

BAISER

Oferta Ślubna



@baisercakery
baisercakery.pl
+48 572 530 387
ul. Dębowa 2,
Kraków, 30-306

20
25



Słodka magia Twojego wesela

Dzień wesela to moment pełen miłości, wzruszeń i radości – dzień, który pozostanie w sercach Pary Młodej i ich gości na zawsze. To czas, kiedy każda chwila smakuje wyjątkowo, a tort weselny staje się nie tylko kulminacyjnym punktem uroczystości, ale także symbolem nowego, wspólnego życia.

Obok tortu czeka na Waszych gości wyjątkowy słodki stół, który kusi różnorodnością smaków i tekstur. Znajdą się na nim klasyczne desery, takie jak kruche tartaletki, delikatne ptysie czy aksamitne serniki, ale także oryginalne kompozycje – egzotyczne makaroniki, wykwintne monoporcje czy musy i trufle w nieoczywistych smakach.

W tym wyjątkowym dniu zadbamy o to, aby każdy moment był pełen magii, a słodkie smaki podkreślały radość i emocje, które towarzyszą Wam w tej pięknej chwili.

TORTY





CZEKOLADOWO-KARMELOWY

- Mocno czekoladowy wilgotny biszkopt
- Krem czekoladowy
- Krem arachidowy
- Słony karmel w połączeniu orzeszków ziemnych

Cena - 20 zł/porcja



PISTACJA-MALINA

- Biszkopt pistacjowy
- Krem z mascarpone na bazie białej czekolady i pasty pistacjowej
- Chrupka na bazie białej czekolady, prażonych pistacji i maliny liofilizowanej
- Soczysta warstwa malinowa

Cena - 20 zł/porcja



MALINOWY Z SERNIKIEM

- Waniliowy biszkopt
- Krem śmietankowy
- Soczysta warstwa malinowa
- Zapiekany sernik malinowy na bazie mascarpone i świeżych malin

Cena - 20 zł/porcja



ORZECH LASKOWY – MLECZNA CZEKOLADA

- Mocno czekoladowy wilgotny biszkopt
- Krem na bazie pasty z orzechów laskowych i 2 rodzajów czekolady
 - Chrupka z orzechów laskowych, mlecznej czekolady oraz wafelków belgijskich

Cena - 20 zł/porcja



KOKOSOWY PARADISE

- Jasny kokosowy biszkopt
- Warstwa kremowa z białą czekoladą i kokosem
- Chrupka kokosowa na bazie białej czekolady, migdałów i kokosu
- Delikatny krem śmietankowy

Cena - 20 zł/porcja



KAWA-BAILEYS

- Mocno czekoladowy wilgotny biszkopt
- Delikatny krem śmietankowy z likierem i kawą
- Namelaka na bazie białej czekolady i likieru Baileys

Cena - 20 zł/porcja

MALINA-CYTRUS



- Waniliowy biszkopt
- Krem śmietankowy
- Soczysta warstwa malinowa
- Kurd cytrynowy na bazie białej czekolady

Cena - 20 zł/porcja

CZEKOLADOWA TRUFLA



- Mocno czekoladowy wilgotny biszkopt
- Pomadka czekoladowa na bazie ciemnej czekolady
- Ganasz na bazie ciemnej czekolady i śmietanki
- Chrupka na bazie ciemnej czekolady i orzechu laskowego

Cena - 20 zł/porcja



APEROL-MALINA

- Waniliowy biszkopt
- Krem śmietankowy
- Soczysta warstwa malinowa
- Żelka na bazie naturalnego soku pomarańczowego, aperolu z dodatkiem agar-agaru

Cena - 20 zł/porcja



MARCHEWKOWY Z WIŚNIĄ

- Wilgotny biszkopt marchewkowy z migdałami i cynamonem
- Krem maślany na bazie mascarpone
- Soczysta warstwa wiśniowa
- Słony karmel z prażonymi migdałami

Cena - 20 zł/porcja



WIŚNIA-CZEKOLADA

- Mocno czekoladowy wilgotny biszkopt
- Krem czekoladowy
- Ubity ganasz na bazie mlecznej czekolady
- Soczysta warstwa wiśniowa

Cena - 20 zł/porcja



CYTRUS

- Biszkopt waniliowy
- Delikatny krem śmietankowy
- Kurd cytrynowy na bazie białej czekolady

