



oferta TORTÓW





NASZA OFERTA DLA CIEBIE

Odkryj unikalne smaki i oryginalne wypieki Cukierni Wadowice, które uświetnią najważniejsze momenty w Twoim Życiu.

Możecie Państwo sami zaprojektować swój wymarzony tort lub skorzystać z gotowych wzorów, które posiadamy w naszej ofercie.

Nasza cukiernia oferuje kompleksową obsługę wesel, chrzcin, komunii, urodzin oraz innych imprez okolicznościowych w zakresie wyrobów cukierniczych.



CIASTA



CIASTEczKA



TORTY



LODY



Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE

str. 6 ➔



Tarty

ARTYSTYCZNE

str. 22 ➔



Tarty

NA CHRZEST

str. 42 ➔



Tarty

KOMUNIJNE

str. 46 ➔



Tarty

WESELNE

str. 52 ➔



Tarty

SŁODKIE PODZIĘKOWANIA

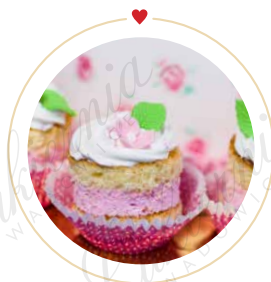
str. 58 ➔



Tarty

RUSTYKALNE

str. 60 ➔



Tarty

Z MINI PORCJI

str. 64 ➔



Tarty

NA STELAŻU

str. 67 ➔



JEŚLI CHCESZ ZAMÓWIĆ TORT:



1. Wybierz smak.



2. Wybierz nr katalogowy tortu.

lub



3. Podaj na jaką okazję lub dla kogo przeznaczony jest tort.



4. Podaj szczegóły (np. napis na torcie, kolorystykę, jeśli jest inna niż w katalogu).



5. Określ wielkość (przyjmuje się, iż jedna porcja tortu to ok 10 dkg bez dekoracji, czyli tort o wadze 1,5 kg przeznaczony jest dla 15 osób). Waga tortu zależy od jego smaku, wykończenia i dekoracji, może różnić się od zamówionej o +/- 30 dkg. W związku z ręcznym, indywidualnym wykonaniem, zamówiony tort może też nieznacznie różnić się wyglądem od prezentowanych na zdjęciach.



6. Zamów:
w naszych cukierniach: <http://cukierniawadowice.pl/cukiernie>
telefonicznie: **33 873 29 93**
przez e-mail: biuro@cukierniawadowice.pl



Czas realizacji **do 3 dni**, tort specjalny/artystyczny
czas realizacji **do 5 dni** - spóźnialskich możemy uratować z opresji po potwierdzeniu realizacji przez dział tortów :).

Smaki tortów



Obłoczek malinowy

- biszkopty waniliowe przełożone śmietaną z warstwą malin w galaretkę.

Malinowo - czekoladowy

- biszkopty waniliowe przełożone kremem czekoladowym z bakaliami oraz śmietaną z warstwą malin w galaretkę.

Porzeczkowo karmelowy

- biszkopty waniliowe przełożone konfiturą z czarnej porzeczki oraz połączeniem musu śmietankowego z dodatkiem serka mascarpone i karmelu.

Czarny las

- biszkopty czekoladowe przełożone śmietaną czekoladową z wiśniami cherry.

Węgierski

- biszkopty czekoladowe przełożone śmietaną z warstwą wiśni w żelu.

Kaprys truskawkowy

- biszkopty czekoladowe przełożone śmietaną truskawkową.

Fantazja malinowa

- biszkopty waniliowe przełożone śmietaną malinową.

Oreo

- biszkopty czekoladowe przełożone śmietaną z dodatkiem mascarpone i ciasteczkami oreo.

Trzy kolory

- biszkopekt czekoladowy, waniliowy i orzechowy przełożone kremem czekoladowym i kawowym.

Czekoladowy

- biszkopty czekoladowe przełożone kremem czekoladowym.

Rafaello

- biszkopty waniliowe przełożone kremem waniliowym, kokosowym i migdałowym.

Orzechowy

- biszkopty orzechowe przełożone kremem kawowym lub orzechowym.

Porzeczkowo

- orzechowy - biszkopty orzechowe przełożone konfiturą z czarnej porzeczki oraz kremem kawowym.

Biała czekolada z leśną jagodą - biszkopty waniliowe w połączeniu musu śmietankowego z dodatkiem serka mascarpone i prażynki z białej czekolady przełożony nadzieniem z jagód leśnych.

