

**Cennik ciast weselnych od 01.11.2020 r.\***

<b>L.p.</b>	<b>Rodzaj ciasta</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena za blachę**</b>
1.	Ananasek	bl.	57
2.	Ciastka drobne	kg.	37
3.	Czekoladowe	bl.	56
4.	Czy bit	bl.	55
5.	Doskonalec	bl.	56
6.	Francuskie	bl.	53
7.	Gruszka w czekoladzie	bl.	62
8.	Karmelowe oczko	bl.	55
9.	Kawowe z biszkoptami	bl.	56
10.	Kawowe na russelu	bl.	59
11.	Kilimandżaro	bl.	54
12.	Kokietka	bl.	54
13.	Kokosowe	bl.	55
14.	Kokosanka	bl.	63
15.	Madagaskar	bl.	57
16.	Makowiec ucierany	bl.	56
17.	Miętusek	bl.	57
18.	Miodowe z serem	bl.	58
19.	Napoleonka	bl.	59
20.	Orzechowe	bl.	63
21.	Owocowa chmurka	bl.	62
22.	Piernik z piwem	bl.	56
23.	Porzeczkowe	bl.	58
24.	Przekładaniec	bl.	64
25.	Ptasie mleczko	bl.	54
26.	Ptysie	szt.	2,5
27.	Pychotka	bl.	56
28.	Rodzynkowiec	bl.	64
29.	Rolada gruszkowa (60 cm)	szt.	47
30.	Rolada makowa (60 cm)	szt.	50
31.	Rolada owoce lasu (60 cm)	szt.	47
32.	Rurki	szt.	2,6
33.	Sernik	bl.	67
34.	Sernik biały	bl.	58
35.	Sernik przekładany	bl.	58
36.	Sernik z kokosem	bl.	67
37.	Seromak	bl.	69
38.	Skubaniec	bl.	50
39.	Słonecznikowe	bl.	59
40.	Snikres	bl.	61
41.	Szarlotka	bl.	55
42.	Targaniec	bl.	58
43.	Tiramisu	bl.	59
44.	Trio owocowe	bl.	58
45.	Truflowe	bl.	58
46.	Tygrysek	bl.	61
47.	Venus	bl.	60
48.	Zośka	bl.	64

**\* - Informujemy, że na przyjęcia weselne i okolicznościowe dostępny jest asortyment wymieniony w tabeli.**

Wybrane rodzaje ciast są najbardziej popularne i najczęściej zamawiane przez klientów na tego rodzaju przyjęcia, dobrze się kroją oraz długo utrzymują swoje walory wizualne smakowe i estetyczne.

**\*\* - Wymiary blachy ciasta to ok. 24/38 cm, średnia waga ok. 3 kg** (średnia waga zależy od wybranego asortymentu)  
**Gościńce małe (2 rodzaje ciasta ok. 0,5kg) 13 zł** (średnia waga zależy od wybranego zestawu)  
**Gościńce duże (3 rodzaje ciasta ok. 0,8 kg) 16 zł** (średnia waga zależy od wybranego zestawu)