

Oferta weselna

sezon 2025



GALERIA TORTÓW
ARTYSTYCZNYCH



tort weselny



to jeden z najważniejszych elementów tego wyjątkowego dnia. Dlatego dokładamy wszelkich starań, aby był nie tylko przepyszny, ale także niezwykle efektowny. Każdy projekt przygotowujemy indywidualnie dopasowując go do potrzeb Młodej Pary. Inspirując się najnowszymi trendami, jednocześnie pozostając wierni swojej filozofii cukiernictwa, oferujemy szeroki wybór tortów weselnych. Wykonujemy torty w następujących stylach:

- torty typu „entremet”- nasza specjalność
- torty w stylu angielskim oraz naked cake
- torty w formie monoporcji

Oprócz tortów weselnych, w naszej ofercie znajdziecie Państwo ofertę bufetu słodkiego oraz słodkie upominki dla Gości.



tort dekoracyjny typu "entremet" →



Entremet to wyrafinowany deser, który zyskał ogromną popularność w nowoczesnym cukiernictwie. Inspirowane francuską tradycją, nasze torty entremet to prawdziwe dzieła sztuki kulinarnej. Każda warstwa, każdy smak i każda tekstura zostały starannie dobrane, tworząc harmonijną całość. Ze względu na złożoność tych deserów, nie ma możliwości wprowadzania indywidualnych zmian w naszych sprawdzonych recepturach.

Oferujemy torty entremet zarówno na duże przyjęcia, jak i kameralne uroczystości. Aby zapewnić stabilność i estetykę większych tortów, stosujemy eleganckie, akrylowe stelaże, które doskonale prezentują się pod dekoracjami florystycznymi.

Wszystkie nasze dekoracje, w tym te wykonane z czekolady i karmelu, są w pełni jadalne. W przypadku bardzo skomplikowanych dekoracji, zarówno cukrowych, jak i florystycznych, koszt tortu ustalany jest indywidualnie.



wielkość tortu

typu entremet

porcja: 120 g

wysokość piętra: 6cm

ze względu na delikatność i strukturę torty wyższe niż dwa piętra,
serwowane są na akrylowym stelażu

średnica piętra - liczba porcji (sugerowana)

