

Słodkie Rumieńce
www.slodkierumience.pl
biuro@slodkierumience.pl
telefon: +48 668 998 439
adres: ul 28 Lipca 1943r 7
30-233 Kraków



CENNIK

(Data aktualizacji 10.03.20234)

Dni odbioru zamówień:

- pon-pt 10:00-18:00,
- sob 9:00-12:00

Torty...

Torty przygotowuję na bazie naturalnych składników najwyższej jakości, nie używam margaryny, śmietany roślinnej ani półproduktów. Torty są dostępne w czterech wielkościach oraz trzech kategoriach:

Torty standardowe:

- mały (średnica 16 cm, ilość porcji 6–10) – 130 zł
- średni (średnica 20 cm, ilość porcji 10–15) – 160 zł
- duży (średnica 23 cm, ilość porcji 15–20) – 210 zł
- bardzo duży (średnica 26 cm, ilość porcji 20–30) – 350 zł

Torty wykończone standardową dekoracją.

Za dekorację w formie wydruku na opłatku lub polewę w formie „drip cake” doliczana jest opłata – 15 zł, za słodczyce lub owoce na torcie dopłata od 30 zł wzwyż w zależności od ilości dodatków na torcie, za makaronik 4 zł za szt. oraz za zamianę cukru na ksylitol lub erytrytol od 30 wzwyż, w zależności od wielkości tortu lub ciasta. Tort orzechowy jest droższy o: 10 zł mały, 15 zł średni, 20 zł duży, 30 zł bardzo duży.

Torty dekorowane masą cukrową:

- mały (średnica 16 cm, ilość porcji 6–10) – 210 zł
- średni (średnica 20 cm, ilość porcji 10–15) – 260 zł
- duży (średnica 23 cm, ilość porcji 15–20) – 310 zł
- bardzo duży (średnica 26 cm, ilość porcji 20–30) – 450 zł

Torty wykończone są masą cukrową, elementy dekoracji wykonane są z masy cukrowej.

Torty na specjalne zamówienie są wyceniane indywidualnie.

Torty dekorowane kwiatami z kremu maślanego:

- mały (średnica 16 cm, ilość porcji 6–10) – 210 zł
- średni (średnica 20 cm, ilość porcji 10–15) – 260 zł
- duży (średnica 23 cm, ilość porcji 15–20) – 310 zł
- bardzo duży (średnica 26 cm, ilość porcji 20–30) – 450 zł

Torty prostokątne dekorowane standardowo:

- Rozmiar: 40x30 cm (50 osób) – 750 zł
- Rozmiar: 40x60 cm (100 osób) – 1500 zł

Smaki tortów:

- Ananasowy: waniliowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, frużelina ananasowa
- Bananowy: ciemny biszkopt, mus z bananów, białej czekolady i śmietanki, z kawałkami ciemnej czekolady
- Brzoskwiniowy: waniliowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, frużelina brzoskwiniowa
- Cappuccino: ciemny i jasny biszkopt, masa kawowa
- Chałwowy z czarną porzeczką: ciemny biszkopt, masa z dodatkiem chałwy, druga masa z czarną porzeczką
- Cytrynowy: waniliowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, lemon curd
- Czarny las: czekoladowy biszkopt, krem śmietankowy, wiśniowy sos
- Czekoladowy: czekoladowy biszkopt, mus czekoladowy
- Fistaszkowy: czekoladowy biszkopt, masa mascarpone z masłem orzechowym i solonymi orzeszkami
- Kajmakowy: waniliowy biszkopt, masa kajmakowa
- Kinder Bueno: czekoladowy biszkopt, masa z serka mascarpone, śmietanki, masła orzechowego i mlecznej czekolady
- Makowy: makowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, konfitura pomarańczowa
- Malinowy: waniliowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, frużelina malinowa, maliny
- Mango: jasny biszkopt, krem z mango, jogurtem i śmietanką
- Mojito: waniliowy biszkopt, krem na bazie serka mascarpone, poncz limonkowo–miętowy
- Orzechowy: orzechowy biszkopt, krem karmelowy, gruszki w syropie
- Prosecco: jasny biszkopt naponczowany prosecco, masa na bazie serka mascarpone i śmietanki z dodatkiem prosecco
- Truskawkowy: jasny biszkopt, mus truskawkowy z mascarpone

Ciasta...

Ciasta (wymiary blachy 36 x 24 cm)

- 3 Bit (herbatniki, toffi, masa budyniowa, śmietanka, tarta czekolada) – 130 zł
- Bananowiec (ciemny biszkopt, masa budyniowa, kakaowa, banany, bita śmietana) – 130 zł
- Brownie (wilgotne, czekoladowe ciasto z dodatkiem krówek i orzechów włoskich) – 120 zł
- Cappuccino (ciemny biszkopt, kokosowy biszkopt, krem kawowy) – 130 zł

