

DESEROWE MONOPORCJE

słodkie charmsy

DACQUOISE NIEŻLE ZAKRAPIANY



Skład:

- beza Dacquoise
- krem mascarpone z dodatkiem kajmaku, daktyli, prażonych orzechów włoskich, whisky



Alergeny:

- jaja, laktoza, kakao, orzechy

Cena:

9,00 zł / 90 g

TROPIKALNA POKUSA



Skład:

- ciasto kruche migdałowe
- żelka z owoców egzotycznych: mango, marakuja, kalamansi, kokos
- mus kokosowy z nuta kafiru
- marshmallow kokosowe

Alergeny:

- jaja, laktoza, gluten, orzechy

Cena:

9,00 zł / 80 g

CZEKOLADOWY SZTOS



Skład:

- brownie bezglutenowe na czekoladzie wytrawnej 72%
- genache z czekolady mlecznej i wytrawnej
- marmolada z pomarańczy
- mus mango
- sos z marakui

Alergeny:

- jaja, laktoza, kakao, orzechy

Cena:

9,00 zł / 90 g

WIŚNIOWY PTYŚ



Skład:

- ciasto parzone
- kruszonka migdałowa
- ganache pistacjowe
- galaretka wiśniowa z wiśniami
- chantilly waniliowe

Alergeny:

- jaja, laktoza, gluten, orzechy

Cena:

9,00 zł / 100 g

COFFEE

NA ZAMÓWIENIE



Skład:

- biszkopt migdałowy z kakao Van Houten nasączony likierem kawowym
- creme anglaise z białą czekoladą i ziarnami wanilii
- roche z mlecznej czekolady i kawałkami prażonych orzechów laskowych
- ganache na bazie włoskiego espresso

Alergeny:

- jaja, laktoza, gluten, kakao, orzechy

Cena:

9,00 zł / 125 g

KARMELKOWY SŁODZIAK



Skład:

- biszkopt migdałowy z kakao Van Houten
- karmel z orzechami laskowymi oraz nutą kalamansi
- mus z karmelizowanej białej czekolady
- złota kruszonka

Alergeny:

- jaja, laktoza, gluten, orzechy, kakao

Cena:

9,00 zł / 100 g

SZARLOTKA BABUNI SMITH



Skład:

- kruszonka cynamonowa z cukrem muscovado
- prażone jabłka Granny Smith na brązowym cukrze
- waniliowy mus bawarski

Alergeny:

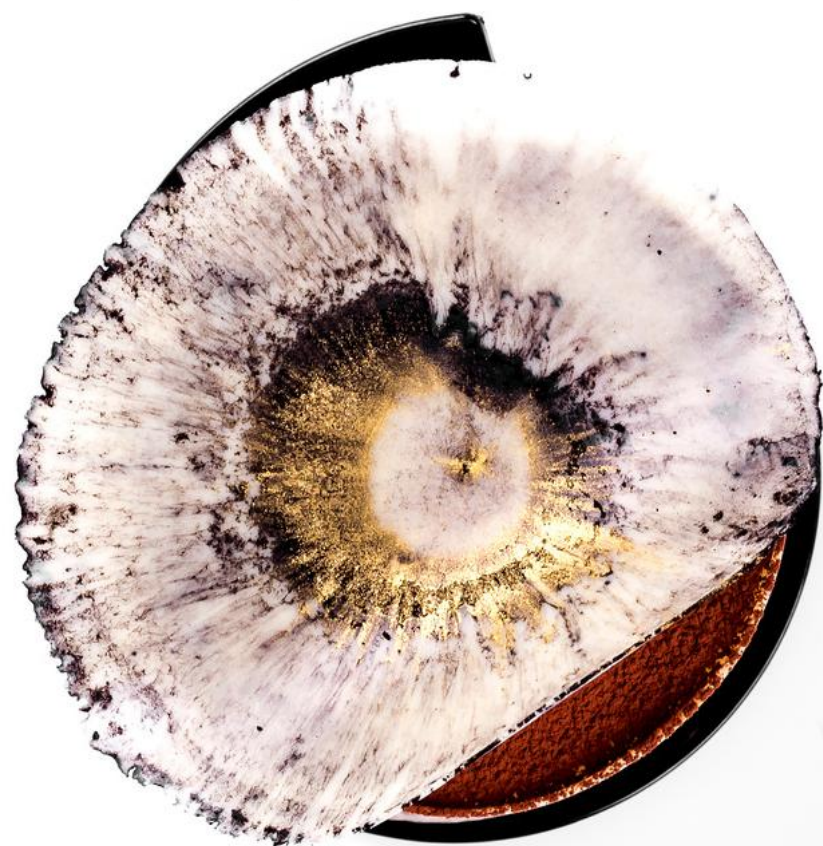
- jaja, laktoza, gluten, orzechy

Cena:

9,00 zł / 110 g

TIRAMISU

NA ZAMÓWIENIE



Skład:

- biskopt savoiardy nasączony kawą, rumem oraz Amaretto
- żelka z truskawki
- krem mascarpone na pasteryzowanych żółtkach
- kakao czarne Van Houten

