



Mini Dobrotky od Zlatky

Ceny jsou uvedeny za jeden kus

-

- Sněhové pusinky **16,-Kč**
- Medovníková kulička se slaným karamellem **25,-Kč**
- Pop cake (lískový ořech, citrón, čokoláda, skořice,..)
čokoláda + cukrový posyp **od 35,-Kč**
čokoláda + fondánové zdobení **od 45,-Kč**
- Dortový nanuk čokoláda + posyp **od 50,-Kč**
-Nanuk mousse (bezlepkový) mléčná čoko/karame
bílá čoko/ ovocná ganache
- Rochers **35,- Kč** čokoládovo-lískooříšková kulička s oříškem uvnitř
(podobné pralince Ferrero Rochers z obchodu)
- Cup cake **55,-Kč** (výběr dle seznamů korpusů a krémů pro dorty)
- Mini cup cake **35,-Kč** (výběr dle seznamů korpusů a krémů pro dorty)
- Větrníčky mini (vanilkový a karamelový krém)
 - Choux au craquelin (křupavý větrníček s čokoládovým nebo vanilkovým krémem) **47,-Kč**
- Mini medovníčky **47,-Kč** (smetanový krém+ karamel+ vlašské ořechy)

- Makronky **34,- Kč** (slaný karamel, lískový ořech, cappuccino, čokoláda, bílá čokoláda, lesní ovoce, malina, jahoda, borůvka-levandule, čoko-karamel, pistácie, pomeranč)

(při odběru více jak 30ks se cena snižuje na **30,- Kč** za kus)

=zdobené makronky čokoládou nebo malované **37,- Kč**

- Maxi makronka **58,- Kč**

- Máslové sušenky **10,- Kč**

sušenka plněná čokoládou nebo sl. karamellem **20,- Kč**

- Brownies s malinovou ganache a malinou **37,- Kč**

- Cookies mléčná čoko/vlašský ořech, tmavá čoko/lískový ořech **32,- Kč**

- Tartaletka mini **32,- Kč**/normal **42,- Kč**/ velká **67,- Kč** (čokoláda/karamel, bílá nebo tmavá čokoláda/maliny, b.čokoláda/citron, b.čokoláda/pomeranč, lemon meringue, čokoláda a praliné)

- Mille feuile - Vanilka s malinou, čokoláda s praliné, čokoláda **57,- Kč**
(mini **47,-**)

- Mini pavlova **53,- Kč** (smetanový krém + ovoce)

Celý dort Pavlova jednopatrový Ø24 **840,- Kč**

- Cheesecake 12 nebo 14 dílků **840-990,- Kč** (ovocný, New York, čokoládový,..) Ø24

- Skleničkové dezerty **od 47,- Kč** 100ml (dortová variace, tiramisu, panna cotta, čokoládové mousse)

Vždy doplněny karamelovou, čokoládovou nebo ovocnou vrstvou nebo čerstvým ovocem

- Zmrzlina - nabízím i možnost domácí zmrzliny buď ve variantě nanuků nebo v kelímcích. Cena nanuků je **50,- Kč** u kelímků je cena dle domluveného obsahu kelímku. Možnost půjčení malého stolního mrazáku.

- Ručně dělané čokoládové pralinky (chuť dle vaší představy) **30,- Kč**

- Mousse dezerty (různé varianty) s mirror nebo velvet povrchem **63,- Kč**

- Listová trubička plněná sněhem **30,- Kč**

Realizace sladkého baru:

- Nabízím možnost kompletní realizace i zapůjčení stojanů, různého nádobí a dekorací

Barvy nádobí a dekorací:

bílá, zlatá, černá-bídllice, stříbrná, růžová, čiré sklo, dřevěná

- Je důležité mít zajištěno adekvátní chlazení (lednice, vitríny, pulty) studený sklep ani stará, rezavá lednice nejsou vhodné. Za následné zhoršení kvality nebo pachů vlivem špatného skladování nezodpovídám.

- Za zapůjčení a vrácení čistého a neponičeného nádobí a stojanů účtuji **800,- Kč (z toho 200,-Kč je vratná část, pokud bude nádobí v pořádku.)**

Při kompletní realizaci celého sladkého baru jako mé služby je automaticky započítána pouze částka 500,-Kč bez zálohové části.

- Pokud není domluveno jinak, v některém z následujících dnů po svatbě mi čisté nádobí nebo stoly přivezete (-v ceně půjčení a realizace není započítán úklid a odvoz.)

- Cena instalace se pohybuje v částce **700-2000,- Kč** a odvíjí od vybraných dezertů, počtu kusů, cesty a doby instalace. Každý sladký bar je individuální, proto zde není jednotná cena za práci. Nicméně předběžnou orientační kalkulaci vypočítám na požádání.

- Lze si objednat i svatbu tzv. **"NA KLÍČ"**

(množství a druh dezertů vám nakombinuji sama, vše přivezu a nainstaluji v den svatby, informace které potřebuji jsou :

datum a místo svatby, čas příjezdu na místo, rozpočet , styl/barva

svatby, počet hostů.) Pokud není domluveno jinak, úklid a vrácení nádobí zajišťujete vy.

(••• Množství a kombinace jednotlivých dezertů je nutno konzultovat. Většinou se jedná o cca 10ks ale ne u všeho je možno zhotovit malý počet porcí . Děkuji za pochopení)