Kinder bueno

- na czekoladowym biszkopcie czekoladowa chrupka z warstwą bitej śmietany, następnie biszkopty waniliowe przełożone śmietaną o smaku Kinder bueno.

Pistacja z czerwoną porzeczką

- na czekoladowym biszkopcie pomiędzy warstwą bitej śmietany żelka z czerwonej porzeczki, następnie biszkopty waniliowe przełożone pistacji z dodatkiem śmietany.





Tarty

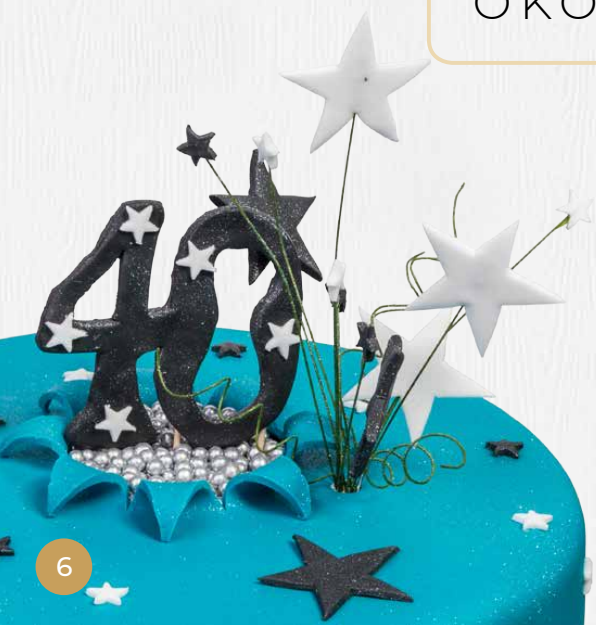
OKOLICZNOŚCIOWE

Tort to bogato zdobione ciasto, najczęściej biszkoptowe, przekładane masą. To obowiązkowy element każdej uroczystości.

Urodziny, rocznica ślubu, jubileusz - na żadnej z tych okazji nie może GO zabraknąć.



Minimalna waga tortu od **1 kg**







Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE



dekorowane czekoladą

*W*szystkie elementy dekoracji oraz czekoladę wykonujemy **własnoręcznie z najwyższej jakości surowców naturalnych.**



TCZK 01 



 TCZK 02

Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE

dekorowane czekoladą



TCZK 03 





TCZK 04 



 TCZK 05

Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE



dekorowane czekoladą



TCZK 06 





TCZK 07 



 TCZK 08

Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE



dekorowane czekoladą

TCZK 09 



TCZK 10 





Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE



dekorowane kremem

Tort w zależności od upodobań Klienta może być udekorowany: ozdobami wykonanymi z masy cukrowej lub świeżymi kwiatami i owocami.

Świeże kwiaty i owoce podlegają indywidualnej wycenie.



Minimalna waga tortu od **1,5 kg**





TKR 01 



 TKR 02

Torty

OKOLICZNOŚCIOWE



dekorowane kremem



 TKR 03



TKR 04 



TKRF 01

Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE



w kremie z figurkami

T

orty dekorowane mogą być również kremem i figurką z masy cukrowej.



Minimalna waga tortu od **1,5 kg**
z 1 prostą dekoracją / figurką. Tort
z dodatkową ilością dekoracji / figurek
minimalna waga od **2,5 kg**





TKRF 02



TKRF 03

Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE



w kremie z figurkami

TKRF 04





Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE



dekorowane masą cukrową

Torty w masie cukrowej umożliwiają realizację najbardziej oryginalnych pomysłów naszych Klientów.

Masa cukrowa pozwala na tworzenie niesamowitych dekoracji, które w całości są jadalne.



Minimalna waga tortu **2 kg**





Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE



dekorowane masą cukrową



TMC 01

TMC 02



TMC 03



TMC 04 



 TMC 05

Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE



dekorowane masą cukrową

TMC 06 



TMC 07 



◀ TMC 08



◀ TMC 09

TMC 10 ▶





TŻ 01

TŻ 02

Torty

OKOLICZNOŚCIOWE



dekorowane *żelem i owocami*

Torty dekorowane żelem i owocami to nasza kolejna propozycja dla tych, którzy lubią delikatne i lekkie słodkości.



Minimalna waga tortu od **1 kg**





↑ TŻ 03



↑ TŻ 04

Tarty

OKOLICZNOŚCIOWE



dekorowane żelem i owocami



↑ TŻ 05



Torty

ARTYSTYCZNE

Przygotowujemy niepowtarzalne torty, które dopracowane w najmniejszym szczególe uświetnią każdą uroczystość rodzinną lub firmową.

