

www.cukierniapycyk.pl

e-mail: cukiernia@cukierniapycyk.pl

Biuro tel. 71 398 79 74

Joanna Fatyga tel. 887 712 374

Mariusz Pycyk tel. 691 507 679



*Cukiernia*  
*Mariusz Pycyk*

## CENNIK TORTÓW

### TORTY TRADYCYJNE – SMAKI DO WYBORU

**Torty śmietanowe** (dekorowane bitą śmietaną):

- z bitą śmietaną i brzoskwiniami
  - z bitą śmietaną i malinami
  - z bitą śmietaną i truskawkami
  - z bitą śmietaną i jagodami
  - z bitą śmietaną i porzeczkami
- Tort szwarcwaldzki - z bitą śmietaną, wiśniami i biszkoptem kakaowym
  - Tort bananowy z ciastem czekoladowym, śmietaną i bananami
  - Tort białe rafaello – z bitą śmietaną i kokosem na jasnym biszkopcie
  - Tort chrupiąca czekolada – z czekoladową bitą śmietaną, nutellą caravella i prażynkami
  - Tort czekoladowy z bitą śmietaną na kakaowym biszkopcie

**Torty kremowe russel** (dekorowane bitą śmietaną lub polewą czekoladową):

- Tort węgierski - z kremem kakaowym russel z alkoholem i wiśniami
- Tort orzechowy - z kremem russel z alkoholem i orzechami włoskimi
- Tort kawowy - z kremem russel z alkoholem i kawą naturalną
- Tort czekoladowy - z kremem russel z alkoholem i kawałkami czekolady
- Tort szefa - z kremem węgierskim z alkoholem i kremem orzechowym lub kawowym, na cieście czekoladowym z nutellą caravella

### TORTY ANGIELSKIE – SMAKI DO WYBORU

**Torty śmietanowe** (dekorowane masą cukrową):

- z bitą śmietaną i brzoskwiniami
  - z bitą śmietaną i malinami
  - z bitą śmietaną i truskawkami
  - z bitą śmietaną i jagodami
  - z bitą śmietaną i porzeczkami
- Tort szwarcwaldzki - z bitą śmietaną, wiśniami i biszkoptem kakaowym
  - Tort bananowy z ciastem czekoladowym, śmietaną i bananami
  - Tort białe rafaello – z bitą śmietaną i kokosem na jasnym biszkopcie
  - Tort chrupiąca czekolada – z czekoladową bitą śmietaną, nutellą caravella i prażynkami
  - Tort czekoladowy z bitą śmietaną na kakaowym biszkopcie

**UWAGA:** Każde zamówienie na tort w stylu angielskim wymaga osobnej wyceny i akceptacji cukierni. Jest to spowodowane bardzo dużą różnorodnością dekoracji oraz różnym stopniem skomplikowania.

## TORTY Z MASCARPONE NA CIASTACH SPECJALNYCH (dekorowane bitą śmietaną)

- MALINOWY PRZYSMAK - bita śmietana z mascarpone i świeżymi malinami na cieście śmietankowym
- JAGODOWY LAS - bita śmietana z mascarpone i musem jagodowym na cieście śmietankowym
- BRZOSKWINIOWA SŁODYCZ - bita śmietana z mascarpone i brzoskwiniami na cieście śmietankowym
- RED VELVET - bita śmietana z mascarpone na czerwonym cieście malinowym
- ZIELONY MECH - bita śmietana z mascarpone i żelką owocową na zielonym cieście szpinakowym
- WIŚNIOWA POKUSA - bita śmietana z mascarpone i wiśniami na cieście czekoladowym
- CZEKOLADOWE SZALEŃSTWO - bita śmietana z mascarpone i kremem czekoladowym na cieście czekoladowym

## TORTY TYPU NAKED CAKE (NAGI TORT)

Tort naked cake to tort z bitej śmietany z owocami sezonowymi, dekorowany tylko śmietaną i świeżymi owocami, z widocznymi warstwami jasnego lub ciemnego biszkoptu. Torty dostępne są w wersji z jasnym biszkoptem pieczonym z ciasta jogurtowego lub z ciemnym biszkoptem z ciasta czekoladowego. Dodatkowo tort może być częściowo obłany ciemną czekoladą tworzącą efektowne zacieki.

