

# Oferta weselna



sezon 2026



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 typu włoskiego
- torty w formie monoporcji

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



# tort w stylu francuskim 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. Oferujemy torty entremet zarówno na duże przyjęcia, jak i kameralne uroczystości. W przypadku tortów weselnych inspirowanych *francuskimi entremet* stosujemy i rekomendujemy akrylowe stelaże, które zapewniają odpowiednią stabilność delikatnej, wielowarstwowej strukturze tortu. Rozwiązanie to zapobiega osiadaniu poszczególnych pięter oraz gwarantuje bezpieczeństwo podczas transportu, ekspozycji i krojenia. Transparentny, widoczny stelaż pełni również funkcję estetyczną- podkreśla nowoczesny charakter tortu, jego lekkość oraz precyzję wykonania, stanowiąc spójny element całościowej formy. 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.



# tort w stylu angielskim oraz naked cake



torty angielskie to propozycja dla osób ceniących efektowną formę i klasyczną elegancję. Wyróżniają się zróżnicowanymi oraz wieloma warstwami wilgotnych biszkoptów i kremów, co pozwala na budowanie wysokich, stabilnych pięterznacznie wyższych niż w przypadku francuskich tortów typu entremet. Dzięki temu doskonale sprawdzają się jako torty reprezentacyjne na wesela i duże uroczystości.

W porównaniu z tortami “entremet”, które zachwycają lekkością, nowoczesnym designem i finezją smaków, torty angielskie oferują wyrazistą strukturę, klasyczne odczucie “prawdziwego tortu” oraz większe możliwości konstrukcyjne.

Standardowo wykończone masą cukrową lub kremem maślanym stanowią idealne połączenie estetyki, stabilności i eleganckiej prezentacji.

**Naked cake** oraz **semi naked** to specjalne wersje tortów angielskich, w których warstwa zewnętrzna biszkoptu pozostaje całkowicie odkryta lub jedynie delikatnie muśnięta kremem, tworząc naturalny, rustykalny i bardzo modny efekt wizualny.

# tort typu włoskiego



to nowoczesna interpretacja klasyki, łącząca deserową lekkość z konstrukcyjną stabilnością tortów angielskich. Tworzą jednopiętrową, wieloteksturową formę, w której warstwy o różnych strukturach i intensywności smaków budują bogate, harmonijne doświadczenie deserowe, bez potrzeby rozbudowanej konstrukcji pięter.

Ich znakiem rozpoznawczym jest ekspresyjna, bardzo obfita dekoracja ze świeżych owoców sezonowych lub żywych kwiatów, nadająca całości naturalny południowy charakter i wyjątkową lekkość wizualną.

Torty te występują jako jednopoziomowe pozycje okrągłe lub podłużne idealne dla Par Młodych, szukających wyrazistej, modnej formy, która łączy efekt “wow” z nowoczesnym podejściem do smaku i estetyki.





# tort składający się z mono porcji



Tort weselny składający się z mono porcji to nowoczesna i niezwykle efektowna alternatywa dla klasycznego tortu. Kompozycja opiera się na eleganckim stelażu, na którego szczycie umieszczony jest symboliczny tort dla ok.8 osób, przeznaczony do ceremoniolanego pokrojenia przez Parę Młodą. Poniżej znajdują się starannie przygotowane mono porcje- idealnie równem wygodne w serwowaniu i zachwycające formą.

Smaki mono porcji mogą w pełni odpowiadać kompozycjom znanym z naszej oferty entremet, łącząc efektowną formę z finezją nowoczesnych deserów.

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

**Mono porcje** mogą przyjmować różne kształty: cylindry, półkule, serce, róża, lody na patyku.

Jesteśmy również otwarci na indywidualne pomysły, dzięki czemu tort może w pełni odzwierciedlać styl wesela i charakter Pary Młodej.