Na żadnej imprezie nie powinno zabraknąć wspaniałego tortu. Na równi z wyrafinowanym smakiem liczy się także dekoracja.

Wszystkie dekoracje tworzymy z dbałością o detal, dzięki czemu każdy nasz tort zachwyca niepowtarzalnym pięknem.



Cukiernia
WADOWICE



Torty

ARTYSTYCZNE



dla dzieci

Dziecko to nasz najbardziej wymagający Klient. Najczęściej wybiera tort z postaciami z bajek, filmów czy książek.

Wszystkie dekoracje, które wykonujemy, przypominają oryginalne postaci i są jadalne. Dodatkowo wykorzystujemy cukrowe dodatki w postaci perełek, posypek.

Nasze torty przygotowywane są z najwyższej jakości składników. Realizujemy pomysły na torty dla dziewczynek i chłopców. Waga tortu w zależności od wykończenia i dekoracji może różnić się od zamówionej +/- 50 dkg. Tort spoza katalogu do indywidualnej wyceny.



Minimalna waga tortu od **2 kg**





TADZ 01 [↗](#)



[↗](#) TADZ 02

Torty

ARTYSTYCZNE

♥
dla dzieci



TADZ 03 [➡](#)

TADZ 04 [➡](#)





TADZ 05 



 TADZ 06

Torty

ARTYSTYCZNE

dla *dzieci*



TADZ 07 



TADZ 08

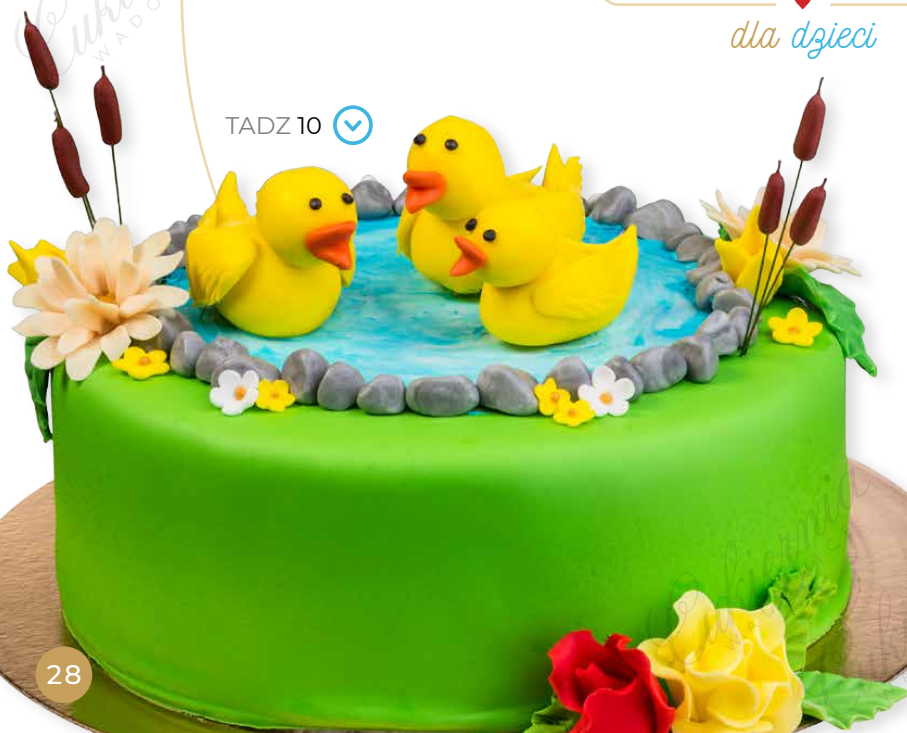


TADZ 09



Torty ARTYSTYCZNE dla dzieci

TADZ 10



TADZ 11



TADZ 12 ➤



TADZ 13 ➤



Tarty
ARTYSTYCZNE
♥
dla dzieci

TADZ 14 ➤



TADZ 15 ➤





Torty

ARTYSTYCZNE



dla dorosłych

Torty artystyczne dla dorosłych – tego typu torty na przyjęciu okolicznościowym czy imprezie traktowane są często w formie żartu.

Mogą to być torty tematyczne lub przedstawiać postaci w różnych sytuacjach. Realizujemy także torty na wieczory panieńskie/kawalerskie, które mogą mieć różne kształty np. piersi i gorsetu, jak i innych części ciała. Waga tortu w zależności od wykończenia i dekoracji może różnić się od zamówionej +/- 50 dkg.