Alergeny:

- jaja, laktoza, gluten, kakao

Cena:

9,00 zł / 110 g

JOGURTOWA

NA ZAMÓWIENIE



Skład:

- biszkopt z pomarańczy
- żelka malinowa z dodatkiem pulpy rabarbarowej
- krem z jogurtu naturalnego i białej czekolady
- roche z białej czekolady i migdałów

Alergeny:

- jaja, laktoza, gluten, orzechy, kakao

Cena:

9,00 zł / 110 g

MALINA - MARAKUJA



Skład:

- biszkopt waniliowy z jogurtem naturalnym
- crunch z kruszonki gryczanej
- galaretka z maliny i marakui
- mus z mlecznej i gorzkiej czekolady

Alergeny:

- jaja, laktoza, gluten, orzechy, kakao, gryka

Cena:

9,00 zł / 100 g

makaroniki



KAPITALNY TROPIKALNY

Skład:

- żółty makaronik na bazie mąki migdałowej
- ganache z mlecznej czekolady z dodatkiem marakui, mango i kokosu
- żelka z owoców egzotycznych

Alergeny:

- jaja, laktoza, orzechy, kakao

Cena:

3,50 zł / 25 g



FRASZKA PISTASZKA

Skład:

- zielony makaronik na bazie mąki migdałowej
- ganache z pistacji i białej czekolady

Alergeny:

- jaja, laktoza, orzechy, kakao

Cena:

3,50 zł / 25 g



CHRUŚNIAK MALINOWY

Skład:

- malinowy makaronik na bazie mąki migdałowej
- serek Cremette
- żelka z maliny i poziomki

Alergeny:

- jaja, laktoza, orzechy, kakao

Cena:

3,50 zł / 25 g

CZEKOLADOWY MENUET

**Skład:**

- brązowy makaronik na bazie mąki migdałowej i kakao
- ganache z czekolady mlecznej i gorzkiej 70%

Alergeny:

- jaja, laktoza, orzechy, kakao

Cena:

3,50 zł / 25 g



PORZECZKOWY SEKRECIK

Skład:

- fioletowy makaronik na bazie mąki migdałowej
- ganache z białej czekolady
- owoc porzeczki

Alergeny:

- jaja, laktoza, orzechy, kakao

Cena:

3,50 zł / 25 g



BOSKI HEBANOWSKI

Skład:

- pomarańczowy makaronik na bazie mąki migdałowej
- czekoladowy ganache

Alergeny:

- jaja, laktoza, orzechy, kakao

Cena:

3,50 zł / 25 g



KARMELAS LOVELAS

Skład:

- beżowy makaronik na bazie mąki migdałowej
- ganache słony karmel z miso
- kulki crunch

Alergeny:

- jaja, laktoza, orzechy, kakao, gluten

Cena:

3,50 zł / 25 g

MAKARONIKI - ZESTAW MIX 6 SZT.



Cena za zestaw - mix 6 szt.
17,5 zł

AUTORSKIE DROŻDZÓWKI

kruszonki

KRUSZONKA Z KREMEM PATISSIERE I OWOCAMI SEZONOWYMI



Skład:

- ciasto półfrancuskie
- krem patissiere waniliowy
- owoce sezonowe (malina, owoce leśne, rokitnik)
- kruszonka

Alergeny:

- jaja, gluten, laktoza

Cena:

3,50 zł / 180 g



KRUSZONKA Z SEREM

Skład:

- ciasto półfrancuskie
- ser waniliowy
- kruszonka

Alergeny:

- jaja, gluten, laktoza

Cena:

3,50 zł / 180 g

rogale i croissanty

ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI



Skład:

- ciasto półfrancuskie
- masa makowa z rodzynkami, pomarańczą, migdałami, orzechami włoskimi
- biały mak

Alergeny:

- jaja, gluten, laktoza, orzechy

Cena:

9 zł / 180 - 200 g

CROISSANT MAŚLANY

**Skład:**

- ciasto półfrancuskie

Alergeny:

- jaja, gluten, laktoza

Cena:

5 zł / 80 g

croissanty

CROISSANT MAŚLANY

Z NADZIENIEM: MANGO-MARAKUJA



Skład:

- ciasto półfrancuskie
- krem z mango i marakui
- liofilizowana marakuja w maśle kakaowym

Alergeny:

- jaja, gluten, laktoza

Cena:

7 zł / 150 g

CROISSANT MAŚLANY

Z NADZIENIEM: MIGDAŁOWYM



Skład:

- ciasto półfrancuskie
- krem migdałowy
- prażone migdały

Alergeny:

- jaja, gluten, laktoza, orzechy

Cena:

7 zł / 150 g

croissants

CROISSANT MAŚLANY

Z NADZIENIEM: CZEKOLADOWYM



Skład:

- ciasto półfrancuskie
- krem patissiere z gorzkiej czekolady z Ghany
- polewa czekoladowa

Alergeny:

- jaja, gluten, laktoza, kakao

Cena:

