

dores

CUKIERNIA

OFERTA 2025



OFERTA TORTÓW

Tomaszowice Kolonia 35A
Kontakt: 501 869 876, 512 225 778



dores
CUKIERNIA

O NAS

Działalność prowadzimy od 25 lat, a na rynku gastronomicznym działamy aktywnie od 2016 roku produkując garmażerkę. W 2021 roku dobudowaliśmy piętro do lokalu z przeznaczeniem na produkcję ciast, tortów i słodkości.

Nasze wyroby przygotowujemy na bazie naturalnych składników najwyższej jakości. Pracujemy na naturalnym i prawdziwym serze, maśle, jajkach czy śmietance.

Ciasta, torty oraz słodkości dowozimy samochodem chłodnią z atestem.

Nasze produkty posiadają opracowane składy wraz z kalorycznością oraz badania przechowalnicze.



dores
CUKIERNIA

ZAMÓWIENIA

Zamówienia na ciasto i torty przyjmujemy z minimum tygodniowym wyprzedzeniem.

Wszystkie szczegóły zamówienia



dores
CUKIERNIA

DOSTAWA

Zapewniamy dowóz gratis w promieniu
20 km przy zamówieniu o wartości
min. 2000 zł.

Dowóz powyżej 20 km - dodatkowo płatny
3 zł/km.

Szczegóły dostawy zamówień o mniejszej
wartości ustalamy indywidualnie.

Koszt dostawy zamówienia w dalszej
odległości jest ustalany indywidualnie
i uzależniony od wartości zamówienia.



TORTY

INFORMACJE

Torty podzielone są
na 3 grupy cenowe.

Torty wyceniamy na podstawie
wielkości oraz dekoracji.

Porcja naszego tortu
waży minimum 150 g.

Każdy tort projektujemy indywidualnie
pod wymagania i preferencje klienta.

W cenie podstawowej tortu zawiera
się podstawowa dekoracja -
otynkowanie, cyfra lub inne drobne
dekoracje.

Pozostałe dekoracje dodatkowo
płatne - wycena ustalana
indywidualnie przy zamówieniu.



TORTY

PROPOZYCJE SMAKÓW GRUPA I

TORT NR I

MASCARPONE Z OWOCAMI

KLASYCZNY JASNY BISZKOPT
CHANTILLY MASCARPONE
Z COULIS CZERWONA PORZECZKA
CHANTILLY MASCARPONE
Z OWOCAMI
CHRUPKA Z BIAŁEJ CZEKOŁADY
Z LIOFILIZOWANĄ PORZECZKĄ



TORT NR II

MANGO - MALINA

KLASYCZNY JASNY BISZKOPT
MUS MANGO
Z COULIS MALINOWYM
MUS MALINOWY
CHRUPKA MARAKUJOWA
Z LIOFILIZOWANĄ MALINĄ

TORT NR III

TRUSKAWKA-JAGODA

KLASYCZNY JASNY BISZKOPT
MUS JAGODOWY
Z COULIS TRUSKAWKOWYM
MUS TRUSKAWKOWY
CHRUPKA Z BIAŁEJ CZEKOŁADY
Z TRUSKAWKĄ



TORTY

PROPOZYCJE SMAKÓW GRUPA II



TORT NR IV

KLASYK

KLASYCZNY JASNY BISZKOPT
KREM BIAŁA CZEKOLADA
Z COULIS CZERWONA PORZECZKA
CHANTILLY MASCARPONE Z OWOCAMI
CHRUPKA Z BIAŁEJ CZEKOLADY
Z LIOFILIZOWANĄ PORZECZKĄ

TORT NR V

LAWENDA - JEŻYNA

BISZKOPT Z JEŻYNA
KREM LAWENDOWA BIAŁA CZEKOLADA
Z COULIS PORZECZKOWO-JEŻYNOWYM
MUS PORZECZKOWO - JEŻYNOWY
CHRUPKA Z BIAŁEJ CZEKOLADY
Z LAWENDĄ I JEŻYNA



TORT NR VI

CZEKOLADA-WIŚNIA

INTENSYWNE CZEKOLADOWY BISZKOPT
KREM MLECZNA CZEKOLADA
Z COULIS WIŚNIOWYM
MUS WIŚNIOWY
CHRUPKA Z MLECZNEJ CZEKOLADY
Z LIOFILIZOWANĄ WIŚNIA



TORT NR VII

OREO-MALINA

INTENSYWNE CZEKOLADOWY BISZKOPT
KREM OREO
Z COULIS MALINOWYM
MUS MALINOWY
CHRUPKA Z MLECZNEJ CZEKOLADY
Z LIOFILIZOWANĄ MALINĄ



TORTY

GOTOWE PROPOZYCJE SMAKÓW



TORT NR VIII

PISTACJA - MALINA

KLASYCZNY JASNY BISZKOPT
KREM PISTACJOWY
Z COULIS MALINOWYM
MUS MALINOWY
CHRUPKA PISTACJOWA
Z LIOFILIZOWANĄ MALINĄ

TORT NR IX

EGZOTYK

BISZKOPT KOKOSOWO-MIGDAŁOWY
KREM PALONA BIAŁA CZEKOLADA
Z COULIS MARAKUJA-ANANAS
MUS MANGO
CHRUPKA MARAKUJOWA
Z LIOFILIZOWANĄ MARAKUJĄ
I MANGO



TORT NR X

GIANDUJA

INTENSYWNE CZEKOLADOWY BISZKOPT
KREM GIANDUJA (ORZECH LASKOWY)
Z COULIS MANGO-MARAKUJA
MUS MANGO-MARAKUJA
CHRUPKA Z PRALINĄ Z ORZECHA
LASKOWEGO Z LIOFILIZOWANĄ
MARAKUJĄ I MANGO



TORTY

CENNIK
GRUPA I, GRUPA II, GRUPA III

Fi 16

10-12 porcji
260, 280, 300 zł

Fi 18

16-18 porcji
od 360, 380, 400 zł

Fi 20

20-22 porcje
440, 470, 500 zł

Fi 22

24-26 porcji
520, 550, 580 zł

Fi 24

30-35 porcji
640, 670, 700 zł

Większe torty (35-99 porcji):

19, 20, 21 zł/porcja

Torty powyżej 100 porcji:

18, 19, 20 zł/porcja





TORTY

KOSZT DEKORACJI

Toppers: 25-45 zł

Dekoracja żywymi kwiatami: od 30 zł

Dekoracja owocami: od 20 zł

Dekoracja słodyczami: od 20 zł

Figurki ręcznie lepiące: od 120 zł

Figurki gotowe: od 10 zł

Wydruki cukrowe: 20 zł

Dekoracja jednorożec/syrenki: 40 zł

Torty weselne (pow. 100 porcji):

Koszt dekoracji wyceniany indywidualnie na podstawie ustaleń i inspiracji
- w przypadku toppera i dekoracji żywymi kwiatami koszt oscyluje zwykle w granicach 100-300 zł.



NASZE REALIZACJE



NASZE REALIZACJE



NASZE REALIZACJE



NASZE REALIZACJE



NASZE REALIZACJE



NASZE REALIZACJE



NASZE REALIZACJE