# 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



# wielkość tortu



typu angielskiego

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 typu entremet



## pink parfume 22zł/porcja

mus jogurtowy, konfitura z malin, liczi i płatków róży, krem malinowy, delikatny biszkopt jogurtowy, chrupiąca warstwa z liofilizowaną maliną

## scent 24zł/porcja

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

## 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

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

szczególne omawiane przy zamówieniu

# dostępne smaki typu entremet



## passion 22zł/porcja

bestseller, mus z marakui,  
cremeux z marakui i  
mango, konfitura z malin,  
biszkopt migdałowy,  
chrupiąca warstwa z  
liofilizowaną marakują

## 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 typu entremet



## 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

## rickoberry 24 zł/porcja

mus z ricotty i wody z  
kwiatów pomarańczy, krem  
z jeżyn, biszkopt  
czekoladowy, chrupiąca  
warstwa pralinowa

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

szczególne omawiane przy zamówieniu

# dostępne smaki typu angielskiego



## eliksir 22zł/porcja

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

## pink perfume 23zł/porcja

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

## ricoberry 24 zł/porcja

chrupiąca warstwa  
pralinowa, biszkopt  
czekoladowy, krem  
jeżynowy, ubijany krem z  
ricottą i wodą z kwiatów  
pomarańczy

# dostępne smaki typu angielskiego



summer origine  
23zł/porcja

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

blosoom  
24 zł/porcja

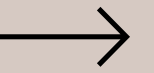
chrupiąca warstwa  
pralinowa pistacjowa,  
biszkopt z oliwą z oliwek i  
wodą z kwiatów  
pomarańczy, konfitura z  
malin i płatków róży, krem  
pistacjowy, ubijany ganasz  
na bazie chałwy tureckiej

passion  
22zł/porcja

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

# nasze realizacje

cena jest orientacyjna, będzie się wahać w zależności od sezonu i rozmiaru tortu



**Drip z wstążkami**  
3 piętra +350 zł



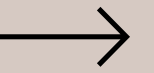
**Lambeth Złoty**  
dwa piętra +480 zł



**Lambeth**  
dwa piętra +300 zł

# nasze realizacje

cena jest orientacyjna, będzie się wahać w zależności od sezonu i rozmiaru tortu



**Łabędzie**  
+450 zł



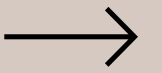
**Drapowana kokarda**  
4 piętra +500 zł



**Lambeth**  
30x40 +300 zł  
40 x60 + 400 zł

# nasze realizacje

cena jest orientacyjna, będzie się wahać w zależności od sezonu i rozmiaru tortu



**tort włoski +350–450 zł**  
cena zawiera owoce i kwiaty



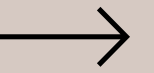
**tort włoski +350–450 zł**  
cena zawiera owoce i kwiaty



**tort włoski okrągły +200–350 zł**  
cena zawiera owoce i kwiaty

# nasze realizacje

cena jest orientacyjna, będzie się wahać w zależności od sezonu i rozmiaru tortu



**Vintage style**  
trzy piętra + 200 zł



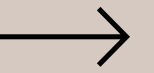
**Suszone kwiaty**  
trzy piętra + 200 zł



**Naked cake**  
dwa piętra z owocami + 100 zł

# nasze realizacje

cena jest orientacyjna, będzie się wahać w zależności od sezonu i rozmiaru tortu



**Kwiat**  
+400 zł



**Dekoracja z cukru**  
+500 zł



**Perły**  
+300 zł

# nasze realizacje

cena jest orientacyjna, będzie się wahać w zależności od sezonu i rozmiaru tortu



**Girlanda kwiatowa**  
+ 600 zł

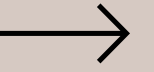


**Kwiaty z karmelu**  
+ 450 zł



**Kwiaty i perły**  
+ 500 zł

# monoporcje



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

cena 24,00 zł– 28,00 zł/ sztuka



# zamówienia



zapytania ofertowe należy przesyłać na adres:  
[catering@galeriatortow.com](mailto:catering@galeriatortow.com).

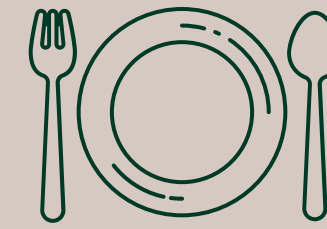
Ze względu na dużą ilość zapytań oraz na fakt, że w danym dniu jesteśmy w stanie przygotować ograniczoną ilość tortów, chęć zamówienia należy zgłosić z kilkumiesięcznym wyprzedzeniem. Ostateczna wersja oraz ilość gości powinna być potwierdzone miesiąc przed realizacją.

