

# Katalóg tort



Red  
Velvet  
Cakes

# Ponuka tort



## Čerstvost

Tarty, ktoré pripravíme smerujú rovno na váš slávnostný stôl.



## Kvalita

Záleží nám na tom, aby naše torty boli prvotriedne.



## Originalita

Vždy ste snívali o tom, ako bude vyzerat vaša svadobná či narodeninová torta? My vás sen premeníme na skutočnosť!



# Torty

Cena sa líši v závislosti od veľkosti

## 1. SMOTANOVO-OVOCNÁ

Vanilkový korpus so smotanovým mascarpone krémom, čerstvým ovocím a jahodovým pyré Múka, cukor, vajcia, džem jahodový, mascarpone, smotanová nátierka, tvaroh, smotana, jahody, čučoriedky, malinové pyré, želatína

(1,3,7)



## 2. KAKAOVO-ČUČORIEDKOVÁ

Kakaový korpus s čučoriedkovým mascarpone krémom a čučoriedkovým pyré Múka, cukor, vajcia, kakao, džem čučoriedkový, mascarpone, smotanová nátierka, tvaroh, smotana, čučoriedkové pyre, želatína

(1,3,7)



## 3. SNICKERS

Kakaový korpus s krémom z arašidového masla, kúskami arašídov a karamelom : Múka, cukor, vajcia, kakao, džem marhuľový, mascarpone, smotanová nátierka, tvaroh, smotana, arašidy, arašidové maslo

(1,3,5,6,7,8)



## 4. MARAKUJOVO-KOKOSOVÁ

:Vanilkový korpus s marakujovo kokosovým mascarpone krémom a marakujovým pyré :Múka, cukor, vajcia, džem marhuľový, mascarpone, smotanová nátierka, tvaroh, smotana, marakujové pyré, želatína, kokos

(1,3,7)



# Torty

Cena sa líši v závislosti od veľkosti

## 5. ČOKOLÁDOVO-MALINOVÁ

Velvet kakaový korpus s čokoládovým mascarpone krémom, malinovým pyré a malinami:  
Múka, cukor, vajcia, maslo, vinný oct, sóda bicarbona, kakao, džem jahodový, mascarpone, smotanová nátierka, tvaroh, smotana, malinové pyré, maliny, želatína

(1,3,6,7)



## 6. KAKAOVO-NUTELOVÁ

Kakaový korpus s nutelovým mascarpone krémom, banánmi a jahodami: Múka, cukor, vajcia, kakao, džem jahodový, mascarpone, smotanová nátierka, tvaroh, smotana, nutela, banány, jahody

(1,3,5,6,7,8)



## 7. RED VELVET

Red velvet korpus so smotanovým mascarpone krémom a jahodami: Múka, cukor, vajcia, maslo, vienný oct, soda bicarbona, kakao, farbivo, džem jahodový, mascarpone, smotanová nátierka, tvaroh, smotana, jahody

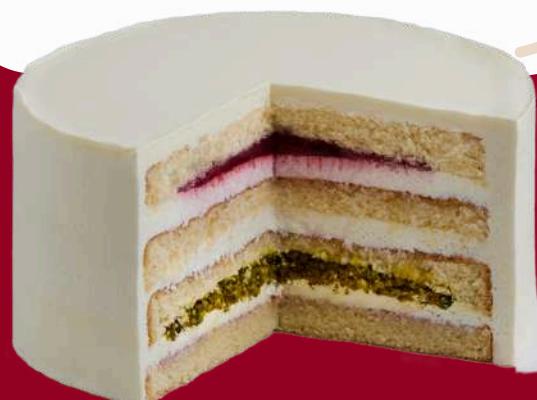
(1,3,7)