Cena - 20 zł/porcja

TROPIK



- Jasny kokosowy biszkopt
- Warstwa kremowa z kokosem i białą czekoladą
- Żelka mango-marakuja
- Delikatny krem śmietankowy

Cena - 20 zł/porcja

TRUSKAWKA-WANILIA

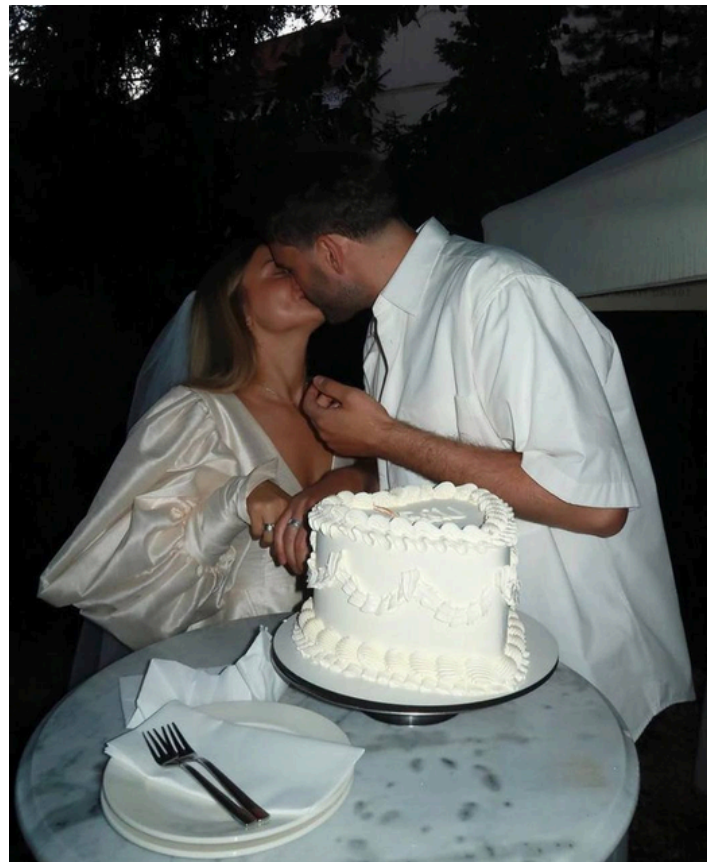


- Biszkopt waniliowy
- Ganasz na bazie białej czekolady i truskawki
- Marmolada truskawkowa
- Delikatny krem śmietankowy

Cena - 20 zł/porcja

TORTY ŚLUBNE przykładowe realizacje













Słodki Świat





BAISER

TORT BEZA PAVLOVA



Puszysta delikatna beza w połączeniu z delikatnym kremem śmietankowym na bazie mascarpone. Na górze udekorowane świeżymi owocami.

Cena : 19 zł/porcja

MINI BEZA PAVLOVA



Puszysta delikatna beza w połączeniu z delikatnym kremem śmietankowym na bazie mascarpone przełożona soczystą warstwą malinową albo porzeczkową. Na górze udekorowane świeżymi owocami.

Cena : 15 zł/porcja

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt/jeden smak*



MUFFINKI

- Czekoladowo-karmelowe (czekoladowe ze słonym karmelem i orzeszkami ziemnymi)
- Czekoladowe z czekoladowym ganaszem
- Czekoladowo-kawowe
- Waniliowe z nadzieniem owocowym
- Cytrusowe z cytrynowym kremem
- Kokosowe z nadzieniem kokosowym

Cena : 10 zł/szt

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt/jeden smak*



CUKIERKI TRUFLE

- Czekoladowe w kakao
- Ananas-parmezan w białej czekoladzie z nerkowcem
- Gruszka z serem Dor Blue
- Czekolada-Baileys
- Malinowe z malinami liofilizowanymi

Cena : 5 zł/szt

*Minimalna ilość zamówienia –
20 szt/jeden smak*



ESKIMO

- Czekoladowe z czekoladowym ganaszem
- Czekoladowe z orzeszkami arachidowymi
- Pistacja-malina
- Kawa-Baileys

Cena : 10 zł/szt.

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt/jeden smak*



CAKE POPSY

- Czekoladowe z czekoladowym ganaszem
- Pistacjowe z maliną liofilizowaną
- Czekoladowe z orzeszkami ziemnymi

Cena : 10 zł/szt.