7 zł / 150 g

NA REALIZACJĘ
POTRZEBUJEMY
72H

O F E R T A N A Z A M Ó W I E N I E

torty

ORZECHOWO-KARMELOWY

NA ZAMÓWIENIE



Cena:

100,00 zł / 1,4 kg

Średnica tortu: 20 cm

10 -12 porcji

Skład:

- financier orzechowy na palonym maśle
- crunch z orzechem laskowym
- karmel z orzechami laskowymi
- mus z czekolady mlecznej oraz wytrawnej 72%

Alergeny:

- jaja, laktoza, gluten, orzechy, kakao

TROPIKALNY

NA ZAMÓWIENIE



Cena:

105,00 zł / 1,3 kg

Średnica tortu: 20 cm
10 -12 porcji

Skład:

- biszkopt migdałowy z kakao Van Houten
- chrupka z prażonego kokosa
- krem brulle kokosowy z dodatkiem wanilii Bourbon
- mus z wytrawnej czekolady 64% Manjari z Madagaskaru
- żelka bananowa z markującą i ziarnami wanilii

Alergeny:

- jaja, laktoza, gluten, orzechy, kakao

torty

O W O C O W Y Z M A L I N Ą

NA ZAMÓWIENIE



Cena:

120,00 zł / 1,4 kg

Średnica tortu: 20 cm
10 -12 porcji

Skład:

- biszkopt z pomarańczy
- chrupka z mlecznej czekolady
- żelka mango-marakuja z kawałkami mango
- mus malinowy
- Świeże owoce: malina, borówka, truskawka

Alergeny:

- jaja, laktoza, gluten, orzechy, kakao

torty

DACQUOISE

NA ZAMÓWIENIE



Cena:

83,00 zł / 1 kg

Średnica tortu: 20 cm
10 -12 porcji

Skład:

- beza Dacquoise
- krem mascarpone z dodatkiem kajmaku, daktyli, prażonych orzechów włoskich oraz whisky

Alergeny:

- jaja, laktoza, orzechy, kakao

torty

MILKA

NA ZAMÓWIENIE



Cena:

90,00 zł / 1,15 kg

Średnica tortu: 20 cm
10 -12 porcji

Skład:

- biszkopt migdałowy z kakao Van Houten
- krem Śmietankowy z białą czekoladą oraz wanilia
- mus czekoladowy na bezie szwajcarskiej

Alergeny:

- jaja, laktoza, orzechy, kakao

O W O C O W Y Z M A R A K U J Ą

NA ZAMÓWIENIE



Cena:

115,00 zł / 1,4 kg

Średnica tortu: 20 cm

10 -12 porcji

Skład:

- biszkopt z pomarańczy
- chrupka z wytrawnej czekolady
- cremeux z orzecha laskowego
- mus z marakui z nutą yuzu
- Świeże owoce: malina, borówka, truskawka

Alergeny:

- jaja, laktoza, orzechy, kakao

torty

TIRAMISU

NA ZAMÓWIENIE



Cena:

95,00 zł / 1,05 kg

Średnica tortu: 20 cm
10 -12 porcji

Skład:

- biszkopt savoiardi nasączony kawą, rumem oraz Amaretto
- żelka z truskawki
- krem mascarpone na pasteryzowanych żółtkach
- kakao czarne Van Houten

Alergeny:

- jaja, laktoza, orzechy, kakao

NA REALIZACJĘ
POTRZEBUJEMY
72H

O F E R T A N A Z A M Ó W I E N I E

ciasta

SERNIK POZIOMKOWY

NA ZAMÓWIENIE



Cena:

105,00 zł / 1,5 kg

Średnica tortu: 20 cm

10 -12 porcji

Skład:

- kruszonka cynamonowa
- twaróg półtłusty mielony na gładką masę z dodatkiem białej czekolady
- infuzja ze skórek pomarańczy, limonki, cytryny
- galaretka pektynowa z poziomki

Alergeny:

- jaja, laktoza, gluten, orzechy, kakao

NA REALIZACJĘ
POTRZEBUJEMY
72H

OFERTA NA ZAMÓWIENIE:

*mini torty,
torty persolanizowane*

ŚMIETANKOWY Z OWOCAMI

NA ZAMÓWIENIE



Skład:

- jasny biszkopt
- chantilly waniliowy
- żelka truskawkowa
- Świeże owoce

Alergeny:

- jaja, gluten, laktoza

Cena:

35 zł / 500 g

mini torty



PRALINOWY Z CRUNCHEM ORZECHOWYM I WIŚNIĄ

NA ZAMÓWIENIE

Skład:

- biszkopt czekoladowy
- crunch z orzecha laskowego
- krem wiśniowy
- mus czekoladowy

Alergeny:

- jaja, gluten, laktoza, orzechy

Cena:

35 zł / 500 g

mini torty

torty personalizowane, wg wzoru klienta



PRZYKŁADOWE
REALIZACJE

torty personalizowane

Zamówienia:

tel. 602 519 000

email: restauracje@grupamtp.pl

Zapraszamy w godzinach:

poniedziałek – niedziela: 12.00 – 20.00

Adres odbioru:

GARDENcity
ul. Śniadeckich 25
Poznań

www.garden-city.pl