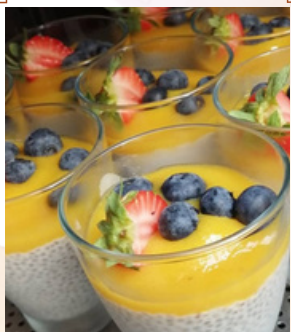


MINI
CIASTECZKA

☆☆☆
Timberland
Hotel - Restauracja

MINI DESERKI

- Malina mascarpone
- Mango mascarpone
- Czekolada - wiśnia
- Szpajza czekoladowa
- Szpajza cytrynowa
- Galaretka z owocami
- Chia z mango
- Mus jagodowy



MINI CIASTECZKA

Candy Bar



Saczyście i owocowo

MINI CIASTECZKA

Candy Bar



Saczyście i owocowe

MINI CIASTECZKA

w męskim stylu

50 lat minęło



MINI CIASTECZKA

Delikatnie i kobieco



MINI CIASTECZKA

Garden Party



MINI CIASTECZKA

*Francja
Elegancja*



MINI CIASTECZKA

Pudrowowy róż



MINI CIASTECZKA

Pierwsza komunia



kruche szczęście



bezy, bezunie

MINI CIASTECZKA

Zima





TORTY TRADYCYJNE

Lekkie ze śmietaną

- Śmietanowy- jasny biszkopt, owoce (brzoskwinia, ananas)
- Cytrynowy- jasny biszkopt, śmietana o smaku cytryny, nadzienie cytrynowe, biała czekolada, ananas, obsypany białą czekoladą
- Malinowy, jasna warstwa białego biszkoptu, wkładka malinowa, śmietana o smaku malinowym ,obsypane migdałami
- Galaretką z owocami truskawka, lub malina-jagoda przełożone raz śmietaną, obsypane migdałami
- Sacher- ciemny biszkopt, przełożony dżemy morelowe, oblany czekoladą
- Marakuja- jedna warstwa jasny biszkopt, nadzienie brzoskwiniowe, śmietana z brzoskwinia i śmietana o smaku marakujowym, obsypany białą czekoladą



TORTY TRADYCYJNE

Z kremem

- Adwokat- biszkopt jasny, krem też, w środku ciemne czekoladki, alkohol, obsypany płatkami migdałowymi
- Szwarcowald- ciemny biszkopt, przesmarowany wiśniami, krem ciemny, jasny, wiśnie, alkohol, obsypany płatkami migdałowymi
- Bakaliowy- jasny biszkopt przesmarowany ciemną porzeczką, krem ciemny, jasny, bakalie, alkohol, góra czekolada obsypana włoskimi orzechami
- Czekoladowy- ciemny biszkopt, ciemne kremy, bakalie, alkohol góra czekoladą obsypany ciemną czekoladą

TORTY ARTYSTYCZNE

Wygląd oraz smak do ustalenia





CIASTA

- Marakuja-brzoskwinia pokrojona w śmietanie u góry o smaku marakujowym
 - Śliwkowe z alkoholem
 - Galaretka z truskawkami
 - Owoce leśne z galaretką
- Mus jabłkowy z cynamonem
 - W-Z
 - Raffaello
- Amaretto z marcepanem
 - Wiśniowe z czekoladą
 - Czekoladowe
- Sernik z brzoskwinia

KONTAKT

Menager

organizacji imprez okolicznościowych

Monika Folecka

+48 502 050 484



Timberland
Hotel - Restauracja