

Party 2024



ZAKŁADKA
— BISTRO DE CRACOVIE —

OPCJA - TORT ORGANIZATORA

koszt: 12 zł tortowego od osoby

(prosimy o przyniesienie paragonu lub wypełnienie na miejscu oświadczenia o wniesieniu własnego tortu)

OPCJA - TORT ZAKŁADKA

Koszt: 27 zł od osoby (minimalne zamówienie 270 zł / 10 osób)

CARAMEL OPERA

Mus z białej czekolady infuzowany skórą z pomarańczy z wanilią z Ugandy, namelaka z czekolady karmelowej Cacao Barry Lactée Caramel, chrupiąca warstwa pralinowa z goździkami i skórą z pomarańczy, konfitura z pomarańczy, biszkopt czekoladowy.

PASSION

Mus z białej czekolady z marakują, cremeux z marakui, konfitura z malin, biszkopt migdałowy, maślane ciastko migdałowe.

KASZMIR

Mus z mlecznej i ciemnej czekolady Cacao Barry, szafranowy krem brulee, konfitura pomarańczowa, biszkopt z orzecha laskowego, chrupiąca warstwa pralinowa z orzecha laskowego

PINK PARFUME

Mus jogurtowy na bazie białej czekolady, konfitura z malin, liczi i płatków róży z pasieki Jaros, krem malinowy, delikatny biszkopt jogurtowy, maślana chrupiąca warstwa jogurtowa.

LA NOISETTE

Mus z mlecznej czekolady Cacao Barry Alunga 41%, karmelowe cremeux z orzechem laskowym i solą morską, prażone orzechy laskowe, ciastko i wilgotny biszkopt z orzecha laskowego.

Przed podaniem tortu proponujemy PRE-DESER
w postaci Crème brûlée mini w specjalnej cenie 15 zł



ZAKŁADKA
— BISTRO DE CRACOVIE —

WYBIERZ OKAZJONALNE WYKOŃCZENIE SWOJEGO TORTU

CHRZCINY



(A) + 30 zł



(B) + w cenie



(C) + 30-50 zł



(D) + 40 zł



(E) + w cenie



(F) + 20 zł

Dekoracje nie są przypisane do smaków tortów.

Wszystkie torty mogą być wykończone w błyszczącej glazurze lub w zamszu czekoladowym, niezależnie od wybranej dekoracji.

Na każdym torcie możemy przygotować napis wykonany z ciemnej czekolady w postaci ręcznej kaligrafii. Prosimy o dostosowanie długości napisu do wielkości zamawianego tortu.

WYBIERZ WYKOŃCZENIE SWOJEGO TORTU

KOMUNIA



(A) + kółka w cenie



(D) + kwiat z czekolady + 40 zł



(E) + pikowanie i piórka w cenie

Dekoracje nie są przypisane do smaków tortów.

Wszystkie torty mogą być wykończone w błyszczącej glazurze lub w zamszu czekoladowym, niezależnie od wybranej dekoracji.

Na każdym torcie możemy przygotować napis wykonany z ciemnej czekolady w postaci ręcznej kaligrafii. Prosimy o dostosowanie długości napisu do wielkości zamawianego tortu.

INFORMACJE DODATKOWE

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i modyfikacje menu.

W trosce o Państwa i naszych Gości prosimy o informowanie o alergiach i nietolerancjach pokarmowych, które należy uwzględnić w proponowanym przez nas menu. Jesteśmy otwarci na Państwa pytania dotyczące składników pokarmowych znajdujących się w proponowanych przez nas daniach.

Stoły na uroczystość komunijną przykrywamy białym obrusem
za dodatkową opłatą 2 zł od osoby.

Na Państwa życzenie, za dodatkową opłatą, organizujemy dekoracje kwiatowe na stół.
Dekoracje możecie Państwo zorganizować również bezpłatnie, we własnym zakresie.

Podane ceny są cenami brutto.

Serwis nie jest wliczony w cenę proponowanych dań.

Do grup od 6 osób doliczamy serwis 12,5%.

Pobranie faktury prosimy zgłosić przed sfinalizowaniem i fiskalizacją rachunku.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Renata Targosz
tel. 668 445 491
rezerwacja@zakladkabistro.pl

DANE ADRESOWE

Zakładka Bistro de Cracovie
ul. Józefińska 2
30-529 Kraków
www.zakladkabistro.pl