

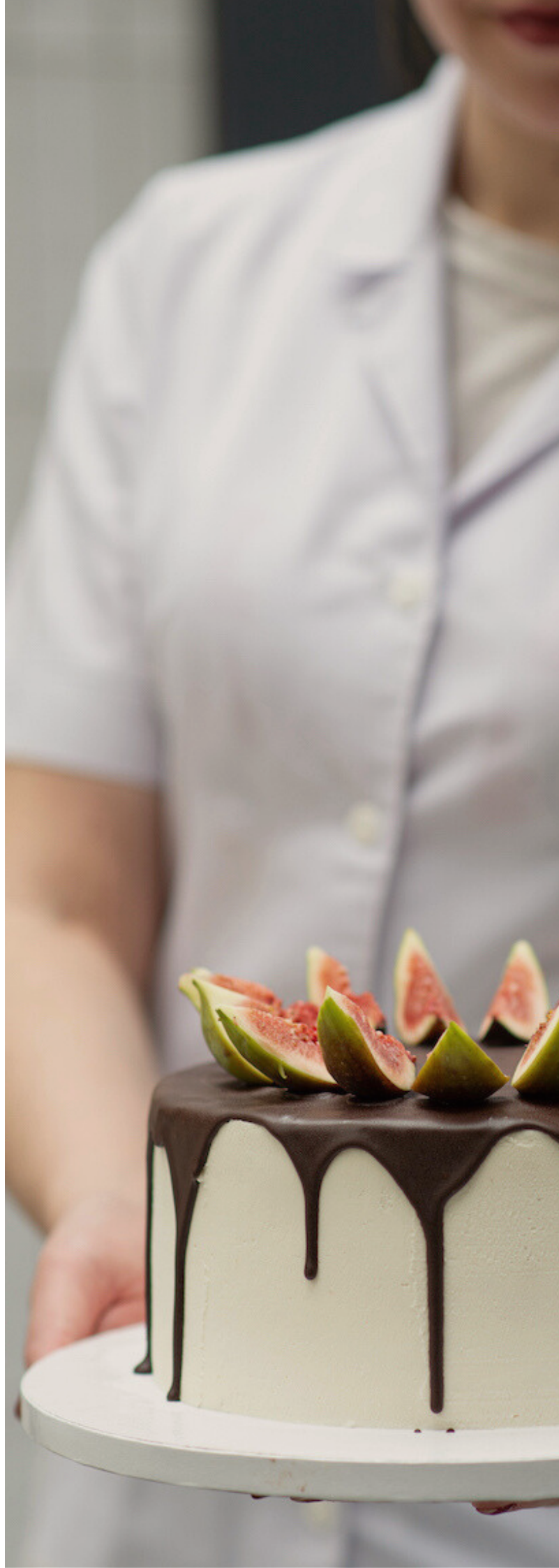


RESTAURACJA
MŁODNIK

OFERTA TORTÓW

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

PISTACJA Z MALINĄ

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

STRACIATELLA

krem śmietankowy z mascarpone, kawałki
czekolady, delikatny biszkopt waniliowy

CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWY

krem czekoladowy z mascarpone,
konfitura z pomarańczy

BAJKA

delikatny krem śmietankowy z mascarpone,
biszkopt waniliowy, owoce sezonowe

BAILEYS

intensywnie czekoladowe ciasto,
krem mascarpone z Baileys, likier Baileys

MANGO KOKOS

kokosowy krem śmietankowy z mascarpone
z mango, żelka mango

ŚMIETANKOWY

krem śmietankowy z mascarpone, owoce

TRUSKAWKOWY

krem truskawkowy z mascarpone,
świeże truskawki

SZWARDZWALDZKI

krem śmietankowy z mascarpone, wiśnie

PAVLOVA

beza z kremem śmietankowym
z mascarpone, owoce sezonowe

Torty przygotowujemy w poniższych rozmiarach. Każdy nasz tort
ma ok. 12 cm wysokości. Większe rozmiary są dostępne i ustalane
są indywidualnie.

Ø 16 cm
10 porcji

Ø 18 cm
15 porcji

Ø 20 cm
20 porcji

Ø 22 cm
25 porcji

Ø 24 cm
30 porcji

Każdy smak możemy przygotować w wersji klasycznej lub artystycznej:

KLASYCZNA

tradycyjny wygląd i dekoracja
jak na zdjęciach poniżej

25 zł / porcja

ARTYSTYCZNA

figurki, kwiaty, personalizacja
(ustalane indywidualnie np. na
podstawie inspiracji)

ok. 30 zł / porcja (wycena indywidualna)

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

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

STRACIATELLA



Tort Straciatella to połączenie kremu z białej czekolady z puszystym biszkoptem czekoladowo-waniliowym. Całość dopełnia intensywna konfitura wiśniowa, która nadaje mu wyjątkowej świeżości i charakteru. To nasz kolejny klasyk, do którego wracacie najchętniej!

3

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.

4

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.

5

BAILEYS



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

6

MANGO KOKOS



Egzotyczna kombinacja musu mango i kremu kokosowego tworzy świeżą i tropikalną kompozycję. Delikatny biszkopt nadaje całości lekkości i równowagi.



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.



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.



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



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.



TORTY ARTYSTYCNE

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. Mogą to być figurki z masy cukrowej, kompozycje z żywych lub jadalnych kwiatów, eleganckie złożenia czy elementy inspirowane wybranym motywem. **Projekt powstaje indywidualnie**, często na podstawie inspiracji przesłanych przez klienta, dzięki czemu każdy tort jest niepowtarzalny i idealnie dopasowany do okazji.

NASZE REALIZACJE















Matylda





RESTAURACJA
MŁODNIK



BN Jacek Borys, Sandrina Nikiel s.c.
ul. Panewnicka 224
40-772 Katowice
tel. 601 350 058
biuro@restauracjamlodnik.pl