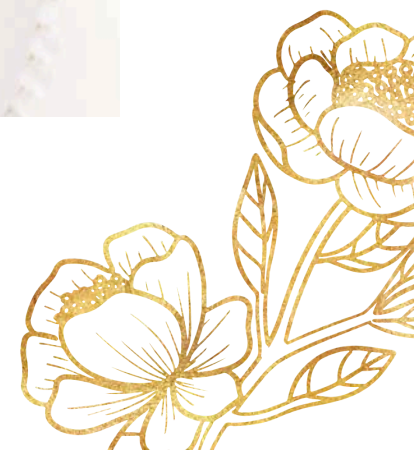




KATALOG

TORTÓW ŚLUBNYCH

PIEKUŚ
piekarnia z cukiernią





6 KROKÓW DO WYMARZONEGO TORTU

1. Wybierz tort

Wybór tortu ślubnego jest jedną z kluczowych decyzji podczas planowania uroczystości weselnych. Oprócz smaków oraz dekoracji na torcie ważna jest także jego wielkość. Liczba porcji uzależniona jest od liczby zaproszonych gości. Nasi klienci mogą zamówić tort 2, 3 i 4 piętrowy. Nasze torty są dostępne w stylu angielskim, tj. warstwy są ułożone jedna na drugiej lub na stelażach.

2. Zamów - kiedy, jak i gdzie?

Klienci indywidualni składają zamówienia osobiście w naszych sklepach firmowych wypełniając formularz zamówienia. Lista wszystkich sklepów znajduje się na stronie www.piekus.com.pl. Klienci biznesowi mogą składać zamówienia telefonicznie pod numerem telefonu 502 625 705 lub mailowo biuro@piekus.com.pl. Torty z katalogu należy zamawiać do 14 dni przed przyjęciem weselnym.

3. Transport

By odciążyć naszych klientów w tym ważnym dla nich dniu - możemy dostarczyć tort pod wskazany adres. Dowóz tortu weselnego na terenie województwa kujawsko-pomorskiego jest gratis, a poza jego obrębem - dodatkowo płatny.

4. Płatność

Przy składaniu zamówienia pobierany jest zadek w wysokości 30% ceny tortu. Dodatkowo klient wpłaca kaucję za stelaż (jeśli tort się na nim znajduje) w wysokości od 200 do 300 zł (w zależności od wielkości stelaża). Pozostałą kwotę regulują Państwo podczas odbioru tortu w sklepie firmowym.

5. Specjalne zamówienia

Jeśli para młoda ma własną wizję wymarzonego tortu i chciałaby żebyśmy go wykonali - istnieje taka możliwość. Przyjmujemy specjalne zamówienia na torty spoza katalogu. Niezbędna jest do tego wcześniejsza konsultacja z naszymi cukiernikami. Tort wykonany na życzenie klienta jest dodatkowo płatny - 130% ceny tortu standardowego i można go zamówić do 20 dni przed przyjęciem weselnym.

6. Odwołanie zamówienia

Zamówienie klienci mogą odwołać najpóźniej na 7 dni przed datą odbioru. Zadek nie podlega wtedy zwrotowi.





SMAKI TORTÓW

Cesarski

Połączenie delikatnego biszkoptu czekoladowego z musem z białej czekolady na bazie crème anglaise.

Szwarcwaldzki

Tort składa się z podwójnej warstwy ciasta czekoladowego przełożonego delikatną bitą śmietaną i soczystymi wiśniami.

Włoski

Delikatny biszkopt i warstwa bezy z pysznym kremem orzechowym z dodatkiem alkoholu.

Czekoladowy

Klasyka smaku, delikatne czekoladowe ciasto z pysznym kremem czekoladowym z dodatkiem alkoholu.

Malinowy

Śmietanka połączona z musem ze świeżych malin, z delikatną migdałową nutą oraz konfiturą owocową.

Pralinowa Malina

Tort na bazie czekoladowego biszkoptu z chrupiącą, mleczną prażynką, musem z białej czekolady oraz konfiturą malinową.

Leśny Chruśniak

Prawdziwie czekoladowy biszkopt o smaku prawdziwej belgijskiej czekolady połączony z delikatnym musem z włoskiego serka mascarpone, udekorowany świeżymi soczystymi owocami.

Na każdej warstwie tortu na stelażu można umieścić dowolny smak oraz dowolny wariant dekoracji.