Minimalna waga tortu od **2 kg**



Cukiernia
WADOWICE

Cukiernia
WADOWICE



TAD 01 



 TAD 02

Tarty

ARTYSTYCZNE



 TAD 03



TAD 04 



 TAD 05

Torty

ARTYSTYCZNE



dla dorosłych



 TAD 06



Torty

ARTYSTYCZNE



w różnych kształtach

Realizujemy również torty w różnych kształtach: serce, kwadrat, prostokąt, trójkąt, wielobok.

Torty wykonane mogą być w kremie, masie cukrowej lub czekoladzie.



Minimalna waga tortu od **2 kg**, tort serce: **2 do 4 kg**





TKSZ 01 



 TKSZ 02



 TKSZ 03

Torty

ARTYSTYCZNE

w różnych kształtach



TKSZ 04 



Tarty

ARTYSTYCZNE



z karmelem



Elementy ozdobne wykonane są z kolorowego karmelu. Wszystkie ozdoby wykonujemy własnoręcznie i są jadalne.

Taki tort doskonale sprawdzi się na przyjęciu urodzinowym dziecka. Dekoracje stanowią różnego rodzaju lizaki.



Minimalna waga tortu od **1,5 kg**
z dodatkowymi figurkami **2 kg**



Cukiernia
WADOWICE

Cukiernia
WADOWICE

Cukiernia
WADOWICE

nia
WOWICE

Cukiernia
WADOWICE

Cukiernia
WADOWICE

C

Cukiernia
WADOWICE

Cukiernia
WADOWICE



Cukiernia
WADOWICE

Cukiernia
WADOWICE

Cukiernia
WADOWICE



TL 02



TL 01

Tarty

ARTYSTYCZNE



z karmelem



TL 03



TL 04

Tarty

ARTYSTYCZNE



z karmelem



TL 06



TL 05



FT 01

FOTOTORTY



Polecamy torty ze zdjęciem Jubilata lub fotodekoracje z wykorzystaniem wizerunku ulubionego bohatera z bajki lub filmu.

Torty mogą być wykonane w kremie lub w masie cukrowej. Opłatek z nadrukiem za dodatkową opłatą (max. format A4).

Dodatkowe dekoracje do indywidualnej wyceny.



Minimalna waga tortu od **1 kg**





FT 02 



 FT 03

FOTOTORTY



FT 04 



 FT 05



Tarty

NA CHRZEST

Chrzcziny to bardzo ważny dzień dla świeżo upieczonych rodziców. To uroczystość religijna, którą chcemy spędzić z naszą rodziną. Warto ją uświetnić pięknym i pysznym tortem.

W naszej Ofercie znajdziecie Państwo dedykowane torty na chrzest chłopca i dziewczynki, torty z nadrukowanym zdjęciem, a także eleganckie torty tradycyjne.



Minimalna waga tortu od **1,5 kg**



Cukiernia
WADOWICE



TCH 01 



 TCH 02

Tarty

NA CHRZEST



TCH 03 



TCH 04



TCH 05

Tarty

NA CHRZEST



TCH 06





Tarty

KOMUNIJNE

*P*lanując komunię, dzieci nie można zapomnieć o torcie, który na trwałe zostanie w pamięci naszych gości.

Wychodząc naprzeciw Państwu oczekiwaniom, proponujemy dekoracje komunijne w postaci **świec, hostii, winogron, książek** itp. Tort w kształcie książki, nie może być wykonany w smakach: obłoczek malinowy, malinowo – czekoladowy.



Minimalna waga tortu od **2 kg**





TK 01 



 TK 02

Tarty

K O M U N I J N E



 TK 03



TK 04



TK 05



Minimalna waga od **2,5 kg**

Tarty

K O M U N I J N E



TK 06



TK 07



TK 08



Torty

KOMUNIJNE



TK 09



TK 10



TK 11



TK 12



Torty

KOMUNIJNE



TK 13



TK 14



TK 15





Tarty

W E S E L N E

Tort weselny to szczególny element każdego przyjęcia.

Nasze wyroby są wyjątkowe, do ich przygotowania wykorzystujemy najwyższej jakości naturalne składniki.

Proponujemy torty z katalogu lub mogą Państwo przysłać do nas swoją propozycję. Jeśli natomiast mają Państwo wątpliwości nasi przedstawiciele odpowiednio doradzą i odpowiedzą na wszystkie pytania.



