

dores

CUKIERNIA



OFERTA KOMUNIJNA SŁODKIE STOŁY I TORTY

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



dores
CUKIERNIA

O NAS

Działalność prowadzimy od 26 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.



SŁODKI STÓŁ

INFORMACJE

Przygotowaliśmy trzy nowe opcje pakietów
na przyjęcia komunijne.

Cena pakietu nie zawiera dowozu
oraz rozstawienia.

Wprowadzanie modyfikacji w pakietach
nie jest możliwe.

Rozstawienie słodkości oraz wypożyczenie
pater, luster lub słodkości dodatkowo płatne.

Istnieje możliwość zamówienia pakietu
dla większej ilości osób z rozstawieniem
oraz dowozem - oferta słodkie stoły

SŁODKI STÓŁ



Pakiet I - 650 zł

słodkości: 60 szt

- Mini Pavlova z chantilly mascarpone i owocami - 10 szt
- Makaroniki - 1 smak - 20 szt
- Ice pops'y z dekoracją komunijną - 10 szt
- Mini tartaletki - lemon curd z bezą włoską 10 szt
- Monoporcje - 1 rodzaj - Lawenda lub Berryella lub Egzotyki - 10 szt

Pakiet II - 950 zł

słodkości: 90 szt

- Mini Pavlova z chantilly mascarpone i owocami - 15 szt
- Makaroniki - 1 smak - 20 szt
- Ice pops'y z dekoracją komunijną - 10 szt
- Mini tartaletki - lemon curd z bezą włoską 10 szt
- Mini tartaletki - pistacja-malina - 10 szt
- Monoporcje - 1 rodzaj - Lawenda lub Berryella lub Egzotyki - 10 szt
- Cannoli - pistacja lub cytryna - 15 szt



SŁODKI STÓŁ

Pakiet III - 1400 zł

słodkości: 120 szt

- Mini Pavlova z chantilly mascarpone
- i owocami - 15 szt
- Makaroniki - 1 smak - 20 szt
- Ice pops'y z dekoracją komunijną - 10 szt
- Mini tartaletki - lemon curd z bezą włoską 10 szt
- Mini tarteletki - pistacja-malina - 10 szt
- Monoporcje - 1 rodzaj - Lawenda lub Berryella lub Egzotyki - 10 szt
- Cannoli - pistacja lub cytryna - 15 szt
- Tiramisu - 10 szt
- Serniczek baskijski - 15 szt

Dodatkowo: ciasto 150g/os + 10 zł/os



TORTY

INFORMACJE

Torty podzielone są na 3 grupy cenowe.

Torty wyceniamy na podstawie wielkości oraz dekoracji przy ustalaniu szczegółów zamówienia.

Porcja naszego tortu waży minimum 150 g.

Koszty dekoracji:

- topper boczny: IHS, gołębica, krzyżyk, imię - 10-15 zł
- topper personalizowany: od 25 zł
- dekoracja kwiatami: od 20 zł
- dekoracja makaronikami: od 30 zł
- dekoracja opłatkiem: od 50 zł

Zamówienia na torty przyjmujemy z minimum tygodniowym wyprzedzeniem.

Torty piętrowe wykonujemy od 30 porcji.



ULUBIENIEC KLIENTÓW



NOWOŚĆ 2026

TORTY

PROPOZYCJE SMAKÓW GRUPA I

TORT NR I

MASCARPONE Z OWOCAMI

KLASYCZNY JASNY BISZKOPT
CHANTILLY MASCARPONE
Z COULIS OWOCOWYM
CHANTILLY MASCARPONE
Z OWOCAMI
CHRUPKA Z BIAŁEJ CZEKOLADY
Z LIOFILIZOWANYMI OWOCAMI



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 CZEKOLADY
Z TRUSKAWKĄ



TORTY

NEW

PROPOZYCJE SMAKÓW
GRUPA II

TORT NR IV

KLASYK

KLASYCZNY JASNY BISZKOPT
KREM BIAŁA CZEKOLADA
Z COULIS OWOCE LASU
MUS OWOCE LASU
CHRUPKA Z BIAŁEJ CZEKOLADY
Z LIOFILIZOWANYMI OWOCAMI



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-ŚLIWKA

INTENSYWNIE CZEKOLADOWY BISZKOPT
KREM MLECZNA CZEKOLADA
Z COULIS ŚLIWKOWYM
MUS ŚLIWKOWY
CHRUPKA Z MLECZNEJ CZEKOLADY
Z LIOFILIZOWANĄ ŚLIWKĄ

NEW



TORT NR VII

OREO-MALINA

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



TORTY

PROPOZYCJE SMAKÓW GRUPA III



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-MARAKUJA
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



NASZE REALIZACJE



NASZE REALIZACJE



NASZE REALIZACJE



NASZE REALIZACJE



NASZE REALIZACJE