KOLEJNOŚĆ SMAKÓW TORTÓW PIĘTROWYCH



4 PIĘTRO

Wszystkie smaki

3 PIĘTRO

Wszystkie smaki

2 PIĘTRO

Wszystkie smaki

1 PIĘTRO

Czekoladowy
Włoski



Złoty Pocątunek

Dekoracja:

Kremowa śmietanka

Liczba porcji:

3 piętra 60-80 porcji

4 piętra 80-100 porcji

Kolory dekoracji kwiatowych mogą nieznacznie odbiegać od kolorów zaprezentowanych w katalogu.



Powiew Miłości

Dekoracja:

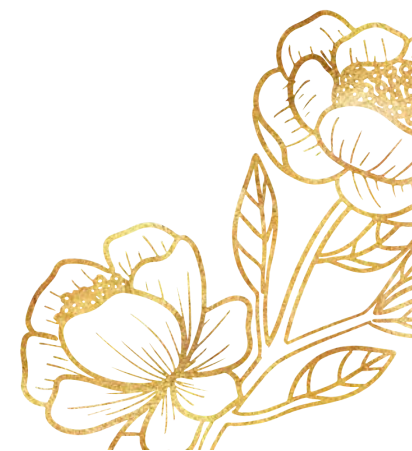
Kremowa śmietanka

Liczba porcji:

3 piętra 60-80 porcji

4 piętra 80-100 porcji

Kolory dekoracji kwiatowych mogą nieznacznie odbiegać od kolorów zaprezentowanych w katalogu.





Romantyczny Początek

Dekoracja:

Kremowa śmietanka

Liczba porcji:

3 piętra 60-80 porcji

4 piętra 80-100 porcji

Kolory dekoracji kwiatowych mogą nieznacznie odbiegać od kolorów zaprezentowanych w katalogu.





Kwiecista Polana

Dekoracja:
Kremowa śmietanka

Liczba porcji:
3 piętra 60-80 porcji
4 piętra 80-100 porcji

Kolory dekoracji kwiatowych mogą nieznacznie odbiegać od kolorów zaprezentowanych w katalogu.



Storczykowa Miłość

Dekoracja:
Kremowa śmietanka

Liczba porcji:

3 piętra 60-80 porcji

4 piętra 80-100 porcji

Kolory dekoracji kwiatowych mogą nieznacznie odbiegać od kolorów
zaprezentowanych w katalogu.



Życie ustane różami

Dekoracja:

Masa cukrowa

Liczba porcji:

3 piętra 60-80 porcji

4 piętra 80-100 porcji

Kolory dekoracji kwiatowych mogą nieznacznie odbiegać od kolorów zaprezentowanych w katalogu.



Owocowe Love

Dekoracja:

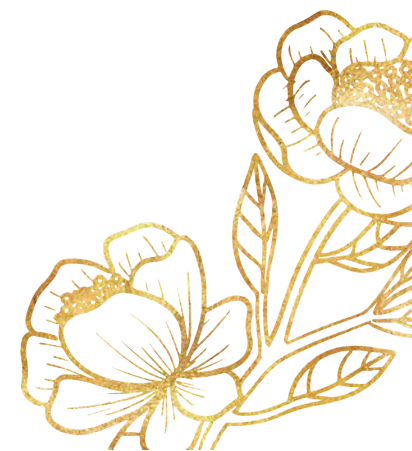
Kremowa śmietanka

Liczba porcji:

3 piętra 60-80 porcji

4 piętra 80-100 porcji

Dekoracja owocowa może nieznacznie różnić się w zależności od dostępności owoców sezonowych.



Miłosna Polana

Dekoracja:

Naked cake

Smak: Leśny chruśniak

Liczba porcji:

3 piętra 60-80 porcji

4 piętra 80-100 porcji

Kolory dekoracji kwiatowych mogą nieznacznie odbiegać od kolorów zaprezentowanych w katalogu.