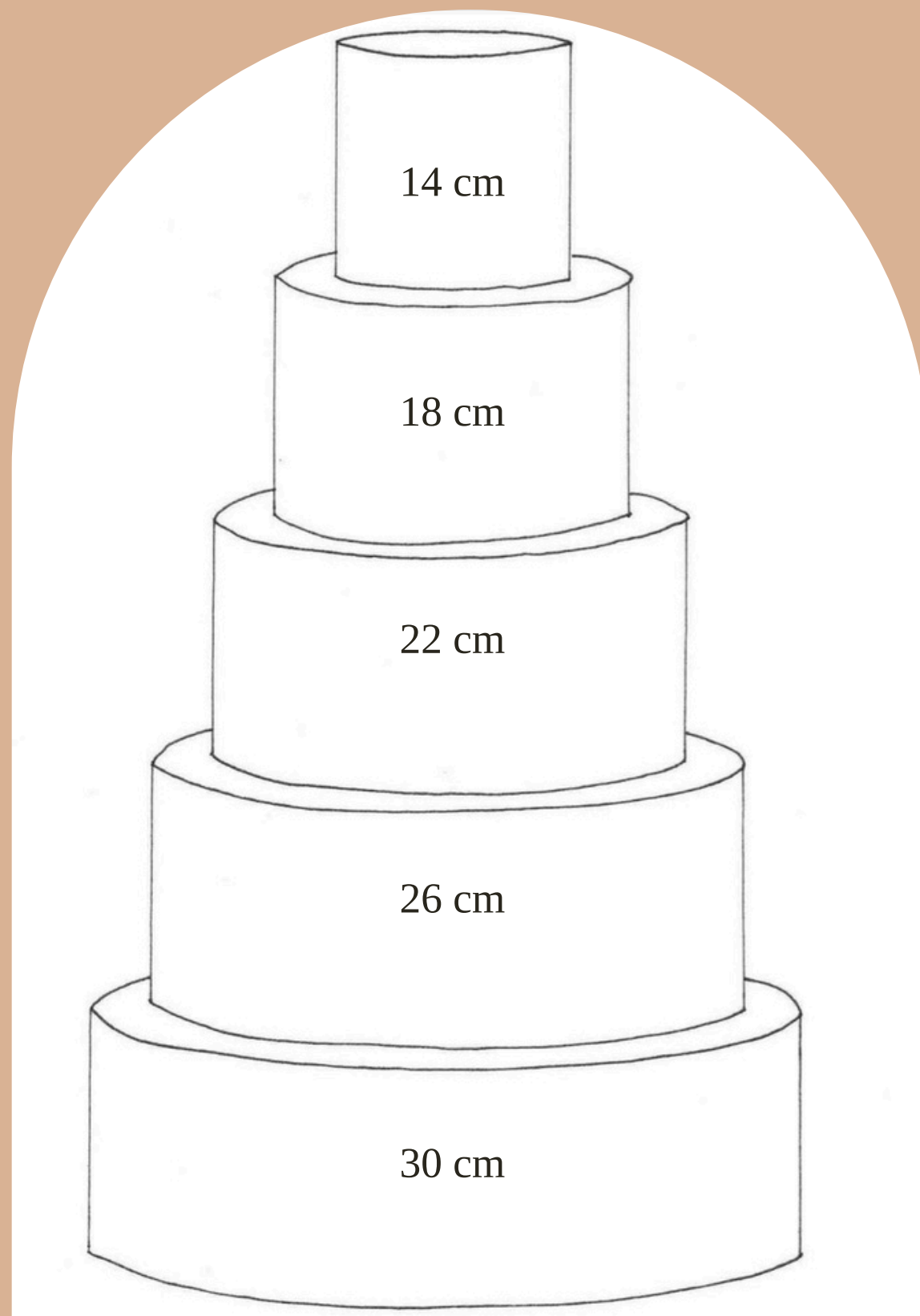
14 cm - 6 porcji

18 cm - 10 porcji

22 cm - 16 porcji

26 cm - 20 porcji

30 cm - 30 porcji



dostępne smaki



pink parfume 22zł/porcja

mus jogurtowy, konfitura z malin, liczi i płatków róży, krem malinowy, delikatny biskopt jogurtowy, chrupiąca warstwa maślano - jogurtowa

scent 24zł/porcja

mus truskawkowo - malinowy, krem waniliowy, konfitura z truskawek, biskopt pistacjowy, chrupiąca warstwa pralinowa pistacjowa.

femme 22zł/porcja

mus z białego wina prosecco, cremeux z czarnego bzu i porzeczki, galaretka z białej brzoskwini, delikatny biskopt jogurtowy

cena tortu zawiera klasyczną dekorację przypisaną do smaku lub podstawową dekorację kwiatową

szczególne omawiane przy zamówieniu

dostępne smaki



passion 22zł/porcja

bestseller, mus z marakui,
cremeux z marakui i
mango, konfitura z malin,
biszkopt migdałowy,
maślane ciastko migdałowe

caraibe 20zł/porcja

bardzo lekki i delikatny
Mus kokosowy na bazie
bezy francuskiej z Malibu,
cremeux z mango i owoców
egzotycznych, galaretka z
ananasa z Malibu i limonką,
maślana kruszonka
kokosowa, biszkopt
kokosowy z limonką

summer origine 24zł/porcja

dla fanów czekolady
Muz z ciemnej czekolady
Cacao Barry 70%, cremeux
z malin, galaretka z malin,
wilgotny biszkopt
czekoladowy, chrupiąca
warstwa pralinowa

cena tortu zawiera klasyczną dekorację przypisaną do smaku lub podstawową dekorację kwiatową

szczególne omawiane przy zamówieniu

dostępne smaki



kaszmir 22zł/porcja

wytrawny i elegancki smak
Mus z ciemnej i mlecznej
czekolady Caro Barry,
szafranowy krem brulee,
biszkopt z orzecha
laskowego, domowa
konfitura z pomarańczy,
chrupiąca warstwa
pralinowa

la noisette 22zł/porcja

mus z mlecznej czekolady
Cacao Barry, karmel z
orzechem laskowym i solą
morską, wilgotny biszkopt
z orzecha laskowego,
chrupiąca warstwa
pralinowa

