



OFERTA TORTÓW

Piekarnia Cukiernia Borys

2025

JAK POWSTAJĄ NASZE TORTY

Nasze torty to połączenie rzemiosła cukierniczego i dbałości o każdy detal. Od lat bazujemy na sprawdzonych, tradycyjnych recepturach, które łączymy z nowoczesnym podejściem do estetyki i smaku. Wykorzystujemy wyłącznie naturalne składniki: prawdziwą śmietanę, świeże owoce, wysokiej jakości czekoladę oraz domowe przetwory. Każdy wypiek przygotowujemy ręcznie, z pełnym zaangażowaniem i pasją, dbając nie tylko o smak, ale i o wrażenia wizualne. To właśnie dlatego nasze torty cieszą się zaufaniem klientów indywidualnych i biznesowych.



OFERTA SMAKOWA

Wszystkie nasze torty przygotowywane są ręcznie, z najwyższej jakości składników, bez użycia sztucznych aromatów i konserwantów.

W naszej ofercie znajdują się 16 smaków:

KLASYCZNE

18 zł / porcja

Śmietankowy

Malinowy

Truskawkowy

Szwardzwaldzki

Cytrynowy

Bajka

Czekoladowy z rumem i wiśnią

Finezja czekoladowa

Czekoladowo-pomarańczowy

Owoce leśne

PREMIUM

21 zł / porcja

Pistacjowo-malinowy

Baileys

Finezja makowa

Pavlova

Straciatella

Mango kokos

Rozmiary od 8 porcji do 24 porcji w przedziale co dwa

8 porcji	Ø 17 cm	18 porcji	Ø 26 cm
10 porcji	Ø 20 cm	20 porcji	Ø 28 cm
12 porcji	Ø 22 cm	22 porcji	Ø 29 cm
14 porcji	Ø 23 cm	24 porcji	Ø 30 cm
16 porcji	Ø 24 cm		

JAK ZAMÓWIĆ

- ✓ Zamówienia przyjmujemy z conajmniej 4 dniowym wyprzedzeniem
- ✓ Zamówienia płacone są w całości z góry
- ✓ Odbiór możliwy w wybranym sklepie Piekarnia Borys
- ✓ Zamówić można zamówić bezpośrednio w sklepie lub mailowo biuro@piekarniaborys.pl

Zdjęcia mają charakter poglądowy. Nie gwarantujemy, że tort będzie identyczny!

1

ŚMIETANKOWY



Lekki i puszysty tort na bazie śmietany i mascarpone oraz delikatnego czekoladowego biszkoptu i brzoskwini. Doskonały wybór dla miłośników klasycznych smaków. Idealny na każdą okazję – od urodzin po komunię.

2

MALINOWY



Orzeźwiający tort z kremem śmietankowym z mascarpone i musem malinowym. Naturalna kwasowość malin doskonale przełamuje słodycz. Ulubieniec tych, którzy cenią sobie lekkość i owocową świeżość.

3

TRUSKAWKOWY



Słodki i soczysty, z dużą ilością truskawek i aksamitnym kremem na bazie śmietany i mascarpone. Idealny w sezonie letnim, ale pyszny o każdej porze roku. Sprawdzi się jako klasyka z nutą nostalgii.

4

OWOCE LEŚNE



Bogaty w smak tort z mieszanką leśnych owoców i lekkim kremem. Jagody, maliny i jeżyny tworzą harmonijną kompozycję. Dla tych, którzy lubią bardziej wyraziste, owocowe akcenty.

6

SZWARDZWALDZKI



Klasyka prosto z Niemiec. Połączenie czekoladowego biszkoptu, bitej śmietany i wiśni. Lekki owocowy aromat nadaje mu wyjątkowego charakteru. Elegancki wybór na bardziej formalne uroczystości.

7

CYTRYNOWY



Lekki i orzeźwiający tort z cytrynową nutą. Krem na bazie śmietany i mascarpone ma subtelny kwaskowy posmak, który dodaje tortowi świeżości. Doskonały wybór na wiosnę i lato.

7

CZEKOLADOWY Z RUMEM I WIŚNIĄ



Głęboki smak czekolady w połączeniu z wyrazistym aromatem rumu i owocową nutą wiśni. Tort dla dorosłych smakoszy. Zdecydowany, intensywny i wyjątkowo elegancki.

8

FINEZJA CZEKOLADOWA



Wyrafinowane połączenie kilku warstw czekoladowych kremów i puszystego ciasta. Tort dla prawdziwych fanów czekolady. Każdy kęs to mała uczta dla zmysłów.

9

CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWY



Klasyczne połączenie czekolady i cytrusowej świeżości pomarańczy. Idealnie zbalansowany tort o bogatym, ale nieprzytłaczającym smaku. W sam raz na zimowe i świąteczne okazje.

10

BAJKA



Nasz klasyk od lat. Krem kawowy, krem waniliowy i biszkopt orzechowy w połączeniu z kajmakiem tworzą kompozycje idealną dla smakoszy wyrazistych i wielowarstwowych tortów.

Czekoladowo - pomarańczowy



Śmietankowy



Cytrynowy



1

PISTACJOWO-MALINOWY



Delikatny mus pistacjowy na bazie mascarpone w połączeniu z lekką, kwaskową konfiturą malinową tworzy wyrafinowaną kompozycję smaków. Chrupka pistacjowa dopełnia całość subtelną nutą słodczy. To nasz zdecydowany klasyk, który jest wybierany najczęściej.

2

BAILEYS



Krem na bazie likieru Baileys nadaje temu tortowi wyjątkowo aksamitną i głęboką strukturę smakową, co jest uzupełnione warstwami intensywnie czekoladowego ciasta. Warstwy biszkoptu kakaowego podkreślają nuty karmelu i wanilii. Doskonały na specjalne okazje – deser z klasą dla dorosłych smakoszy.

3

FINEZJA MAKOWA



Lekka masa śmietankowa z mascarpone w połączeniu z delikatnie wilgotnym, makowym biszkoptem oraz konfiturą z pomarańczy to nowoczesna interpretacja tradycyjnych smaków. Wyważony aromat sprawia, że tort jest elegancki i niezwykle harmonijny.

4

PAVLOVA



Lekka beza z chrupiącą skórką i miękkim środkiem, przełożona kremem mascarpone i świeżymi owocami sezonowymi. Tort Pavlova to subtelna słodycz z owocową świeżością. Wyjątkowo delikatny i elegancki wybór na słoneczne dni.

5

STRACIATELLA



Tort Straciatella to połączenie kremu z białej czekolady z puszystym biskupiem czekoladowo-waniliowym. Całość dopełnia intensywna konfitura wiśniowa, która nadaje mu wyjątkowej świeżości i charakteru.

6

MANGO KOKOS



Egzotyczna kombinacja musu mango i kremu kokosowego tworzy świeżą i tropikalną kompozycję. Delikatny biskup nadaje całości lekkości i równowagi. To wybór idealny na lato – orzeźwiający i niezwykle aromatyczny.



Pavlova

Piekarnia *Cukiernia*

Piekarnia Cukiernia Borys

ul. Panewnicka 224

40-772 Katowice

tel. 693 337 530

www.piekarniaborys.pl