



Dobrý den,

těší mě, že jste projevíli zájem o dort z mé produkce. A abyste věděli, že u mě to vždycky není "jen" dort ale je to práce s příběhem, je potřeba vědět, že každý jeden dort je pro mě originál, pečlivě studuji dané téma a dělám i několik návrhů, než jsem si s předlohou jistá. Smysl pro detail a barevné kompozice jsou pro mě absolutní samozřejmostí. Snažím se o to, aby každý dort byl takové malé umělecké dílo a aby obdarovanou osobu ohromil vzhledem a chutí. Za těch 13 let, co se pečení věnuji už mám vyzkoušené chuťové kombinace a dávám velký důraz na kvalitu surovin.

A protože výroba dortu má delší proces, prosím o akceptování mých podmínek o vzhledu dortu a systému objednání, aby se celá výroba zefektivnila a nevznikala žádná nedorozumění.

Finální návrh a podoba dortu je autorská, umělecká tvorba, takže si ji určuju **já**. Inspiraci tématem akceptuji ale ne v podobě fotky cizích dortů (**ty mi prosím neposílejte!!!**) a v žádném případě NEKOPÍRUJI přesný vzhled jiných dortů. Věřím, že jste si mě vybrali proto, že se vám můj styl a umělecké zpracování líbí. Děkuji za pochopení a za projevenou důvěru.

Pro objednávku dortu poprosím do objednávky o tyto informace:

- Pro koho dort je určen - muž, žena, holčička, kluk
- Pro kolik lidí má být dort (počet porcí - pro představu Ø20 vystačí pro 12-15 lidí)
- Jaký korpus, krém + případný doplňující složka (ovoce, ořšky, karamel, ovo. omáčka) mají být základem dortu
- Představa o vzhledu dortu - zdobení, motiv, oblíbené barvy
- Jestli má být na dortu jméno a číslovka - pokud ano, prosím o napsání jména v takovém tvaru, v jakém ho mám napsat na jmenovku
- Co na dortu chcete a naopak nechcete, nemáte rádi nebo nemůžete mít - alergie apod..
- Datum - který den je oslava. Vyzvednutí je vždy v pátek v odpoledních hodinách, dle domluvy.

Vyzvednutí dortu je vždy u mě v provozovně a to v předem domluvený čas
Spodní Pustá 202 Dolní Bojanovice 696 17 Tel: 776869991

Nabídka:

- Dort jednopatrový (nepotahovaný!) 10-18 porcí
s ovocem, květinami, makronkami nebo čokoládou od **1850,-Kč**



- Dvoupatrový dort od 2400,-Kč min. 20 porcí



• Dort kavárenský od 1290,-Kč

Klasický narozeninový dort jen nižší a širší Ø26 . Jednou prokrojený s jednou vrstvou krému uvnitř. Zdobení rovnoměrně po obvodu.



• Narozeninový cheesecake od 990,-Kč

Sušenkový základ, pečený cheesecake, poleva ovocná nebo ganache.

Příchutě:

Vanilkový s bílou čokoládou,

New York cheesecake

Čokoládový

Pistáciový

Karamelový

Vanilkový s ovocnou polevou

Celoovocný (druh ovoce dle domluvy)

Skořicový s perníkem

Kokosový

Arašídový

Hruškový se skořicí a karamellem

Citronový/Limetkový

Mango

Maracuja

Další přídatné zdobení na dort:

•Modelované jedlé zvířátko

550,-Kč

Kvalitní umělecké zpracování a reálný vzhled zvířátek. Vše do detailů malují a modelují z nejkvalitnější modelovací hmoty Saracino. (Nemodelují z marcipánu, protože z něj nejdou zhotovit detaily a nedrží perfektně tvar). Postavička je jedlá, vystužená. Případně se dá usušit. Barvy krásně vydrží i několik let.

cca 2,5 hodiny práce + materiál



!!!Nelze objednat zhotovení pohádkových postaviček, dopravních prostředků ani jiných licenčních postaviček. Jako postavičky nabízím **pouze zvířátka** dle vlastního návrhu!!!

•Malovaný obrázek

450,-Kč

Malovaný obrázek je alternativa postavičky na boční stranu vyšších dortů. (Motiv je vždy nutné konzultovat.)

cca 1-2 hodiny práce + materiál



•Číslovka a jméno

150,-Kč

Dort je dozdoben do požadovaných barev pro oslavence + je zhotoveno jedlé jméno a číslovka.

Lze použít i nejedlý dřevěný zápich s číslem (viz obrázky)