcji-1900 zł



*do podanych cen należy doliczyć koszt dekoracji

dowóz do 10 km w cenie, powyżej 2,5 zł/1 km (liczony w dwie strony)

POCZTA TORTOWA

DLA PAR MŁODYCH



Torty nowoczesne

Z BABECZEK

waniliowe/kakaowe babeczki nadziane obficie frużeliną malinową, wykończone kremem twarogowym i delikatną posypką lub owocami, ułożone w kształcie tortu na stelażu

babeczka

13 zł/szt

Z MONOPORCJI

mus malinowy/kokosowy/biała czekolada z wkładką tworzący pyszną monoporcję, położoną na kruchym maślanym ciasteczku, ułożone w kształcie tortu na stelażu

monoporcja

od 15 zł/szt

Z MINI PAVLOVYCH

chrupiące minibezy podane z frużeliną truskawkową i delikatnym kremem z dodatkiem serka philadelphia, ozdobione świeżymi owocami i ułożone w kształcie tortu na stelażu

mini pavlova

16 zł/szt

Podziękowania dla gości

lizak bezowe w woreczku celofanowym 10zł/szt

makaronik w pudełeczku 12 zł/szt

minibeziki w rożku (9 szt) - 16 zł/szt

babeczka w pudełeczku 15 zł/szt

ciasteczko maślane/piernik z dedykacją w woreczku celofanowym 13 zł/szt



dowóz do 10 km w cenie, powyżej 2,5 zł/1 km (liczony w dwie strony)

POCZTA TORTOWA

SŁODKI STÓŁ



Słodki stół premium

>20 osób

1200 zł

30-35 osób

1800 zł

45-50 osób

2400 zł

60-65 osób

2900 zł

75-80 osób

3400 zł

90-95 osób

4000 zł

110-120 osób

4700 zł

135-145 osób

5300 zł

160-170 osób

6000 zł

185-195 osób

6700 zł



W cenie:

- 5 różnych rodzajów słodczy,
- 2,5 sztuki słodczy na osobę,
- podstawowa dekoracja (podesty, patery, wazoniki, pojedyncze kwiatki, itp),
- ułożenie słodczy

dowóz do 10 km w cenie, powyżej 2,5 zł/1 km (liczony w dwie strony)

POCZTA TORTOWA

MAŁE SŁODYCZE NA SZTUKI ORAZ DO WYBORU NA SŁODKI STÓŁ



Małe słodczyce

do wyboru na sztuki (min 6 szt jednego rodzaju)

	zł/1szt
BABECZKA PERSONALIZACJA (+ 2 ZŁ/SZT).....	13
TARTALETKA (8 CM ŚREDNICA).....	14
DESEREK W SŁOICZKU (TIRAMISU, PTASIE MLECZKO, PANNA COTTA, MALINOWA CHMURKA, ETON MESS, OREO, KRÓWKA).....	12
CAKE POPS (LIZAK CIASTECZKOWY).....	10
DONUT (WANILIOWY, CZEKOLADOWY).....	10
DONUT NADZIEWANY KREMEM.....	14
MINI DONUT (15 SZT).....	16
MINI PAVLOVA Z KREMEM.....	16
MINI SERNICZEK.....	12
MAKARONIK.....	7
MINI TORCIK MIODOWY.....	16
MONOPORCJA PÓŁKULA/SERCE GEOMETRYCZNE.....	15
MONOPORCJA CYLINDER.....	18
CAKE SICLES (LÓD CIASTECZKOWY/MUSOWY).....	14
EKLER.....	15
LIZAK BEZOWY.....	7
PTYŚ.....	12



możliwy dowóz 2,5 zł/1 km (liczony w dwie strony)

ZASADY ZAMAWIANIA I PRZYDATNE INFORMACJE

1. Jak zamówić? Zamówienia należy składać przez Facebooka lub Instagram, poprzez wiadomość prywatną. Można kontaktować się również telefonicznie pod numerem 537 070 229, wtedy podsumowanie wysyłamy wiadomością sms.

2. Potwierdzeniem przyjęcia zamówienia jest wyłącznie przesłane przez nas podsumowanie zamówienia oraz wpłacony zadatek.

3. Zadatek jest bezzwrotny, płatny na konto bankowe w ciągu 2 dni roboczych i wynosi ok 30% zamówienia. W tytule proszę wpisać zamawiany produkt (np tort, babeczki, słodczyce) + datę wykonanej usługi. Numer konta do zadatku: 04 1140 2004 0000 3702 8514 3864

4. Torty tradycyjne mają 3 przełożenia kremem, torty sezonowe i dietetyczne mają 2 przełożenia kremem i wszystkie są wysokie na ok 12/13 cm i o średnicy:
10-12 porcji - 16 cm
15-18 porcji - 18 cm
20-22 porcje - 20 cm

5. Tort zawsze jest wydawany na sztywnym podkładzie oraz pakowany w pudełko (w cenie).

6. Zdjęcie tortu, jaki mamy wykonać zawsze jest dla nas i służy inspiracji, dlatego efekt końcowy może nieznacznie różnić się od inspiracji, ale wykonanie tortu zostanie zachowane w podobnym stylu.

7. Torty i słodkości są wykonane wyłącznie z naturalnych składników, nie używamy ulepszaczy smaku ani żadnej innej chemii, nie oferujemy również masowej produkcji, a jedynie pod indywidualne zamówienie klienta.

8. Jeśli w naszym menu nie znalazłeś swojego ulubionego smaku albo chciałbyś wprowadzić zmiany w naszych propozycjach smakowych, daj nam znać - coś poradzimy :)

9. Przykładowe ceny dekoracji:

- figurka 3d - od 60 zł
- figurka 2d - od 30 zł
- kwiaty żywe - od 7 zł/sztuka (róża, goździk)
- owoce świeże (różne) - od 30 zł
- słodczyce (różne) - od 30 zł
- topper - od 20 zł/sztuka
- wydruk cukrowy - 45 zł/kartka a4

10. Dane firmy:

Pocztą Tortowa. Słodkości z dowozem. Klaudia Nogły
ul. Kościelna 13
44-264 Jankowice Rybnickie

POCZTA TORTOWA
Słodkości z dowozem

ZASADY BEZPIECZNEGO PRZECHOWYWANIA TORTÓW I SŁODKOŚCI

1. Skonsumuj do 24 h od odebrania.
2. Przechowuj koniecznie w lodówce.
3. Tort krój ostrym długim nożem. W razie potrzeby zamocz nóż w gorącej wodzie i wytrzyj do sucha.
4. Przed pokrojeniem tortu wyciągnij go z lodówki na ok 20 min, aby się lekko ocieplił.

ZASADY BEZPIECZNEGO PRZEWÓŻENIA TORTÓW I SŁODKOŚCI

1. Przewoź na płasko (podłoga lub bagażnik). Nigdy nie na kolanach!
2. Pudełko przenoś na uchwyt podtrzymując karton od dołu oraz trzymaj koniecznie prosto.
3. Po dotarciu na miejsce włóż od razu do lodówki.
4. Jeśli przewozisz tort lub słodczyce dalej koniecznie wypożycz lub zakup termobox, który uchroni je przed zepsuciem i utrzyma w odpowiedniej temperaturze.