TW 01 



 TW 02



Tarty

W E S E L N E



TW 03 



 TW 04



TW 05 



 TW 06



Torty

W E S E L N E



TW 07 



 TW 08



TW 09 



Torty

W E S E L N E



TW 10 



 TW 11





Śladkie

PODZIĘKOWANIA

chrzest / komunია / ślub

Organizując przyjęcie należy zadbać o każdy szczegół. Naszym gościom możemy podarować niewielkie upominki w postaci słodkości, które w szczególny sposób wyrażą wdzięczność za przybycie na uroczystość.

Polecamy personalizowane ciasteczka, które podlegają indywidualnej wycenie.

SP 01



SP 02



SP 03



SP 04





SP 06

Śladkie

PODZIĘKOWANIA



chrzest / komunia / ślub

SP 05



SP 07



SP 08





Torty

RUSTYKALNE



*delikatnie zdobione kremem owocami
lub żywymi kwiatami*

Torty rustykalne zazwyczaj nie zawierają wierzchniej warstwy kremu, a udekorowane są świeżymi kwiatami i owocami.

Świeże kwiaty i owoce podlegają indywidualnej wycenie.

Torty rustykalne bez wierzchniej warstwy kremu nie mogą być wykonane w smakach: obłoczek malinowy, ambasador, malinowo-czekoladowy, porzeczkowo-karmelowy.



Minimalna waga tortu od **1,5 kg**





TR 01 



 TR 02

Tarty

RUSTYKALNE



*delikatnie zdobione kremem,
owocami lub żywymi kwiatami*



TR 03 



TR 04 



TR 05 



 TR 06

Tarty

RUSTYKALNE



*delikatnie zdobione kremem,
owocami lub żywymi kwiatami*



TR 07 





Tarty

Z MINI PORCJI

Dla tych, którzy chcą być nieco bardziej oryginalni proponujemy tort składający się z mini porcji w postaci małych ciasteczek zdobionych żywymi kwiatami, owocami lub dekoracjami z masy cukrowej.

Dekoracje z owoców lub żywych kwiatów podlegają indywidualnej wycenie.





TMP 01 



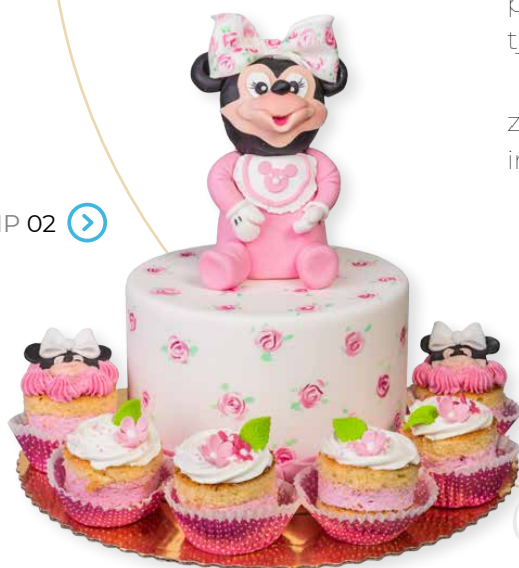
Tarty

Z MINI PORCJI

Dla naszych najbardziej wymagających, najmłodszych Klientów przedstawiamy propozycję tortów z miniporcjami. Doskonale komponują się z głównym tortem. Mini porcje zdobimy dekoracją spójną z całością.

Taki rodzaj tortu doskonale sprawdzi się również na przyjęciu okolicznościowym tj. wesele/komunia/chrzest.

Dekoracje z owoców lub z żywych kwiatów podlegają indywidualnej wycenie.



TMP 02 



TMP 03 

Tarty

NA STELAŻU



Kolejną naszą propozycją są torty składające się z kilku mniejszych tortów. Torty te mogą być wykonane w kremie lub w masie cukrowej.

Tort rustykalny na stelażu nie może być wykonany w smakach: obłoczek malinowy, malinowo – czekoladowy, porzeczkowo-karmelowy.

Dodatkowo możemy ozdobić je żywymi kwiatami, owocami lub dekoracjami z masy cukrowej.

Dekoracje z owoców lub żywych kwiatów podlegają indywidualnej wycenie.



TS 01



TS 02



HMH Hardek Mąka Hardek Sp. J.

34-124 Klecza Górna

Klecza Dolna 314 b

tel 33 873 29 93

tel/fax 33 872 27 77

www.cukierniawadowice.pl



CIASTA



CIASTECZKA



TORTY



LODY