

## NABÍDKA DORTŮ NA OBJEDNÁVKU

Pečeme jen z kvalitních surovin. Přistupujeme ke každému kusu individuálně, takže to určitě poznáte jak na chuti, tak i na vzhledu, kde se snažíme držet současných trendů.

Vybrali jsme pro Vás deset nejoblíbenějších druhů. Po domluvě s naší cukrářkou upravíme dort na míru Vašemu přání. Nachystáme, zabalíme a vyzvednout můžete v domluvený den u nás na recepci.

**Objednávat můžete kdykoliv na tel. 737 222 072 přímo s naší cukrářkou Eliškou Brabcovou.**

*Při objednávce dortu počítejte s dostatečným časovým předstihem (min. 3 týdny).*

### 1. NAHÝ DORT



Lehký vanilkový nebo čokoládový korpus, krém z bílé čokolády a mascarpone, džem, náplň nebo ovocné pyré podle přání (slaný karamel, jahody, maliny, borůvky, lesní směs, meruňky). Zdobení čerstvé ovoce (dle aktuální dostupnosti), makronky, lyofilizované ovoce, květiny, možnost umístění číslice/nápisu.

průměr 18 cm, výška cca 20 cm, cca 10 porcí

Cena: 1 050 Kč

### 2. SWISS MERINGUE BUTTERCREAM



neboli odlehčený bílkovo/máslový krém, který lze lehce dobarvit na přání zákazníka a tím nahradit i potahovou hmotu.

Lehký citrónovo/vanilkový korpus nebo čokoládový korpus, odlehčený krém ze smetany, tučného tvarohu, džem a ovocná náplň podle přání (jahody, maliny, borůvky, lesní směs, meruňky). Zdobení čerstvé ovoce (dle aktuální dostupnosti), makronky, lyofilizované ovoce, květiny.

průměr 18 cm, výška cca 20 cm, cca 10 porcí

Cena: 1 250 Kč

### 3. STÉKANÝ DORT



Nadýchaný oříškový korpus, karamelový krém se smetanou a mascarpone, náplň z karamelu nebo čokolády (pravá belgická tmavá čokoláda). Zdobení ovoce (dle aktuální dostupnosti), makronky, lyofilizované ovoce, květiny, lahvička s alkoholem nebo podle přání zákazníka.

průměr 18 cm, výška cca 20 cm, cca 10 porcí

Cena: 1 150 Kč

### 4. MECHOVÝ (ŠPENÁTOVÝ) DORT



Vláčný špenátový korpus dochucený citrónem, lehký krém ze smetany, tučného tvarohu a mascarpone, džem. Zdobení čerstvé ovoce (dle aktuální dostupnosti).

průměr 23 cm, výška cca 12 cm, cca 12 porcí

Cena: 1 050 Kč

### 5. CHEESECAKE



Křehký máslovo/sušenkový korpus, krém z čerstvého smetanového sýra, zakysaná smetana. Zdobení ovoce (dle aktuální dostupnosti), ovocné pyré nebo slaný karamel, makronky, lyofilizované ovoce nebo podle přání zákazníka.

průměr 23 cm, výška cca 6 cm, cca 12 porcí

Cena: 950 Kč

## 6. VĚTRNÍKOVÝ DORT



Klasické odpalované těsto, karamelový krém, poctivá šlehačka, karamel. Povrch větrníku polit lehce slaným karamellem. Zdobení podle přání.

průměr 23 cm, výška cca 15 cm, cca 12 porcí

Cena: 980 Kč

## 7. MOUSSE DORT



Lehký vanilkový nebo čokoládový korpus, nadýchaný krém z tvarohu, smetany, ovocného pyré nebo čokolády. Zdobení na přání nebo čerstvé ovoce (dle aktuální dostupnosti), makronky, lyofilizované ovoce.

průměr 23 cm, výška cca 10 cm, cca 12 porcí

Cena: 850 Kč

## 8. ČOKOLÁDOVÝ DORT



Jemný čokoládový korpus, čokoládový krém, náplň z pravé belgické čokolády, celý dort potažen čokoládovou ganache z pravé belgické čokolády. Zdobení čerstvé ovoce (dle aktuální dostupnosti), květiny, makronky, lyofilizované ovoce nebo podle přání zákazníka.

průměr 18 cm, výška cca 20 cm, cca 10 porcí

Cena: 1 290 Kč



## 10. SACHR DORT



Poctivý čokoládový korpus, meruňková marmeláda, alkohol, čokoládová ganache z pravé belgické čokolády. Zdobení čerstvé ovoce (dle aktuální dostupnosti), makronky, pistácie, lyofilizované ovoce, květiny nebo podle přání zákazníka.

průměr 23 cm, výška cca 12 cm, cca 12 porcí

Cena: 1 090 Kč

## 10. BEZLEPKOVÝ MAKOVÝ DORT



Nadýchaný bezlepkový makový korpus, lehký krém z mascarpone a smetany, višňový džem, višňové pyrė. Zdobení čerstvé ovoce (dle aktuální dostupnosti), makronky, lyofilizované ovoce, ořišky nebo podle přání zákazníka.

průměr 18 cm, výška cca 20 cm, cca 10 porcí

Cena: 1 050 Kč