



Esküvői ajándatok

MEGÉDESÍTJÜK A NAGY NAPOT



A különleges nap koronája

Megtiszteltetésnek vesszük, ha beavattok minket közös történetetekbe és részesei lehetünk a nagy napotoknak. Úgy gondoljuk, hogy a különleges nap koronája az esküvői torta, ezért fontos számunkra, hogy a legbensőbb vágyaitokban, álmaitokban szereplő csodát alkossuk meg számotokra.

Olyan egyedi alkotással szeretnénk megajándékozni benneteket, ami ízben és látványban egyaránt szemet gyönyörködtető és ínycsiklandozó.

A dús vajkrémes, marcipános, fondant-mázás hagyomány helyett a frissességre és az ízek harmóniájára törekszünk.

Számunkra különösen fontos a torta válogatott alapanyagokból elővarázsolt mámorító ízvilága, melyet válogatott gyümölcsökkel, virágokkal, csipkével öltöztetünk ünneplőbe, majd egy kis plusz rafinériával fűszerezzük.

Esküvőtök méretéhez és hangulatához illeszkedő desszertasztalok összeállítására is vállalkozunk. Az esküvői helyszínen történő összeállítás és díszítés is választható.

Desszert falatkákat, sós és édes megoldásokat is készítünk.



Naked cake ízesítések

- belga étcsokoládés mascarpone krém és málna/eper/meggy réteg + csokis törökmogyorós piskóta
 - szicíliai pisztácia krém sós karamellel és körte réteg + csokis törökmogyorós piskóta
 - túró krém és rozmaringos barackos réteg + diós/vaníliás pirított mandulás piskóta
 - mentás málna krém + vaníliás pirított mandulás piskóta
 - bourbon vaníliás krém és málna/eper/meggy réteg + csokis törökmogyorós piskóta
 - csokoládé krém és málna/eper/meggy réteg + csokis piskóta
 - madagaszkári vaníliás mascarpone krém és málna/eper/meggy réteg + csokis törökmogyorós/vaníliás pirított mandulás piskóta
-vagy, amit közösen megálmodunk.



Falatkáink

- málnás-mascarponés
- kávé mousse
- trüffel
- vaníliás-gyümölcsös
- narancsos trüffel
- mogyorókrémes
- mini kávé mousse pohárkrém
- kókuszos-vaníliás

- kókuszos-csokis
 - gesztenye mousse
 - fehér csokis-ribizlis
 - citromos
 - fehér csokis-málnás
 - almabor
 - tejcsokis-karamelles
- ...vagy, amit közösen megálmodunk.



Menyasszonyi torta:

- Nude torta, semi naked torta, saját krémmel, svájci vajkrémmel bevont típusú, 1-2-3-4 emeletes, 2420-3080Ft/ szelet ár, töltelék ízétől függően. Az ízeket tekintve, szinte bármit lehet, amit csak a pár elképzel. (Egyedi igény esetén, burkolt tortát is készítünk: 3080-3300 Ft/szelet)
- Asztalkás tortáink plexi tortaállványon, 1980Ft/szelet ár.

Asztalkás torták, egész különálló karika sütemények nem állványon vagy építve, a webshopon feltüntetett árak értendőek:

<http://www.asztalkacukraszda.hu/product-category/tortaink/>

Nagyon divatos mostanában a **desszertasztal**, egy kisebb fő menyasszonyi torta, mellette több egész karika sütemény, pl: tarte, mentes torták, cupcake-ek, falatkák, pohárkrémek stb.

- Falatkáink: 540Ft, minimum 10-20db/íz
- Mini torta: 1-2 személyre 1980-2820Ft/db, hogy jól is mutasson, minimum 10db-tól készítjük.
- Cake pop-ok, azaz süti nyalókák 760 Ft, minimum rendelés kb 60db
- Cupcake-ek: 830Ft minimum 24db/íz
- Tarte-ok: 12 szeletesek 14850-23600Ft között

Pohárkrémek különböző méretekben:

- 210ml/pohár 1272Ft, minimum 15-20db/íz

Sós aprósüteményeket is sütünk, vendégváró falatokat: sajtos rúd 8250 Ft/kg, túrós pogácsa, 7260Ft/kg, juhtúrós pogácsa 7480Ft/kg áron.

Kiszállítás: Budapesten belül 15000Ft. Vidék, 500Ft/km oda-vissza.

Inspirációként: <http://www.asztalkacukraszda.hu/blog/>





Kapcsolat

Előre egyeztetett időpontban várunk benneteket egy kóstolóval egybekötött személyes találkozóra cukrászdánkba. A napi kínálatból megismerkedhettek ízeinkkel, melynek az ára levonásra kerül a megrendelt menyasszonyi torta árából.

Esküvői megbeszélést szerdától péntekig 11:00 és 17:00 között tartunk.

Annak érdekében, hogy megfelelően felkészülhessünk az egyeztetésre, kérjük, hogy az alábbi kérdőívet kitöltve küldd el nekünk időpont kérésre igényed:
<https://www.asztalkacukraszda.hu/eskuvai-ajanlatok/>

Bízunk abban, hogy hamarosan személyes is találkozunk!

Üdvözlettel:
Asztalka csapata

