

CENNIK TORTÓW WESELNYCH OD 19.12.2022 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	1620	1620	1620	1710	1710	1620	1730	1860	1620	1770	1620	1620	1620	1620	1690	NW	1880	1880
Wzór 300 PA**	1450	1450	1450	1540	1540	1450	1560	1690	1450	1600	1450	1450	1450	1450	1520	NW	1710	1710
Wzór 190 PA*	1000	1000	1000	1090	1090	1000	1110	1190	1000	1070	1000	1000	1000	1000	1070	NW	1220	1220
Wzór 190 KA	850	850	850	940	940	850	960	1040	850	920	850	850	850	850	920	NW	1070	1070
Wzór 190 BN	890	890	890	980	980	890	1000	1090	890	970	890	890	890	890	950	NW	1110	1110
Wzór 170 P	940	940	940	1020	1020	940	1030	1140	940	985	940	940	940	940	1020	NW	1150	1150
Wzór 170 KN	820	820	820	900	900	820	910	1020	820	865	820	820	820	820	900	NW	1030	1030
Wzór 160 KNG	760	760	760	825	825	750	850	910	760	815	750	750	750	750	825	NW	910	910
Wzór 160 PC	835	835	835	910	910	835	925	1045	835	880	835	835	835	835	925	NW	1000	1000
Wzór 160 PB*	835	835	835	910	910	835	925	1045	835	880	835	835	835	835	925	NW	1000	1000
Wzór 160 KBH	790	790	790	870	870	790	880	1000	790	835	790	790	790	790	870	NW	955	955
Wzór 160 PE	835	835	835	910	910	835	925	1045	835	880	835	835	835	835	925	NW	1000	1000
Wzór 160 SK	790	790	790	870	870	790	880	1000	790	835	790	790	790	790	870	NW	955	955
Wzór 160 KSN	740	740	740	815	815	735	825	900	735	780	735	735	735	735	815	NW	900	900
Wzór 112 SK	530	530	530	595	595	530	620	705	530	570	530	530	530	530	580	NW	705	705
Wzór 104 KB	495	495	495	560	560	495	585	660	495	540	495	495	495	495	560	NW	660	660
Wzór 104 KN	505	505	505	570	570	505	595	615	505	505	505	505	505	505	570	NW	670	670
Wzór 96 PT	550	550	540	605	605	550	640	725	550	595	550	550	550	550	605	NW	725	725
Wzór 80 PA*	495	495	495	550	550	495	595	635	495	540	495	495	495	495	550	NW	635	635
Wzór 80 KC	380	380	380	440	440	380	480	530	380	430	380	380	380	380	440	NW	530	530
Wzór 80 KCN	390	390	390	455	455	390	500	540	390	445	390	390	390	390	455	NW	545	545
Wzór 80 KNO	390	390	390	455	455	390	500	540	390	445	390	390	390	390	455	NW	545	545
Wzór 80 KA	380	380	380	445	445	380	490	530	380	435	380	380	380	380	445	NW	530	530
Wzór 80 KPA	480	480	480	550	550	480	595	635	480	540	480	480	480	480	550	NW	630	630
Wzór 80 KW	440	440	440	495	495	440	550	595	440	495	440	440	440	440	505	NW	595	595
Wzór 80 SKZ	440	440	440	495	495	440	550	595	440	495	440	440	440	440	505	NW	595	595
Wzór 72 S	405	405	405	460	460	405	517	560	405	460	405	405	405	405	470	NW	560	560
Wzór 72 KM	405	405	405	460	460	405	517	560	405	460	405	405	405	405	470	NW	560	560
Wzór 68 RW	395	395	395	450	450	395	500	550	500	450	395	395	395	395	460	NW	550	550
Wzór 68 RZ	380	380	380	440	440	380	490	540	380	440	380	380	380	380	450	NW	540	540
Wzór 68 RK	380	380	380	440	440	380	490	540	380	440	380	380	380	380	450	NW	540	540
Wzór 64 RSK	330	340	340	370	370	340	430	450	340	370	340	340	340	340	380	NW	450	450
Wzór 64 P	380	380	380	420	420	380	470	490	380	420	380	380	380	380	430	NW	490	490
Wzór 64 SK	330	340	340	370	370	340	430	450	340	370	340	340	340	340	380	NW	450	450

* 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).