tort bezglutenowy

istnieje możliwość
zamówienia wersji
bezglutenowej całego tortu
lub jednego piętra. Opcja ta
wiąże się z dodatkową
opłatą w wysokości 10%
ceny (piętra lub całości
tortu)

cena tortu zawiera klasyczną dekorację przypisaną do smaku lub podstawową dekorację kwiatową

szczególne omawiane przy zamówieniu

dostępne smaki



blosoom 24zł/porcja

mus z chałwy tureckiej z
pistacjami, delikatny krem
pistacjowy *namelaka*,
konfitura z malin i
płatków róży, biszkopt z
oliwą z oliwek i wodą z
kwiatów pomarańczy,
chrupiąca warstwa
pralinowa pistacjowa

smak sezonowy

Delektuj się smakiem sezonu! W okresie
od maja do października nasza oferta
wzbogaca się o wyjątkowe kompozycje
inspirowane dojrzałymi owocami.
Spróbuj naszych tortów: Truskawkowca,
Malinowej Chmurki, Jagodzianki,
Ricoberry oraz Figi w Miodzie. Sprawdź
dostępność wybranych smaków na Twój
wyjątkowy dzień.

cena tortu zawiera klasyczną dekorację przypisaną do smaku lub podstawową dekorację kwiatową
szczegóły omawiane przy zamówieniu

tort w stylu angielskim oraz naked cake



torty w stylu angielskim cechują wysokie piętra i plastyczne dekoracje. Nieodłącznym elementem takiego tortu jest masa cukrowa lub czekolada plastyczna, na bazie której tworzymy wyjątkowe wzory, kształty i figury. Skomplikowana dekoracja jest całkowicie jadalna. Ten styl pozwala na stworzenie wysokich pięter tortu z niestandardowym zachowaniem proporcji, dzięki czemu torty wyglądają zjawiskowo.

naked cake oraz **semi naked cake** to piętrowy tort składający się z wilgotnych biszkoptów przełożonych kremem i kontrastującymi teksturami. Do wykonania tego typu tortu nie używamy masy cukrowej ani skomplikowanej dekoracji. Dekorujemy go jedynie maślanym kremem lub ganaszem. Surowy, naturalny wygląd tortu podkreśla świeżość składników, takich jak owoce. Idealnie sprawdzi się na weselach w stylu rustykalnym lub boho.



wielkość tortu



porcja: 130 g

wysokość piętra: 12-14 cm

dla zapewnienia perfekcyjnego wyglądu i stabilności, torty angielskie wykonujemy maksymalnie w dwóch piętrach. Pozostałe porcje serwujemy w eleganckiej formie dodatkowego tortu. Aby zapewnić zarówno okazały wygląd, jak i niepowtarzalny smak, proponujemy wykonanie dodatkowych pięter tortu w formie dekoracyjnych atrap. Dzięki temu cały tort zachowa świeżość i wyjątkowy smak, a jednocześnie zrobi oszałamiające wrażenie.

średnica piętra - liczba porcji (sugerowana)

14 cm - 10 porcji

18 cm - 16 porcji

22 cm - 24 porcje

26cm - 35 porcji



dostępne smaki



eliksir 22zł/porcja

chrupiąca warstwa
pralinowa z orzechów
pekan, biszkopt z
orzechów pekan, słony
karmel, orzechy pekan,
ubijany krem chantilly
waniliowy z mascarpone,
konfitura gruszkowa

pink perfume 23zł/porcja

biszkopt genueński,
konfitura z malin liczi i
róży, krem malinowy,
ubijany krem jogurtowy

dostępne smaki



summer origine 23zł/porcja

chrupiąca warstwa
pralinowa z orzechów
laskowych, wilgotny
biszkopt czekoladowy
(moelleux czekoladowy),
krem malinowy, ubijany
ganache z ciemnej
czekolady

blosoom 24 zł/porcja

chrupiąca warstwa
pralinowa pistacjowa,
biszkopt z oliwą z oliwek i
wodą z kwiatów
pomarańczy, konfitura z
malin i płatków róży, krem
pistacjowy, ubijany ganasz
na bazie chałwy tureckiej

passion 22zł/porcja

biszkopt genueński
konfiturą z marakui, krem
z marakui , ubijany
ganache z marakui



