



Słodki stół →

sezon 2026



GALERIA TORTÓW
ARTYSTYCZNYCH

SŁODKI STÓŁ



słodki stół może być dopełnieniem weselnej uroczystości, wyśmienicie smakować, ale także cieszyć oczy gości. Dlatego nasza oferta urozmaici Państwa stoły weselne, a my pomożemy w wyborze odpowiednich słodkości.

TRZY STYLE ARANŻACJI

- **Glamour** - aranżacja z wykorzystaniem złotych naczyń
- **Rustykalny** - aranżacja z wykorzystaniem elementów drewnianych
- **Modern** - aranżacja z wykorzystaniem minimalistycznych białych i czarnych naczyń



DODATKOWE INFORMACJE

- **dostawa deserów**

dostarczamy zamówienie, zabezpieczone i gotowe do wyłożenia na bufet, naczynia oraz wyłożenie słodkości jest po stronie Pary Młodej lub miejsca gdzie odbywa się wesele.

- **wypożyczenie naczyń**

koszt zależy od ilości wypożyczonych naczyń i pater. Ilość dopasujemy do ilości zamówionych słodkości. Pobieramy również kaucję w kwocie 400 zł, która jest zwracana w momencie oddania kompletu nieuszkodzonych naczyń. Paterę przywozimy na miejsce wesela razem ze słodkościami. Wyłożenie słodkości jest po stronie Pary Młodej lub miejsca gdzie odbywa się wesele.

- **pełna aranżacja +700 zł**

obejmuje dobór i wypożyczenie naczyń w wybranym stylu, podpisy deserów, podstawowa aranżacja stołu, wyłożenie słodkości, elementy florystyczne

Aranżacja słodkiego stołu musi być zarezerwowana z co najmniej dwumiesięcznym wyprzedzeniem, żeby zapewnić dostępność naszej dekoratorki oraz naczyń.

Zarówno przy wypożyczeniu naczyń oraz pełnej aranżacji bufetu pobieramy kaucję zwrotną w wysokości 400 zł. Kaucję zwracamy po otrzymaniu kompletu nieuszkodzonych naczyń. Zwrotu naczyń prosimy dokonać do 4 dni po uroczystości, po tym terminie naczynia odbieramy we własnym zakresie bez zwrotu kaucji.



desery nowoczesne

grupa I



cytrynowa mini tarteletka

6,00 zł/szt

migdałowe sable, krem z cytryn
sycylijskich, beza



owocowa mini tarteletka

6,00 zł/szt

migdałowe sable, krem marakujowy,
owoc sezonowy



różana mini tarteletka

6,00 zł/szt

gluten free
ciastko makaronikowe, cremeux
malinowo-różane, płatek róży



makaroniki

6,00 zł/szt

wegetariańskie, gluten free,
wybór smaków z aktualnego menu

desery nowoczesne

grupa II



petit chou 7,50 zł/szt

gluten free,
krem z malin i porzeczek, ubijany
ganasz z białej czekolady z fiołkiem



mini eclair 7,50 zł/szt

konfitura z gruszki, ubijany ganasz z
karmelizowanej czekolady infuzowany
bobem tonka



mini pavlova 7,50 zł/
szt

gluten free,
beza, krem z czerwonych owoców,
ubijany krem chantilly na bazie
mascarpone infuzowany wanilią, owoc
sezonowy



sernik 7,50 zł/szt

tradycyjny pieczony sernik



magdalenka
7,50 zł/ szt

orzechy laskowe, żel cytrynowy, herbata earl

desery nowoczesne

grupa III



mini deser **9,50 zł/szt**

opcja sezonowa



rocher **14,00 zł/szt**

wegetariański, gluten free,
chrupiąca pralina z prażonego kokosu i pasty z
orzechów laskowych, całość obłana w
mlecznej czekoladzie

desery tradycyjne

średnica ciast 18cm- 10 porcji

grupa I

sernik z marakuja	150 zł/szt
sernik baskijski	150 zł/szt
ciasto marchewkowe	150 zł/szt
ciasto <i>moelleux</i> czekoladowe	160 zł/szt

grupa II

tarta cytrynowa	120 zł/szt
tarta brzoskwiniowa	120 zł/szt

grupa III

szarlotka	100zł/szt
babka waniliowa	100 zł/szt





Zapraszamy do kontaktu!

EMAIL: CATERING@GALERIATORTOW.COM

KONTAKT: 695 091 086

WWW.GALERIATORTOW.COM



GALERIA TORTÓW
ARTYSTYCZNYCH