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt/jeden smak*



MAGDALENKI

- Czekoladowe z czekoladowym ganaszem w białej / ciemnej czekoladzie
- Waniliowe z nadzieniem malinowym w białej czekoladzie

Cena : 7 zł/szt

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt/jeden smak*



MAGDALENKI MINI

- Klasyczne waniliowe w białej czekoladzie
- Czekoladowe w mlecznej czekoladzie

Cena : 4 zł/szt

*Minimalna ilość zamówienia –
20 szt/jeden smak*

DESERKI W SŁOICZKACH



- Marchewkowe ciasto z wiśnią i karmelem

Cena : 8 zł/szt

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt/jeden smak*



- Brownie czekoladowe ze słonym karmelem i orzechami

Cena : 8 zł/szt

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt/jeden smak*



TRIFLE

(monodeserki w szklankach 200 ml)

- Ciasto kruche z kremem Patisserie i owocami sezonowymi
- Tiramisu pistacjowe
- Czekoladowa trufla z ptysiem czekoladowym
- Beza z kurdem marakuja i kremem maskarpone

Cena : 15 zł/szt

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt/jeden smak*





SERNIKI

(monodeserki w szklankach)

- Biała czekolada – truskawka
- Kurd cytrynowy na bazie białej czekolady z bezą
- Orzech laskowy

Cena : 12 zł/szt

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt/jeden smak*



MINI CIASTA

- Czekoladowe z orzechami laskowymi
- Gruszka z serem Dor Blue
- Truskawkowy jogurt
- Sernik cytrynowy

Cena : 16 zł/szt

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt/jeden smak*



PTYŚ CRAQUELIN

- Ganasz na bazie białej czekolady z malinowym nadzieniem
- Czekoladowy muss w połączeniu z karmelem i praline orzechowym

Cena : 15 zł/szt

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt./jeden smak*



MAKARONIKI

- Pistacja-malina
- Czekoladowo-karmelowe
- Malinowe
- Kokosowy paradise
- Biała czekolada-malina
- Biała czekolada-cytryna
- Kawa-Baileys
- Dor blue z migdałowym praline

Cena : 8 zł/szt

*Minimalna ilość zamówienia –
10 szt./jeden smak*

BROWNIE



- Czekoladowe

Wilgotne, gęste i pełne aksamitnej ciemnej czekolady

Cena : 7 zł/szt

- Czekoladowe z kremem arachidowym i słonym karmelem

Z dodatkiem kremu i słonego karmelu

Cena : 9 zł/szt

Minimalna ilość zamówienia –
20 szt/jeden smak



CANNOLI

Chrupiące włoskie spody wypełnione puszystymi delikatnymi kremami

- Pistacjowy krem z białą czekoladą
- Delikatny krem mascarpone z malinami
- Krem orzech laskowy

Cena : 12 zł/szt

Minimalna ilość zamówienia –
10 szt/jeden smak



SERNIKI DUŻE

(są krojone na porcje przed podaniem, na 16 porcji)

- Klasyczny waniliowy zapiekany

Cena : 7,5 zł/porcja



- Klasyczny waniliowy zapiekany z kajmakiem

Cena : 8,75 zł/porcja

TARTY



MINI TARTY

- Pistacjowe ze świeżymi malinami
- Mleczna czekolada – Baileys
- Figa z serem Dor Blue

Cena : 16 zł/szt

Minimalna ilość zamówienia –
5 szt/jeden smak



MINI TARTY



- Cytrusowe z ganaszem cytrynowym i żelem
- Karmelowy pekan
- Migdałowe z malinami i porzeczką, ganaszem na bazie białej czekolady w połączeniu ze świeżymi owocami

Cena : 16 zł/szt

Minimalna ilość zamówienia –
5 szt/jeden smak





TARTY DUŻE (dzielone na 16 porcji)

- Pistacjowe ze świeżymi malinami
- Mleczna czekolada – Baileys
- Figa z serem Dor Blue

Cena : 10 zł/porcja





TARTY DUŻE

(dzielone na 16 porcji)

- Cytrusowe z ganaszem cytrynowym i żelem
- Karmelowy pekan
- Migdałowe z malinami i porzeczką, ganaszem na bazie białej czekolady w połączeniu ze świeżymi owocami

Cena : 10 zł/porcja



CIASTA MUSOWE



Odkryj nasze ekskluzywne desery musowe – sztukę cukiernictwa w najczystszej formie!