tort składający się z mono porcji →

Proponujemy oryginalną alternatywę dla tradycyjnego tortu weselnego – kompozycję z mono-porcji. Każda porcja, będąca dziełem sztuki cukierniczej, nawiązuje stylem i techniką wykonania do tortów typu entremet. Całość prezentuje się niezwykle efektownie na specjalnie przygotowanym stelażu, zwieńczonym niewielkim tortem do symbolicznego krojenia. Pozostałe piętra wypełniają indywidualnie dekorowane mono-porcje, tworząc spójną i harmonijną całość. To rozwiązanie nie tylko przyspiesza podawanie deseru, ale także eliminuje konieczność krojenia całego tortu.

Wielkość tortu na szczycie stelaża: 18 cm - 8/10 osób, wysokość: 6 cm

Propozycja kształtów mono-porcji: półkule, cylindry, serca, róże. Na indywidualne zamówienie możemy również przygotować pojedyncze desery w formie : sernika, bezy, ptysia czy babaczki cupcake.

dostępne smaki



monoporcje dostępne są w
smakach tożsamyh do
smaków tortów w typie
entremet

cena 24,00 zł - 28,00 zł /
sztuka, w zależności od
wybranego smaku i
kształtu monoporcji.



zamówienia



zapytania ofertowe należy przesyłać na adres:
catering@galeriatortow.com.

Ze względu na dużą ilość zapytań oraz na fakt, że w danym dniu jesteśmy w stanie przygotować ograniczoną ilość tortów, chęć zamówienia należy zgłosić z kilkumiesięcznym wyprzedzeniem. Ostateczna wersja oraz ilość gości powinna być potwierdzone miesiąc przed realizacją.

W sytuacjach nagłych i zamówieniach dwa tygodnie przed terminem wesela, nasza oferta jest wyceniana indywidualnie.





degustacja



Degustacje naszych wyrobów odbywają się w naszych kawiarniach, zlokalizowanych przy ulicy Romanowicza 1 oraz ulicy Andrzeja Zauchy 6 w Krakowie. Oferujemy bezpłatną degustację trzech wyselekcjonowanych smaków. Pozostałe smaki dostępne są w regularnej sprzedaży. Aby potwierdzić swój udział w degustacji, prosimy o przesłanie wiadomości e-mail co najmniej cztery dni wcześniej.

Organizujemy regularne degustacje grupowe. Informacje dotyczące dat, miejsc oraz dostępnych smaków są na bieżąco publikowane na naszych profilach na Facebooku i Instagramie. Zapraszamy do śledzenia naszych mediów społecznościowych.

dowóz i podawanie tortu

Nasze torty dostarczane są w chłodni w której panuje optymalna temperatura i wilgotność. Dowóz na terenie Krakowa jest darmowy, natomiast poza Kraków jest dodatkowo płatny. Opłata wynosi 3 zł za km w obie strony, licząc od lokalizacji naszej pracowni do lokalizacji organizacji wesela. Podaniem i pokrojeniem tortu zajmuje się obsługa lokalu weselnego.



projekt tortu



indywidualny projekt tortu tworzymy w oparciu o Państwa inspiracje i materiały wizualne. Nasza praca ma charakter artystyczny, dlatego finalny efekt może odbiegać od pierwotnej koncepcji. Nie kopiujemy gotowych wzorów, a przesłane przez Państwa zdjęcia traktujemy jako inspirację do stworzenia unikalnej kompozycji. Z uwagi na indywidualny charakter każdego zamówienia, czas realizacji projektu może się różnić.



płatności

płatność jest rozbita na dwie transze. Pierwszą w wysokości 50 % ceny końcowej plus kaucja zwrotna , należy wpłacić po podpisaniu umowy, drugą płatność do 4 dni przed terminem wesela.



zapraszamy do kontaktu

WWW.GALERIATORTOW.COM

[EMAIL: CATERING@GALERIATORTOW.COM](mailto:CATERING@GALERIATORTOW.COM)

TEL: 695 091 086

[@GALERIATORTOWARTYSTYCZNYCH](https://www.instagram.com/GALERIATORTOWARTYSTYCZNYCH)



GALERIA TORTÓW
ARTYSTYCZNYCH