

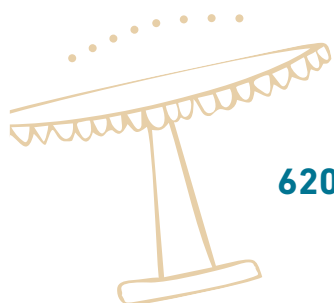
MASCARPONE & OVOCE



700 Kč / 8–10 porcí / Ø 19 cm
1000 Kč / 12–16 porcí / Ø 24 cm

Jemný krém z mascarpone,
smetany a žloutků,
na vláčném světlém nebo čokoládovém
korpusu, promazaný višňovou
zavařeninou, obalený našimi piškoty,
s hromadou čerstvého ovoce.

Objednávejte minimálně 2 dny předem



620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

Jemné odpalované těsto,
žloutkový krém,
nadýchaná karamelová šlehačka,
karamelový fondán.
To je náš originální větrník
v podobě dortu.

Objednávejte minimálně 4 dny předem



VĚTRNÍK





MALINOVÝ CHEESECAKE



600 Kč / 10 porcí / Ø 24 cm

.....

Pečený tvarohový dort
na sušenkovém korpusu
se spoustou malin
zalitých do želatiny.

Objednávejte minimálně 2 dny předem



660 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

440 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

.....

Smetanový krém na vláčném
čokoládovém korpusu, posypaný
kousky sušenek, přelitý
tmavou sušenkovou polevou.

Objednávejte minimálně 2 dny předem

OREO



ČOKOLÁDOVÝ DORT

660 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

440 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

Pařížský hutný krém s čokoládovým korpusem zalitý čokoládovou polevou dodekorovaný 58% hořkou čokoládou a ovocem.

Objednávejte minimálně 2 dny předem



LESNÍ PLODY



660 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

440 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

Dortík plný lesního ovoce na lehkém smetanovém krému se světlým korpusem obalený v kousíčkách bílé čokolády.

Objednávejte minimálně 2 dny předem

100% PISTÁCIE



700 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

500 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

Jemná chuť 100% sicilských pistácií
na smetanovém krému a světlém korpusu.

Objednávejte minimálně 2 dny předem



700 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

480 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

Česká cukrárenská klasika
v našem stylu. Sice není do špičky,
ale chuť vaječného likéru,
bavorského čokoládového krému
a křupavé čokolády je přesně taková,
jak má být.

Objednávejte minimálně 3 dny předem

LIKÉROVÁ ŠPIČKA



TVAROHOVÝ MÍŠA

620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

420 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

Tvarohový krém
nadlehčený vyšlehanou smetanou
na kakaovém korpusu
promazaný rybízovou marmeládou,
obalený do kousků bílé čokolády
a přelitý čokoládovou polevou.

Objednávejte minimálně 2 dny předem



SACHER



620 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm

Čokoládový korpus
promazaný meruňkovou marmeládou
s kousky meruněk
přelitý křupavou čokoládou
a zjemněný nadýchanou
šlehačkou navrchu.

Objednávejte minimálně 3 dny předem

JAHODY SE ŠLEHAČKOU



660 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

440 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

.....

**Smetanový krém na světlém korpusu
podmazaném jahodovou zavařeninou
vějířem z čerstvých jahod.**

Objednávejte minimálně 2 dny předem

Design dortu se může v detailech lišit od ilustračních fotografií.

Ceny atypických velikostí, nadstandartních přání a chuťových kombinací dortů vám připravíme dle konkrétních požadavků individuálně.

Ceny dortů jsou konečné včetně krabičky a nápisů.