

Cukiernia

DWOREK KOMORNO



Cukiernia

W sercu Dworku Komorno tworzymy słodkości, które dopełniają wyjątkowe chwile. Nasza cukiernia to połączenie pasji, sprawdzonych receptur i estetyki, która zachwyca nie tylko smakiem, ale i wyglądem. Każdy wypiek powstaje z myślą o tym, by podkreślić charakter uroczystości i stworzyć niezapomniane wrażenia dla Państwa oraz gości.

W naszej ofercie znajdują Państwo szeroki wybór ciast, tortów oraz słodkich stołów, przygotowywanych na miejscu, z najwyższej jakości składników. Stawiamy na naturalne smaki, sezonowość oraz elegancką formę, idealnie wpisującą się w klimat Dworku Komorno.

Tworzymy zarówno klasyczne wypieki, jak i nowoczesne kompozycje deserowe, dopasowane do charakteru wydarzenia — od kameralnych spotkań, przez przyjęcia okolicznościowe, aż po wesela. Z przyjemnością doradzamy i dopasowujemy ofertę do Państwa potrzeb, tworząc słodką oprawę, która na długo pozostanie w pamięci gości



Party

Tort to nie tylko deser, ale jeden z najważniejszych punktów każdej uroczystości. W naszej cukierni tworzymy torty artystyczne i klasyczne, które zachwycają zarówno wyglądem, jak i smakiem. Każdy projekt powstaje indywidualnie, z uwzględnieniem charakteru wydarzenia, stylu przyjęcia oraz preferencji smakowych.

Stawiamy na naturalne kremy, delikatne biszkopty i starannie dobrane dodatki. Dbamy o detale, estetykę oraz spójność z aranżacją sali, dzięki czemu tort staje się eleganckim dopełnieniem uroczystości w Dworcu Komorno.

TORT WESELNY
22 ZŁ / PORCJA





JASNY BISZKOPT

- Jasny biszkopt z kremem na bazie śmietanki i serka mascarpone z owocami sezonowymi - malina , borówka truskawka
- Jasny biszkopt z kremem na bazie śmietanki i serka mascarpone z chałwą, połączone z musem z czarnej porzeczki
- Jasny biszkopt z musem mango marakuja, połączone z kremem z białej czekolady i malinami
- Jasny biszkopt z musem truskawkowym i truskawkową żelką, połączone z kremem na bazie śmietanki, serka mascarpone i limonki
- Jasny biszkopt z musem z palonej białej czekolady z żelką z owoców leśnych, połączone z musem z owoców leśnych



CZEKOLADOWY BISZKOPT

- Czekoladowy biszkopt z musem z mlecznej czekolady, połączony z kremem z białej czekolady i malinami
- Czekoladowy biszkopt z musem z mlecznej czekolady, połączony z musem truskawkowym i truskawkowa żelką
- Czekoladowy biszkopt z musem z ciemnej czekolady, połączony z delikatnym kremem ze śmietanki i serka mascarpone oraz frużeliną wiśniową
- Ciemny biszkopt z musem czekoladowym z bananami połączony z kremem z kawałkami ciasteczek oreo

TORT TRADYCYJNY

- Tort tradycyjny z jasnym i czekoladowym biszkoptem, kremem na bazie masła, jajek oraz alkoholu.



MNIEJSZE TORTY

fi 16 - **10/12 porcji** - cena od 290 zł

fi 18 - **15/16 porcji** - cena od 340 zł

fi 20 - **20/22 porcje** - cena od 400 zł

fi 22 - **25 porcji** - cena od 460 zł

fi 24 - **30 porcji** - cena od 530 zł

- W cenie tortu zawarta jest elegancka, klasyczna dekoracja obejmująca wykończenie kremem, subtelne zdobienia, beziki oraz delikatny akcent owocowy.
- Wszelkie dekoracje niestandardowe, takie jak kompozycje kwiatowe, figurki z masy cukrowej, personalizowane toppersy czy inne indywidualne elementy, ustalane są bezpośrednio z naszą cukiernią i wyceniane odrębnie po doprecyzowaniu koncepcji oraz szczegółów projektu.



Istnieje możliwość zamiany biszkoptów: jasny/czekoladowy.

Jesteśmy w pełni do Państwa dyspozycji i chcemy spełnić Wasze marzenia o słodkościach w tym ważnym dniu. Jeśli jest tort, który uwielbiacie, a nie ma go na naszej liście, powiedzcie nam o tym!