- Ciasto Czekoladowe (gęste, wilgotne ciasto na bazie roztopionej czekolady z polewą czekoladową) – 120 zł
- Ciasto Marchewkowe (marchewkowe ciasto z orzechami z polewą z kremowego serka, posypane orzechami – 120 zł
- Ciasto Toffi (miodowe blaty, przełożone śmietanką, warstwa toffi na górze) – 120 zł
- Czarny las (ciemny biszkopt nasączony ponczem z wiśniówką, frużelina wiśniowa, czekoladowa bita śmietana, wierzch śmietanka oraz starta czekolada) – 130 zł
- Delicjak (jasny biszkopt, masa budyniowa, delicje zatopione w galaretkce) – 130 zł
- Fale Dunaju (ucierane dwukolorowe ciasto z jabłkami, krem budyniowy, czekolada) – 130 zł
- Jabłkowy przekładaniec z orzechami (trzy kruche blaty, prażone jabłka, górna warstwa z orzechów z miodem, masłem i mlekiem) – 130 zł
- Karpatka (ciasto ptysiowe przełożone kremem budyniowym) – 120 zł
- Makowiec z jabłkami (wilgotny makowiec z tartymi jabłkami i bakaliami) – 130 zł
- Malinowa Chmurka (kruchy spód, maliny z galaretką, mascarpone ze śmietanką, beza z płatkami migdałowymi) – 140 zł
- Miodownik (kruche miodowe blaty, przełożone kremem grysikowym, wykończone orzechami karmelizowanymi w miodzie) – 130 zł
- Pani Walewska (dwa blaty kruchego ciasta, z dżemem porzeczkowym i bezą przełożone kremem budyniowym) – 130 zł
- Piernik Dojrzewający (zamówienie minimum 2 tygodnie przed odbiorem, przełożony powidłem śliwkowym z polewą czekoladową) 130 zł
- Piernik Staropolski (z prawdziwą czekoladą, miodem, orzechami, z powidłem śliwkowym) – 120 zł
- Pleśniak (kruche ciasto: jasne i ciemne, powidło śliwkowe, bakalie, beza z kruszonką) – 120 zł
- Przekładaniec orzechowy (kruche, miodowe blaty, przełożone kremem orzechowo-grysikowym) – 120 zł
- Sernik Krakowski (klasyczny sernik na kruchym spodzie, z rodzynekami z charakterystyczną kratką) – 130 zł
- Sernik z brzoskwiniami (delikatny sernik na kruchym spodzie z brzoskwiniami) – 140 zł
- Słonecznikowiec (ciemny biszkopt, masa krówkowa z karmelizowanym słonecznikiem) – 120 zł
- Szarlotka (kruche ciasto, jabłka) – 120 zł
- WZ (ciemny biszkopt, konfitura wiśniowa, bita śmietana, polewa z prawdziwej czekolady) – 120 zł

Mazurki:

- Cytrynowy (kruchy spód, lemon curd, beziki) – 90 zł
- Kajmakowy (kruchy spód, kajmak, bakalie) – 80 zł
- Orzechowy (kruchy spód, orzechy karmelizowane w miodzie i maśle) – 100 zł
- Pomarańczowy (kruchy spód, pomarańczowa, domowa konfitura, beziki) – 90 zł

Ciasta w tortownicy 24 cm

- Pavlova z owocami – 150 zł

- Sernik Nowojorski (typowy sernik typu amerykańskiego o zwartej kremowej konsystencji, na spodzie z herbatników z masłem, wykończony warstwą śmietanki, posypyany kakao z cynamonem) – 150 zł
- Sernik Oreo na kruchym ciemnym spodzie, z pokruszonymi ciasteczkami, udekorowany śmietanką z mascarpone oraz ciasteczkami – 150 zł
- Sernik Wiedeński (klasyczny sernik, bez spodu, bez dodatków, posypyany cukrem pudrem) – 150 zł
- Sernik Wiedeński z polewą czekoladową – 160 zł
- Sernik z białą czekoladą ze słonym karmelem – 150 zł
- Tarta cytrynowa – 90 zł
- Tarta czekoladowa z malinami – 100 zł
- Tarta kajmakowa – 90 zł
- Tarta z kremem śmietankowym na bazie mascarpone z owocami – 120 zł
- Torcik Mango (mus z mango zwieńczony żelką z mango, na biszkopcie) – 130 zł
- Torcik Musowy z malinami (mus ze śmietanki z białą czekoladą z dodatkiem malin na spodzie brownie) – 120 zł

Na słono:

- Tarta serowa z cukinią (cukinia, feta, szczypiorek, na serowym kruchym spodzie) – 90 zł
- Tarta z kiszoną kapustą, pieczarkami i żurawiną (kiszona kapusta, cebulka, pieczarki, żurawina, kruchy maślany spód) – 90 zł
- Tarta z warzywami z serem pleśniowym (brokuł, kalafior, ser pleśniowy, na serowym kruchym spodzie) – 90 zł

Drobne wypieki...

- Croissanty (chrupiące rogaliki przygotowane z ciasta drożdżowo- francuskiego, ręcznie wyrabiane z dodatkiem masła) 7 szt. – 70 zł
- Cupcake cytrynowy: (waniliowe ciasto z kremem z serka mascarpone i lemon curd) 6 szt. – 72 zł
- Cupcake czekoladowy: (czekoladowe ciasto z musem z czekolady) 6 szt. – 72 zł
- Cupcake dekorowany elementami masy cukrowej lub innymi sposobami: koszt – 15 zł za sztukę (minimalna ilość zamówienia 6 szt).
- Cupcake owocowy: (waniliowe ciasto z kremem z serka mascarpone i owocami sezonowymi) 6 szt. – 80 zł
- Kruche babeczki kajmakowe 20 szt. – 70 zł
- Kruche babeczki z lemon curdem 20 szt. – 80 zł
- Kruche babeczki z owocami 20 szt. – 90 zł
- Pysie 10 szt. – 60 zł
- Rurki z kremem (ciasto francuskie, bita śmietana) 10 szt. – 60 zł

Ciasteczka na wagę (minimalna ilość zamówienia 1 kg):

- Bezglutenowe kokosowe ciasteczka na maśle – 60 zł/kg
- Ciasteczka z masłem orzechowym z M&M's – 70 zł/kg
- Cytrynowe maślane herbatniki z rozmarynem – 60 zł/kg