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





# degustacja



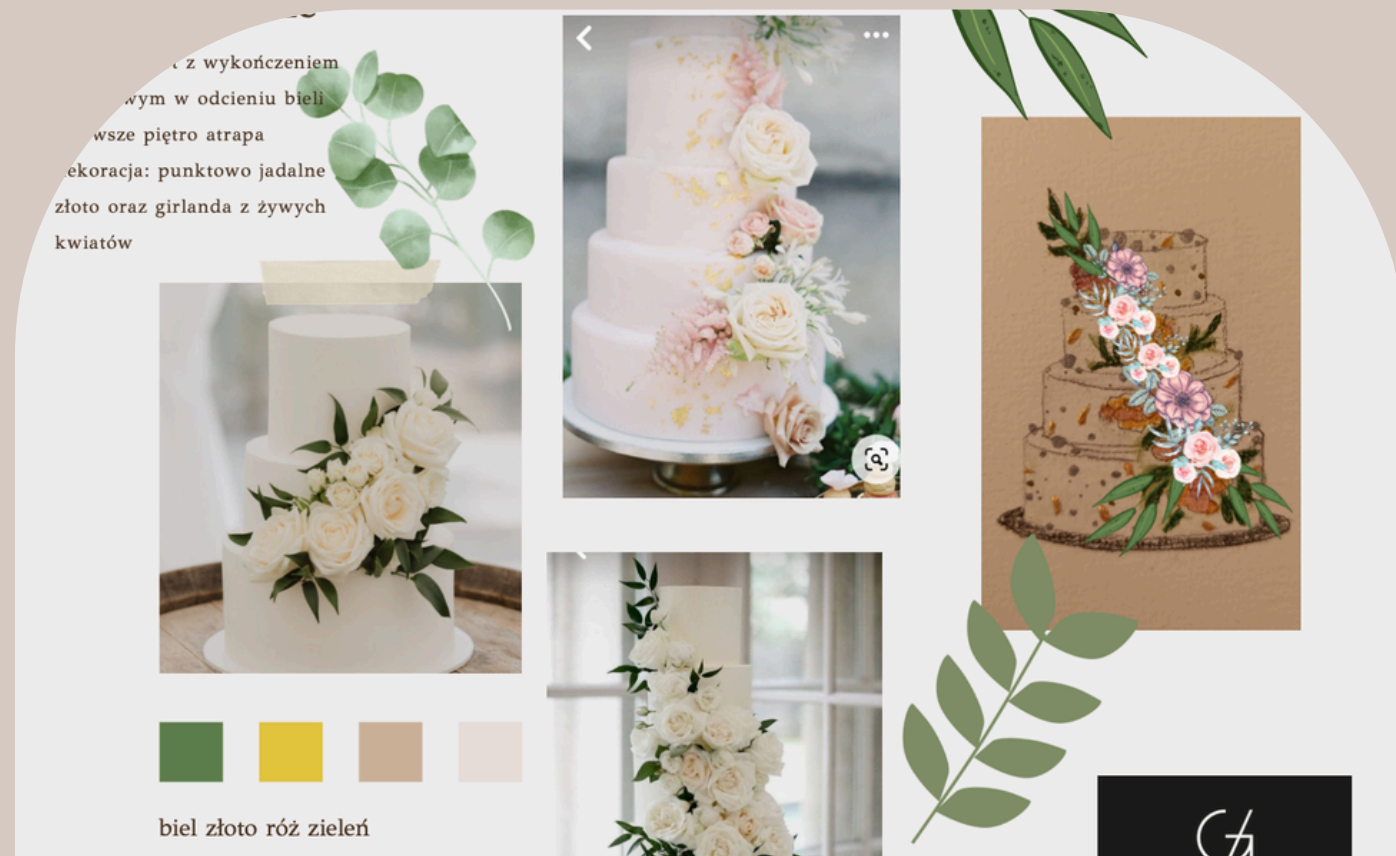
Degustacje naszych wyrobów odbywają się w naszych kawiarniach, zlokalizowanych przy ulicy Romanowicza 1 oraz ulicy Andrzeja Zauchy 6 w Krakowie. Oferujemy bezpłatną degustację trzech wyselekcjonowanych smaków. Pozostałe smaki dostępne są w regularnej sprzedaży. Aby potwierdzić swój udział w degustacji, 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**

**TEL: 695 091 086**

**INSTAGRAM: @GALERIATORTOWARTYSTYCZNYCH**



GALERIA TORTÓW  
ARTYSTYCZNYCH