



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



Soczyste 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

Pudrowy róż



MINI CIASTECZKA

Pierwsza komunia



kruche szczęście



bezy, bezunie

MINI CIASTECZKA

Lima



TORTY KLASYCZNE

- MAŁY KSIĄŻĘ

mus z belgijskiej, białej czekolady Callebaut, puree z malin, chrupiąca karmelowa czekolada, tort oblany białą polewą lustrzaną

- LEMON CURD

aksamitny krem lemon curd, krucha beza, truskawki

- BUERRE NOISETTE

mus z palonego masła z dodatkiem limonki, konfitura z jagód i lawendy

- BLACK FOREST

mus z czekolady mlecznej i deserowej Callebaut, dzika wiśnia Amarena, czekoladowy biszkopt, całość oblana ciemną polewą lustrzaną

- CAPPUCINO

ciemny biszkopt, cremaux kawowe, mus amaretto, pralna z czekolady deserowej z Madagaskaru, truskawka, limonka

- COCONUT

jasny biszkopt, mus z mango, marakui, mus kokosowy, tort oblany białą polewą lustrzaną

- NATALIA

mus z belgijskiej białej czekolady Callebaut, mus truskawkowy, chrupka malinowa

TORTY PREMIUM

• NICCIOLA

ciemny orzechowy biszkopt, pralina orzechowa, namelaka karmelowy, mus z gorzkiej czekolady, mus z orzechów laskowych z Piemontu, tort oblany białą polewą lustrzaną

• MERINGE

krucha beza, chrupka pistacjowa z pistacji Ground, krem muślinowy chantilly z białą czekoladą, maliny, całość tortu wykończona delikatnym białym zamszem

• PISTACJOWY

pralina pistacjowa z pistacji Ground, mus malinowy z dodatkiem polskiej róży fałdzistolistej

• LENA MA CHERIE

Ultra pistacjowy biszkopt z dodatkiem soli himalajskiej, delikatny mus jogurtowy, świeże maliny, całość obłożona białą czekoladą Callebaut

• Jasny biszkopt, chrupka pistacjowa z pistacji Ground, naturalny różowy mus z czekolady Ruby, karmelizowana wiśnia, tort obłożony jest różową czekoladą Ruby

TORTY ARTYSTYCZNE

Wygląd oraz smak do ustalenia



CIASTA

- Czekoladowe z porzeczką
 - Toffi
 - Snickers
 - Jabłecznik
- Sernik z kruszonką
- Sernik na zimno z malinami i bezą
- Galaretka z biszkoptem i malinami
- Makowe z brzoskwiniami i galaretką
- Leśny mech - szpinakowe z mascarpone



KONTAKT

Menager

organizacji imprez okolicznościowych

Monika Folecka

+48 502 050 484



Timberland
Hotel - Restauracja