

A botanical illustration featuring several cornflowers (Centaurea cyanus) in various stages of bloom. The flowers are shown in shades of pink and blue, with detailed green bracts and stems. The illustration is set against a light yellow background with a central white rectangular area containing the text.

Oferta weselna

2026



O Nas

Od lat przygotowujemy wyjątkowe torty dla koneserów zarówno tradycyjnych smaków jak i dla miłośników nowości.

Dla Was staramy się tworzyć produkty, które podkreślą wyglądem i smakiem tą bardzo uroczystą chwilę. W naszej ofercie mamy również słodki stół oraz różne upominki na pożegnanie Waszych gości.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą



Tort





Torty, które przygotowujemy w naszej cukierni są wykonane z najwyższej jakości produktów. Nie korzystamy z gotowych półproduktów, więc biszkopty powstają ze świeżych jaj i najlepszej mąki. Wypełnienie wykonujemy na bazie owoców, limanowskiej śmietanki oraz najlepszych czekolad i naturalnych dodatków



Nowości



Pistacja-truskawka



Dolce mango-marakuja

Sugerowane smaki tortów

pistacja-truskawka

wanilia-marakuja-porzeczka

szampańsko-malinowy

pralinowy

dolce mango-marakuja

czarny bez z limonką



Słodki stół



Wersja podstawowa

2708zt

- Ciasta krojone 4 rodzaje do wyboru:
sernik, ciasto owocowe, ciasto orzechowe, ciasto czekoladowe
- shoty (monoporcje w kieliszkach) 2 smaki do wyboru:
panna cotta, pistacjowy, owoce lasu, egzotyczny, tiramisu
- tarta krucha z mascarpone i owocami Ø28 cm
- donaty (okrągłe ciasteczka biszkoptowe z owocami)
- monoporcje do wyboru: limonka z maliną, pistacja, orzech laskowy, malinka
- babeczki mini orzechowo-migdałowe w karmelu
- tartaletki mini 4 smaki (malinowe, czekoladowo-migdałowe, toffi, cytrynowe)



Wersja deluxe

2908zt

- shoty (monoporcje w kieliszkach) 3 smaki:
egzotyczny, owoce lasu, pistacja, panna cotta, tiramisu
- sernik typu nowojorski wykończony musem malinowym lub
pistacjowym
- ciastko typu brownie z żurawiną
- donaty (okrągłe ciasteczka biszkoptowe z owocami)
- monoporcje do wyboru: limonka z maliną, pistacja, orzech
laskowy, malinka, migdałowo-karmelowe
- lody musowe jagodowe w czekoladzie
- bezoletka z mascarpone i owocami
- ptyś z kruszonką i kremem pistacjowym lub waniliowym
- tarta mini Ø10 cm czekoladowa lub cytrynowa
- babeczki mini orzechowo-migdałowe w karmelu
- tartaletki mini malinowe, cytrynowe, czekoladowe oraz toffi









Ciasta

W ofercie mamy również tradycyjne ciasta, które uzupełnione bankietowymi ciasteczkami stanowią tradycyjny półmisek słodkości na stoły dla gości.



Paczki



Podziękowanie dla Gości

- Paczka mała kuferek z dwoma rodzajami ciast i drobnymi ciasteczkami
- Paczka duża kuferek z trzema lub czterema rodzajami ciast lub paczka w kartoniku kraft
- Paczka w białym kartoniku z dwiema monoporcjami (białą i ciemną)
- Paczka w białym kartoniku z drobnymi ciasteczkami



FAQ



Jak i kiedy rezerwować termin?

Najlepiej skontaktować się z Nami mailowo lub telefonicznie. Po potwierdzeniu dostępności terminu trzeba wpłacić zaliczkę (do 10% wartości zamówienia).

Kiedy ostatecznie zamykamy szczegóły zamówienia?

Informacje o dekoracjach, smaku oraz inne detale prosimy o podanie maksymalnie do dwóch tygodni przed przyjęciem





Czy transport do lokalu
jest możliwy?

Owszem jest możliwy. W naszym
wyposażeniu znajdują się
samochody-chłodnie. Dalsze dowozy
są dodatkowo płatne.

Czy układamy słodkie
stoły?

Tak, ale trzeba to zaznaczyć przy
dokonywaniu rezerwacji. Jest to
usługa dodatkowo płatna –
obejmuje również elementy
dekoracji stołu, naczynia oraz
podstawki, jak i ich odbiór po
przyjęciu.

Kontakt

SIEDZIBA

Libertów ul. Św. Brata Alberta 2



12-270-30-20

SKLEPY FIRMOWE

Kraków

ul. Zawiszy 16



12-262-30-73

Kraków

ul. Mercuriusza Polskiego 2b



12-654-74-69

Wieliczka

ul. Lednicka 29



12-288-07-52



cukierniacora