Nasza kolekcja ciast musowych w kształcie owoców i orzechów to połączenie precyzji, kreatywności i najwyższej jakości składników. Każdy deser do złudzenia przypomina soczyste owoce czy chrupiące orzechy, ale kryje w sobie wyjątkowe połączenia smakowe, które zachwycą nawet najbardziej wymagających.

Mono smak w perfekcyjnej formie

Każde ciasto to esencja jednego, wyrazistego smaku – soczyste mango, aksamitna pistacja, intensywna malina i cytryna czy prażony orzech laskowy. Delikatne ganasze, słodkie praliné i chrupiące warstwy tworzą harmonijną całość, która rozpływa się w ustach.

Efekt WOW gwarantowany!

Dzięki nowoczesnym technikom cukierniczym i dbałości o detale, nasze desery nie tylko smakują wyśmienicie, ale także wyglądają jak małe dzieła sztuki.

Zapraszamy do świata luksusowych doznań smakowych. Odkryj nasze premium desery i pozwól sobie na odrobinę słodkiej doskonałości!

CIASTA MUSOWE

(ok. 80-100 g/monoporcja)

- Cytryna

Ganasz cytrynowy w połączeniu z żelem cytrynowym, miętą, segmentami cytryny i kandyzowaną cytryną

Cena : 25 zł/szt

Minimalna ilość zamówienia – 5 szt



- Mango

Ganasz mango w połączeniu z żelem mango i dodatkiem świeżego mango

Cena : 25 zł/szt

Minimalna ilość zamówienia – 5 szt





CIASTA MUSOWE

(ok. 80-100 g/monoporcja)

- Pistacja

Ganasz pistacjowy w połączeniu z warstwą chrupiącą pistacjową i pistacjowym żelem

Cena : 30 zł/szt

Minimalna ilość zamówienia – 5 szt



- Orzech laskowy

Ganasz z orzechów laskowych w połączeniu z warstwą chrupiącą z praline i karmelem z orzechów laskowych

Cena : 30 zł/szt

Minimalna ilość zamówienia – 5 szt

CIASTA MUSOWE

(ok. 80-100 g/monoporcja)



- Malina

Ganasz malinowy w połączeniu z żelem malinowym i dodatkiem świeżych malin

Cena : 25 zł/szt

Minimalna ilość zamówienia – 5 szt

Przykładowe
słodkie sioły











50 gości

190 porcji

Cena : 1980 zł

15 x Muffinki raffaello / 150 zł
15 x Muffinki snickers / 150 zł
10 x Ciasta musowe orzech laskowy / 300 zł
10 x Eskimo czekoladowe / 100 zł
1 x Tarta pistacjowa – 16 porcji/ 160 zł
1 x Tarta karmelowy pekan – 16 porcji/ 160 zł
20 x Mini Pavlova / 300 zł
3 x Sernik waniliowy – 48 porcje/ 360 zł
20 x Deserki w słoiczkach / 160 zł
20 x Ciasteczka Madlenki duże / 140 zł

100 gości

404 porcji

Cena : 3795 zł

30 x Muffinki raffaello / 300 zł
30 x Muffinki snickers / 300 zł
40 x Makaroniki miks / 320 zł
20 x Ciasta musowe cytryna / 500 zł
30 x Eskimo czekoladowe / 285 zł
30 x Cukierki trufle miks / 150 zł
2 x Tarta pistacjowa – 32 porcji/ 320 zł
2 x Tarta figa z serem Dor Blue – 32 porcji/ 320 zł
40 x Mini Pavlova / 300 zł
5 x Sernik waniliowy z kajmakiem – 80 porcji/ 700 zł
20 x Deserki w słoiczkach / 160 zł
20 x Ciasteczka Madlenki duże / 140 zł

