



OFERTA TORTÓW ARTYSTYCZNYCH



Piekarnia Cukiernia Borys

2025



JAK POWSTAJĄ NASZE TORTY

Proces tworzenia tortu artystycznego to dla nas coś więcej niż tylko wypiek, to **opowieść** o emocjach, okazji, radości. Zaczynamy od rozmowy z klientem, by dobrze poznać jego **potrzeby i marzenia**. Korzystamy z **najwyższej jakości składników**: naturalnych i świeżych. To wyjątkowe wypieki, w których wnętrze może skrywać dowolny smak z naszej oferty: od klasycznej śmietanki po egzotyczną czekoladę z pomarańczą. Najważniejsza jest jednak dekoracja: wykonywana ręcznie, z dbałością o każdy detal, zgodnie z ustaleniami z klientem. Projekt powstaje indywidualnie, często na podstawie inspiracji przesłanych przez klienta, dzięki czemu każdy tort jest niepowtarzalny i idealnie dopasowany do okazji.

OFERTA SMAKOWA

NASZE SMAKI 30 zł / porcja

Śmietankowy

krem śmietanowy z mascarpone / owoce

Truskawkowy

krem truskawkowy z mascarpone / świeże truskawki

Szwarcwaldzki

krem śmietankowy z mascarpone / wiśnie

Czekoladowo-pomarańczowy

krem czekoladowy z mascarpone /
konfitura z pomarańczy

Finezja czekoladowa

czekolada biała i deserowa / nalewka
miodowa / jasny biszkopt / śmietana

Pistacjowo-malinowy

krem pistacjowy i malinowy z mascarpone /
chrupka pistacjowa / konfitura malinowa

Finezja makowa

krem śmietankowy z mascarpone / biszkopt
makowy / rum / konfitura z pomarańczy

Straciatella

krem z białej czekolady / czekoladowy
biszkopt / jasny biszkopt / konfitura z wiśni

Malinowy

krem malinowy z mascarpone / świeże maliny

Owoce leśne

krem śmietankowy z mascarpone / owoce leśne

Cytrynowy

krem śmietankowy z mascarpone / sok z cytryny

Czekoladowy z rumem i wiśnią

krem czekoladowy / rum / wiśnie /
czekoladowy biszkopt

Bajka

krem kawowy / krem waniliowy /
biszkopt orzechowy / kajmak

Baileys

intensywnie czekoladowe ciasto / krem
mascarpone z Baileys / likier Baileys

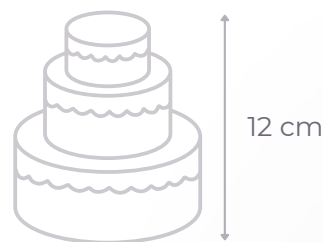
Mango kokos

kokosowy krem śmietankowy z mascarpone
z mango / żelka mango

Rozmiary od 10 porcji do 30 porcji w przedziale co 5 porcji

10 porcji	Ø 16 cm
15 porcji	Ø 18 cm
20 porcji	Ø 20 cm
25 porcji	Ø 22 cm
30 porcji	Ø 24 cm

Wysokość tortu zawsze



JAK ZAMÓWIĆ

- ✓ Możemy przygotować dowolną dekorację tortu na podstawie inspiracji (zdjęcie lub opis)
- ✓ Zamówienia przyjmujemy z conajmniej 4 dniowym wyprzedzeniem
- ✓ Zamówienia płatne są w całości z góry
- ✓ Odbiór możliwy w wybranym sklepie Piekarnia Borys
- ✓ Zamówić można w bezpośrednio w sklepie lub online biuro@piekarniaborys.pl
- ✓ Większe rozmiary i bardziej skomplikowane torty ustalane są indywidualnie mailowo

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

NASZE PRZYKŁADOWE REALIZACJE













Piekarnia Cukiernia



Piekarnia Cukiernia Borys

ul. Panewnicka 224

40-772 Katowice

tel. 693 337 530

www.piekarniaborys.pl