+48 539 693 665

Słodki stół

Słodki stół to efektowna forma podania deserów, która przyciąga wzrok i zachwyca różnorodnością. Projektujemy go indywidualnie, dbając o spójność z aranżacją sali, stylistyką przyjęcia oraz motywem przewodnim uroczystości. Każdy detal – od kolorystyki po kompozycję – jest starannie przemyślany.

Na słodkim stole pojawiają się eleganckie monoporcje, deserki, mini wypieki oraz drobne słodkości przygotowywane z naturalnych i najlepszej jakości składników. Całość tworzy harmonijną, elegancką oprawę, która staje się wyjątkową atrakcją i ozdobą uroczystości.

39 ZŁ
3 SŁODKOŚCI NA OSOBĘ



CAKE POPSY



MAKARONIKI



BEZIKI

Z KREMEM Z SERKA MASCARPONE
I SMIETANKI Z OWOCAMI



EKLERKI



DONUTY

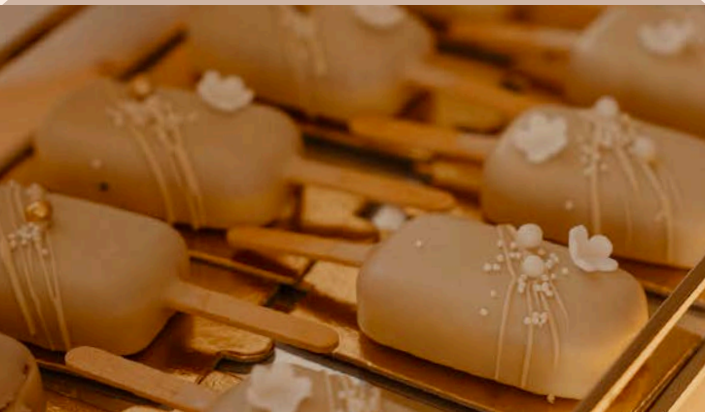


MONOPORCJE



ICEPOPS

OREO



MAGDALENKI



MINI SERNICZKI

PIECZONE Z POLEWĄ Z BIAŁEJ
CZEKOLADY



PROFITEROLE

Z KRUSZONKĄ



AMERICAN COOKIES



FINANCIER

CZEKOLADOWY



TARDALETKI

Z PALONĄ BEZĄ I LEMON CURDEM



MINI BEZIKI



CUPCAKES

Z FRUŻELINĄ OWOCOWĄ I KREMEM
NA BAZIE SERKA PHILADELFA



DESERKI

NA BAZIE ŚMIETANKI, MUSÓW
CZEKOLADOWYCH I OWOCOWYCH



TARTALETKI

CZARNE KAKAO, CHANTILLY
KARMELOWE I CZARNA PORZECZKA



PANNA COTTA

Z MUSEM OWOCOWYM



Ciasta

Nasze ciasta to połączenie tradycyjnych receptur z nowoczesnym podejściem do smaku i estetyki. Przygotowujemy je z najwyższej jakości składników – naturalnych kremów, delikatnych biszkoptów, świeżych owoców oraz starannie dobranych dodatków. Każde ciasto tworzone jest z dbałością o balans smaków i elegancki wygląd, aby idealnie wpisywało się w charakter uroczystości.

Oferta ciast dopasowywana jest indywidualnie do rodzaju wydarzenia, pory roku oraz preferencji gości. Dzięki temu nasze wypieki stanowią nie tylko doskonały deser, ale również estetyczne dopełnienie przyjęć.

8 ZŁ / KAWAŁEK



SŁONECZNIKOWE



MALINOWA CHMURKA



MILKA Z BANANAMI



SERNIK Z ROSĄ



SEZONOWE

Z GALARETKĄ I OWOCAMI



SERNIK

Z BRZOSKWINIAMI NA
CZEKOLADOWYM CIĘSCIE



MIODOWNIK



KRÓWKA



KOŁACZ Z MAKIEM



KOŁACZ

Z JABŁKAMI

Inne

- LEŚNY MECH
- CYTRYNOWE Z BEZIKAMI I LEMON CURDEM
- CZARNY LAS
- CAPPUCCINO
- WIŚNIOWE Z KREMEM BUDYNIOWYM
- SNICKERS
- SERNIK ZE SŁONECZNIKIEM W KARMELU
- KOŁACZ Z SEREM
- ZIELONY KUBUŚ Z AGRESTEM
- CYTRYNOWE JABŁUSZKO
- SZARLOTKA



BĄDŹ Z NAMI NA BIEŻĄCO



INSTAGRAM



FACEBOOK



WWW