## 8. PISTÁCIOVO-MALINOVÁ

Vanilkový korpus so smotanovým mascarpone krémom, pistácirovým maslom, kúskami pistácií a malinovým pyré: Múka, cukor, vajcia, pistácie, pistácirové maslo, džem jahodový, mascarpone, smotanová nátierka, tvaroh, smotana, malinové pyré, želatína

(1,3,7,8)



# Cenník

Príchut/velkosť	16cm (8-10p.)	20cm (12-16p.)	24cm (16-20p.)	30cm (25-30p.)
1. Smotanovo - ovocná	60 €	85 €	105 €	145 €
2. Kakaovo - čučoriedková	60 €	85 €	105 €	145 €
3. Snickers	60 €	85 €	105 €	145 €
4. Marakujovo - kokosová	60 €	85 €	105 €	145 €
5. Čokoládovo - malinová	60 €	85 €	105 €	145 €
6. Kakaovo - nutelová	60 €	85 €	105 €	145 €
7. Red velvet	60€	85 €	105 €	145 €
8. Pistácieovo - malinová	60€	85 €	105 €	145 €

Smotanovo - ovocnú tortu a Red Velvet tortu vám pripravíme aj ako bento tortu (2-3 porcie )



# Doplatky

Každá torta sa skladá zo 4 korpusov a 3 vrstiev krému. Pri lacto free a bezlepkových variantoch sa suma dopláca. Pri viac poschodových tortách sa cena vypočíta individuálne. V cene je zahrnuté zdobenie ovocím (180g), čokoládové dekorácie, makrónky.

## 2. poschodové :

20/16cm ( 20-30p.)  
: **od 165 €**

24/16cm (30-40p.) :  
**od 185 €**

30/20cm (40-  
50p.): **od 250 €**

## 3. poschodové :

24x20x16cm(40-  
60p.):  
**od 270 €**

30x22x16cm (60-  
80p.):  
**od 320 €**

30/24/20cm (80-  
100p.) : **od 355 €**

# Dekorácie

## Farba:

- biela/hnedá - 0 € ;
- jemná farebná - 3 €;
- štruktúrované dizajny - 3 €;
- sýta - 5 €

## Nápis/číslo:

- **tortový zápich** (drevený, plastový, možný vlastný motív) - od 8 €
- odliata čokoláda - 1 písmeno – 0,5 €
- fondán - 1 písmeno – 0,5 €
- ručne písané - 0 €
- sviečka - od 3 €

## Kvety:

- živé nejedlé kvety – od 10 €
- živé jedlé kvety – od 15 €

## Figúrky:

- 3D čokoládové - 4 €
- 3D modelované - od 12 €

## Ostatné:

- Jedlý papier A4/10 €
- Jedlé zlato: -10 €/kus
- Krabica (povinné) od 3 €
- Ovocie navyše: 150g – 7 €

# Alergény vysvetlivky

- 1** Obilníny obsahujúce lepok
- 2** Kôrovce a výrobky z nich
- 3** Vajcia a výrobky z nich
- 4** Ryby a výrobky z nich
- 5** Arašidy a výrobky z nich
- 6** Sójové zrná a výrobky z nich
- 7** Mlieko a výrobky z neho
- 8** Orechy a výrobky z nich
- 9** Zeler a výrobky z neho
- 10** Horčica a výrobky z nej
- 11** Sezamové semená a výrobky z nich
- 12** Oxid siričitý a siričitan
- 13** Vlčí bôb a výrobky z neho
- 14** Mäkkýše a výrobky z nich



# Ukážky našich sladkých prác







# Kontaktujte nás

Ak ste si povedali, že práve takéto maškrty by nemali chýbať na stole počas vášho veľkého dňa, neváhajte nás kontaktovať. Radi s vami prekonzultujeme vašu predstavu a premeníme sen na dokonalý pôžitok.



## Telefón

+421 915 301 141

## E-mail

[info@redvelvet.sk](mailto:info@redvelvet.sk)

## Adresa

Štúrova 9/18 (vo dvore),  
04001 Košice