

CENNIK TORTÓW WESELNYCH OD 24.01.2022 r.

Smaki tortów	Smaki tradycyjne***				Smaki śmietanowe****													
	Wzory tortów	Czekoladowy	Czekoladowo orzechowy	Wielosmak	Węgierski	Bananowy	Bezowy	Mango	Czekoladowa pasja	Miętowy	Cytrynowy	Malinowy	Truskawkowy	Gruszkowy	Wiśniowy	Sezonowy	Jagodowy	Williams
Wzór 300 KN	1470	1470	1470	1560	1560	1470	1580	1700	1470	1620	1490	1470	1470	1470	1540	NW	1720	1720
Wzór 300 PA**	1300	1300	1300	1390	1390	1300	1410	1530	1300	1450	1320	1300	1300	1300	1370	NW	1550	1550
Wzór 190 PA*	920	920	920	1000	1000	920	1020	1090	920	980	920	920	920	920	980	NW	1120	1120
Wzór 190 KA	770	770	770	850	850	770	870	940	770	830	770	770	770	770	830	NW	970	970
Wzór 190 BN	800	800	800	880	880	800	900	970	800	860	800	800	800	800	850	NW	1000	1000
Wzór 170 P	840	840	840	900	910	850	920	990	850	880	850	850	850	850	880	NW	1030	1030
Wzór 170 KN	720	720	720	770	770	730	800	870	730	760	730	730	730	730	760	NW	920	920
Wzór 160 KNG	690	690	690	750	750	680	770	830	690	740	680	680	680	680	750	NW	830	830
Wzór 160 PC	760	760	760	830	830	760	840	950	760	800	760	780	780	780	840	NW	910	910
Wzór 160 PB*	760	760	760	830	830	760	840	950	760	800	760	780	780	780	840	NW	910	910
Wzór 160 KBH	720	720	720	780	780	710	790	900	720	760	710	740	740	740	780	NW	860	860
Wzór 160 PE	760	760	760	830	830	760	840	950	760	800	760	780	780	780	840	NW	910	910
Wzór 160 SK	720	720	720	790	790	720	800	910	720	760	720	720	720	720	790	NW	870	870
Wzór 160 KSN	670	670	670	740	740	670	750	820	670	710	670	670	670	670	740	NW	820	820
Wzór 112 SK	480	480	480	540	540	480	560	640	480	520	480	480	480	480	530	NW	640	640
Wzór 104 KB	450	450	450	510	510	450	530	600	450	490	450	450	450	450	510	NW	600	600
Wzór 104 KN	460	460	460	520	520	460	540	560	460	500	460	460	460	460	520	NW	610	610
Wzór 96 PT	500	500	490	550	550	500	580	660	500	540	500	500	500	500	550	NW	660	660
Wzór 80 PA*	440	440	440	500	500	440	540	580	450	490	440	450	450	450	500	NW	580	580
Wzór 80 KC	340	340	340	400	400	340	440	480	340	390	340	340	340	340	400	NW	480	480
Wzór 80 KCN	350	350	350	410	410	350	430	490	350	390	350	350	350	350	410	NW	490	490
Wzór 80 KNO	350	350	350	410	410	350	430	490	350	390	340	350	350	350	410	NW	490	490
Wzór 80 KA	340	340	340	400	400	340	440	480	340	390	340	340	340	340	400	NW	480	480
Wzór 80 KPA	440	440	440	500	500	440	540	580	440	490	440	440	440	440	500	NW	580	580
Wzór 80 KW	400	400	400	450	450	400	500	540	400	450	400	400	400	400	460	NW	540	540
Wzór 80 SKZ	400	400	400	450	450	400	500	540	400	450	400	400	400	400	460	NW	540	540
Wzór 72 S	370	370	370	420	420	370	470	510	370	420	370	370	370	370	430	NW	510	510
Wzór 72 KM	370	370	370	420	420	370	470	510	370	420	370	370	370	370	430	NW	510	510
Wzór 68 RW	360	360	360	410	410	360	460	500	460	410	360	360	360	360	420	NW	500	500
Wzór 68 RZ	350	350	350	400	400	350	450	490	350	400	350	350	350	350	410	NW	490	490
Wzór 68 RK	350	350	350	400	400	350	450	490	350	400	350	350	350	350	410	NW	490	490
Wzór 64 RSK	300	310	310	340	340	310	390	410	310	340	310	310	310	310	350	NW	410	410
Wzór 64 P	340	350	350	380	380	350	430	450	350	380	350	350	350	350	390	NW	450	450
Wzór 64 SK	300	310	310	340	340	310	390	410	310	340	310	310	310	310	350	NW	410	410

* Zmiana dekoracji z pasty cukrowej lub śmietany dekoracyjnej na krem tortowy powoduje obniżenie ceny tortu o 10%. (tylko wzory oznaczone gwiazdką)

** Cena tortu z parą młodą

*** Smaki tradycyjne, to torty przygotowywane na bazie biszkoptów o różnych smakach, przekładane kremem tłuszczowym o smaku czekoladowym i/lub orzechowym oraz borówkami przygotowanymi wg. domowej receptury a także warstwą wiśni w żelu.

**** Smaki śmietanowe, to torty przygotowywane na bazie biszkoptów lub blatów ucieranych o różnych smakach, przekładane musami ze śmietny kremówki o różnych smakach (więcej informacji na temat składu poszczególnych tortów można znaleźć na stronie internetowej www.marcys.pl).

Torty przedstawione w katalogu i na stronie internetowej zostały wycenione w tabeli powyżej. Ceny podane w tabeli są cenami brutto PLN za sztukę. W przypadku zamówienia tortu według własnego projektu cena tortu uzależniona jest od jego wagi oraz użytych elementów dekoracyjnych. Torty wyceniane są zgodnie z obowiązującym cennikiem (do ceny mogą zostać doliczone inne koszty związane z użyciem nietypowych materiałów lub surowców oraz w przypadku skomplikowanego transportu).