Tajemniczy ogród

Dekoracja:

Naked cake

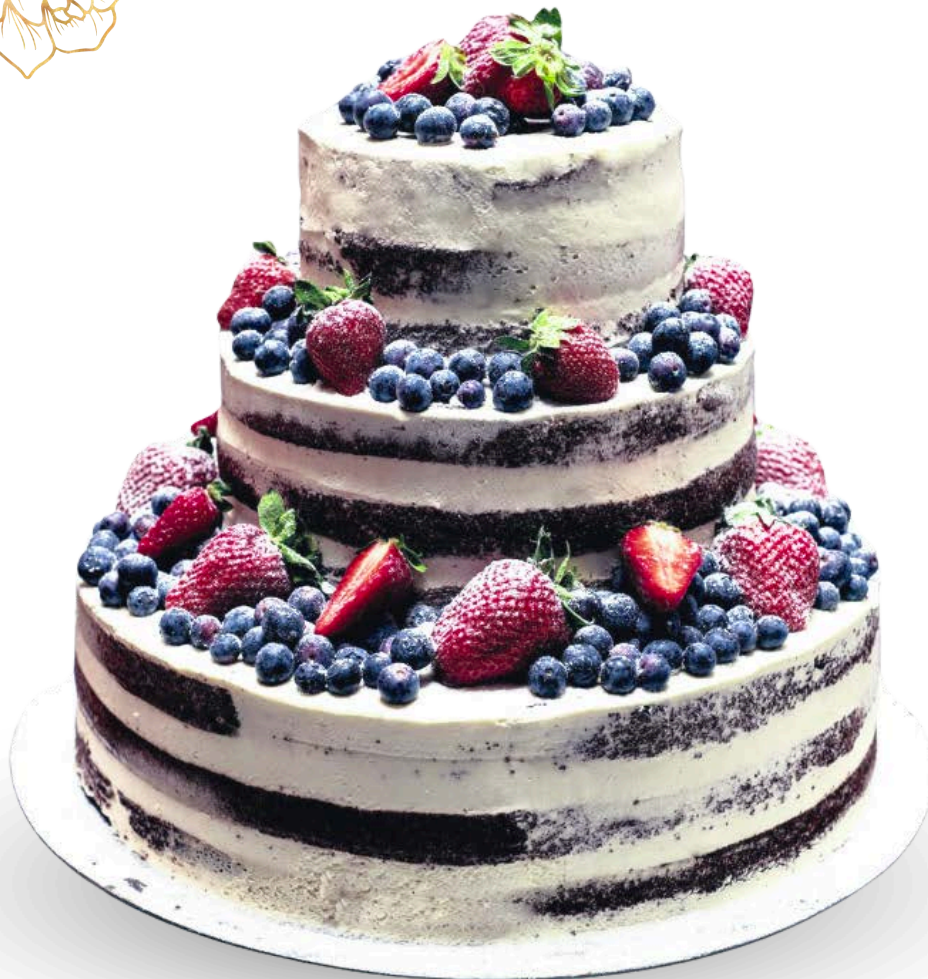
Smak: Leśny chruśniak

Liczba porcji:

3 piętra 60-80 porcji

4 piętra 80-100 porcji

Dekoracja owocowa może nieznacznie różnić się w zależności od dostępności owoców sezonowych.





MODELE STELAŻY DO WYBORU



Na każdej warstwie tortu
na stelażu można umieścić dowolny smak
oraz dowolny wariant dekoracji.



DREWNIANE TOPPERY



1. Młoda Para



2. Mąż i Żona



3. Inicjały* (na zamówienie)





ZŁOTE TOPPERY



1. Bóg dał mi Ciebie

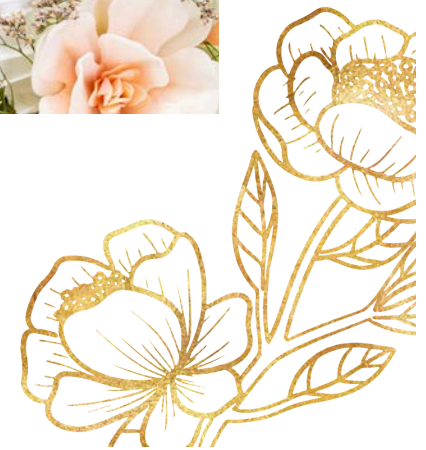


2. Najlepsze dopiero przed nami



3. Miłość jest słodka







Piekuś Piekarnia z Cukiernią
ul. Nowa 2b
88-100 Inowrocław

Dział Obsługi Klienta

biuro@piekus.com.pl
502 625 705

www.piekus.com.pl





PIEKUŚ

piekarnia z cukiernią