## CENNIK TORTÓW OKOLICZNOŚCIOWYCH

Kształt tortu	TORT TRADYCYJNY (dekorowany bitą śmietaną lub polewą czekoladową)	TORT Z MASCARPONE (dekorowany bitą śmietaną)	TORT ANGIELSKI (dekorowany masą cukrową)	TORT NAKED CAKE/TORT MASCARPONE (cena za cały tort)
Okrągły	42 zł/kg	50 zł/kg	65 zł/kg	65 zł/kg
Prostokątny	42 zł/kg	50 zł/kg	65 zł/kg	65 zł/kg
Serce	45 zł/kg	50 zł/kg	65 zł/kg	65 zł/kg
Kwadrat	45 zł/kg	50 zł/kg	65 zł/kg	65 zł/kg
Książka	45 zł/kg	50 zł/kg	65 zł/kg	-
Opłatek z wydrukowaną grafiką lub zdjęciem	15 zł/szt.	15 zł/szt.	15 zł/szt.	15 zł/szt.
Opłata za kolorową dekorację tortu (boki, wianuszek, cieniowanie)	15 zł/szt.	15 zł/szt.	15 zł/szt.	15 zł/szt.

## CENNIK TORTÓW WESELNYCH

STOJAK	ORIENTACYJNA LICZBA PORCJI	TORT TRADYCYJNY cena za cały tort	TORT ANGIELSKI cena za cały tort	TORT NAKED CAKE/TORT MASCARPONE cena za cały tort
stojak ukryty okrągły 3 - piętrowy	60	600 zł	720 zł	720 zł
stojak ukryty okrągły 4 - piętrowy	100	1000 zł	1200 zł	1200 zł
stojak ukryty okrągły 5 - piętrowy	130	-	1560 zł	1560 zł
stojak ukryty okrągły 6 - piętrowy	160	-	1920 zł	1920 zł
stojak ukryty wycięty 3 - piętrowy	40	-	480 zł	-
stojak ukryty wycięty 4 - piętrowy	80	-	960 zł	-
stojak ukryty wycięty 5 - piętrowy	100	-	1200 zł	-
stojak ukryty wycięty 6 - piętrowy	120	-	1440 zł	-
stojak ukryty kwadratowy 3 - piętrowy	100	1000 zł	1200 zł	1200 zł
stojak ukryty kwadratowy 4 - piętrowy	150	1500 zł	1800 zł	1800 zł
stojak ażurowy 5 - piętrowy	130	1300 zł	1560 zł	1560 zł
stojak ażurowy 7 - piętrowy	160	1600 zł	1920 zł	1920 zł
stojak żagiel 3 - piętrowy	80	800 zł	960 zł	960 zł
stojak żagiel 4 - piętrowy	110	1100 zł	1320 zł	1320 zł
stojak żagiel 5 - piętrowy	150	1500 zł	1800 zł	1800 zł
stojak klasyczny 3 - piętrowy	80	800 zł	960 zł	960 zł
stojak klasyczny 4 - piętrowy	110	1100 zł	1320 zł	1320 zł
stojak kaskada 3 - piętrowy	60	600 zł	720 zł	720 zł
stojak serce 5 - piętrowy	100	1000 zł	1200 zł	1200 zł

**Wszystkie osoby zainteresowane złożeniem zamówienia na torty i ciasta weselne zapraszamy na bezpłatną degustację ciast do siedziby firmy w Rzędziszowicach.**

Aby umówić się na spotkanie i degustację prosimy o kontakt z Joanną Fatygą:  
tel. 887 712 374, e-mail: [cukiernia@cukierniapczyk.pl](mailto:cukiernia@cukierniapczyk.pl)

Oferujemy usługę porcjowania ciast w cenie 1 zł/kg.

Pakowanie ciast 1 zł/opakowanie (w cenie opakowanie plastikowe – jednorazowe).

Zapewniamy do wyboru opakowania na około 0,5 kg lub 1 kg ciasta.

Pakowanie ciast w pudełka dostarczone przez klienta 2 zł/opakowanie.

Podane ceny są cenami brutto.

Cennik obowiązuje w siedzibie w Rzędziszowicach i nie dotyczy sklepów firmowych.

Zamówienia niestandardowe wyceniane są indywidualnie.

Warunkiem realizacji zamówienia jest wpłacenie wymaganej kwoty zaliczki.

Wypożyczenie stojaka jest bezpłatne – pobierana jest kaucja zwrotna w wysokości 400 zł.