



Tort artystyczny

# TORTY

*komunijne*

[www.cukierniaromanowski.pl](http://www.cukierniaromanowski.pl)  
[www.facebook.com/CukierniaRomanowski](https://www.facebook.com/CukierniaRomanowski)  
[www.instagram.com/cukierniaromanowski/](https://www.instagram.com/cukierniaromanowski/)

# TORT ARTYSTYCZNY



Tort obłożony masą maślaną, żywe kwiaty oraz topper w cenie tortu. Tort dostępny we wszystkich smakach.

Torty dostępne od 2 kg do 4 kg. Każdy z powyższych tortów możemy wykonać w wersji piętrowej, w cenie 170,00 zł/kg.

Cena **170** zł/kg

# TORT PREMIUM NADRUK



Tort oblany błyszczącą polewą cukierniczą z nadrukiem (2 grafiki do wyboru).

Do wyboru smaki:

- royal choco
- royal carmel
- opera
- migdał wiedeński
- owoce leśne
- malinowy
- marcello
- biała malina
- bueno
- owoce egzotyczne
- kokos-wiśnia
- cytrynowy

Cena **109** zł/kg

Torty dostępne od 2 kg do 4 kg. Każdy z powyższych tortów możemy wykonać w wersji piętrowej, w cenie 129,00 zł/kg.

# TORT PREMIUM PLUS



Tort obłożony bitą śmietaną.  
Żywe kwiaty oraz topper w cenie tortu.  
Tort dostępny we wszystkich smakach.

Torty dostępne od 2 kg do 4 kg.  
Każdy z powyższych tortów  
możemy wykonać w wersji  
piętrowej, w cenie 129,00 zł/kg.

Cena **115** zł/kg

# TORT KSIĘGA



Tort obłożony bitą śmietaną.  
Dostępny także w kolorze niebieskim, złotym i białym.

Smaki tortów do wyboru:

- delicate
- cherry
- śmietankowo-truskawkowy
- rafaello
- tiramisu

Cena **465** zł/szt.  
od 40 do 60 porcji

# TORT PIĘTROWY

9



Tort obłożony bitą śmietaną.  
Żywe kwiaty za dodatkową opłatą.  
Topper w cenie tortu.  
Torty dostępne we wszystkich smakach.

10



Cena **129** zł/kg  
dostępny od 6 kg

# TORT KLASYCZNY

Torty obłożone bitą śmietaną dostępne w wadze  
\* okrągły od 2 kg do 3 kg  
\* kwadratowy / prostokątny od 2 kg do 10 kg  
Dostępne w kolorze niebieskim, różowym, złotym i białym

11



Cena **95** zł/kg

Smaki tortów do wyboru:

- delicate
- cherry
- śmietankowo - truskawkowy
- rafaello
- tiramisu

12



Cena **105** zł/kg

Smaki tortów do wyboru:

- royal choco
- royal carmel
- opera
- migdał wiedeński
- owoce leśne
- malinowy
- marcello
- cookies
- owoce egzotyczne
- biała malina
- kokos- wiśnia
- cytrynowy
- owoce lata

# WITRYNA Z LODAMI RZEMIEŚLNICZYMI

Cena **231** zł/3kg

Cena uwzględnia:

- profesjonalną obsługę
- witrynę
- wafelki
- kubeczki
- łyżeczki

Smaki lodów można dowolnie komponować.



## PODZIĘKOWANIA DLA GOŚCI

- ciastko piernik w kształcie serca **10 zł /szt**
- monoporcja **15 zł**
- pralinka w organzie z winietką **4,50 zł /szt**



Tort komunijny to jedna z atrakcji Pierwszej Komunii Świętej, na którą czekają nie tylko dzieci, ale i dorośli. Zazwyczaj mało kto opiera się pokusie zjedzenia kawałka tortu, dlatego jego wybór jest tak ważny i nie warto zostawiać go na ostatnią chwilę.

## Pomożemy Ci wybrać tort komunijny

### 1 WYGLĄD



Wybierz wygląd tortu ze zdjęć prezentowanych poniżej, lub stwórz tort według własnego autorskiego projektu.

### 2 SMAK



Wybierz smak tortu, przy każdym zdjęciu umieszczone są dostępne smaki.

### 3 WAGA



Wybierz wagę tortu, zazwyczaj stosuje się dosyć prosty przelicznik: 1 osoba - 100 g tortu (nie licząc dekoracji).

### 4 ZAMÓWIENIE



Wypełnij formularz lub zamów online zadzwoń 517 341 517 lub napisz: [zamowienia@cukierniaromanowski.pl](mailto:zamowienia@cukierniaromanowski.pl) Jeżeli tort jest własnego projektu, prześlij nam poglądowe zdjęcie.

## Gotowe!

Nie zapomnij o odebraniu tortu w umówionym terminie!

**Proponujemy do tortu dobrać racę,**  
podkreśli rangę uroczystości.

## Warto pamiętać!

Masa cukrowa waży więcej, co automatycznie zwiększa ciężar tortu i jego koszt.

Torty są wykonywane ręcznie wobec tego dekoracje, ułożenie może nieznacznie różnić się od zaprezentowanego na zdjęciu.

Zamówienia najlepiej złożyć z wyprzedzeniem, bo może się okazać, że z powodu dużej ilości zleceń nie będziemy w stanie go przyjąć.

Waga tortu przy odbiorze może się różnić od zakładanej +-15%, rozliczenie następuje wg wagi finalnej.

## ZAMÓW ONLINE

zadzwoń tel. 517 341 517 (codziennie 8:00 – 18:00)  
lub napisz email: [zamowienia@cukierniaromanowski.pl](mailto:zamowienia@cukierniaromanowski.pl)

wpłać zaliczkę na nr konta (Bank Spółdzielczy)

51 8915 0003 0005 8290 2000 0040

w tytule przelewu koniecznie umieść: imię, nazwisko, numer zamówienia