150 gości

524 porcji

Cena : 5825 zł

30 x Muffinki raffaello / 300 zł

30 x Muffinki snickers / 300 zł

40 x Makaroniki miks / 320 zł

10 x Ciasta musowe cytryna / 250 zł

10 x Ciasta musowe pistacja / 300 zł

30 x Eskimo czekoladowe / 285 zł

30 x Cukierki trufle miks / 150zł

2 x Tarta pistacjowa – 32 porcji/ 320 zł

2 x Tarta figa z serem Dor Blue – 32 porcji/ 320 zł

50 x Mini Pavlova / 750 zł

5 x Sernik waniliowy z kajmakiem – 80 porcji/ 700 zł

20 x Deserki w słoiczkach / 160 zł

20 x Ciasteczka Madlenki duże / 140 zł

20 x Trifle beza z kurdem marakuja i kremem maskarpone / 300 zł

10 x Mini ciasta truskawkowy jogurt / 160 zł

30 x Brownie czekoladowe z kremem arachidowym i słonym karmelem / 270 zł

30 x Płyś craquelin waniliowy / 480 zł

20 x Mini tarty migdałowe z malinami i porzeczką, ganaszem na

bazie białej czekolady w połączeniu ze świeżymi owocami / 320 zł

Paczki dla gości (Minimalne zamówienie od 20 szt)

Zestaw ciasta

3 kawałki ciasta – ok. 0,5 kg. – 37 zł

4 kawałki ciasta – ok. 0,7 kg. – 48 zł

Do wyboru:

- Sernik waniliowy
- Sernik waniliowy z kajmakiem
- Ciasto marchewkowe z kremem maślanym
- Miodownik (ciasto miodowe z kremem śmietanowym)
- Napoleon z kremem Patisserie
- Tarta duża (Cytrusowe z ganaszem cytrynowym i żelem albo Migdałowe z malinami i porzeczką, ganaszem cytrynowym w połączeniu ze świeżymi owocami)
- Pavlova z owocami (konfitura malinowa albo porzeczkowa)

Zestaw mini tarty :

Zestaw zawiera 2 mini tarty – 34 zł

Smaki do wyboru:

- Cytrusowe z ganachem cytrynowym i żelem
- Migdałowe z malinami i porzeczką, ganaszem cytrynowym w połączeniu ze świeżymi owocami
- Pistacjowe ze świeżymi malinami
- Mleczna czekolada – Baileys
- Figa z serem Dor Blue
- Karmelowy pekan

Paczki dla gości (Minimalne zamówienie od 20 szt)

Zestaw mini ciasta

Zestaw zawiera 2 cukierki trufle + 2 makaroniki + ciasteczka magdalenki mini w woreczku foliowym (ok. 100 g) 35 zł

Smaki do wyboru trufle:

- Czekoladowe w kakao
- Ananas-parmezan w białej czekoladzie z nerkowcem
- Gruszka z serem Dor Blue
- Czekolada-Baileys
- Malinowe w pudrze z malin sublimowanych

Smaki do wyboru makaroniki :

- Pistacja-malina
- Snickers
- Malinowe
- Kokosowy paradise

Polityka degustacji i złożenia zamówień

1. Cenę degustacji wyliczamy na podstawie aktualnych cen.
2. W przypadku wybrania naszej oferty - cena degustacji jest później odliczana od ostatecznej kwoty zamówienia.
3. W ramach degustacji mają możliwość Państwo spróbować próbki tortu + 3 mini deserki na wybór (w przypadku zamawiania słodkiego stołu).
4. Istnieje możliwość lekkiego modyfikowania smaków (dotyczy tortów).
5. Polecamy liczyć 150-200 gramów tortu na osobę, słodkiego stołu – od 3 szt. słodkości na osobę.
6. Przy zamówieniu od 500 zł dowóz gratis na terenia Krakowa. Okolice wyliczamy indywidualnie.
7. Prosimy zapoznać się z ofertą i podać smaki tortów/słodkości, które Państwo mają ochotę spróbować.
8. Zestawy tortów
 - Zestaw S (3 smaki tortu na wybór) - 45 zł
 - Zestaw M (6 smaków tortów na wybór) - 90 zł

Polityka degustacji i złożenia zamówień

9. Dostarczamy zamówienie w dniu przyjęcia między godziną 8:00 a 16:00.
10. Za wynajem naczyń pobierana jest zwrotna kaucja, której minimalna wysokość wynosi 500 zł. Ostateczna kwota uzależniona jest od liczby wypożyczonych elementów. Klient zobowiązany jest do oddania nieuszkodzonych pater w terminie do czterech dni po uroczystości. Po upływie tego czasu istnieje możliwość odbioru naczyń przez naszą firmę, a koszt tej usługi zostanie potrącony z wpłaconej kaucji. Zwrot kaucji następuje niezwłocznie po oddaniu naczyń w nienaruszonym stanie. W przypadku płatności przelewem środki zwracane są na wskazane konto bankowe.
11. Degustacyjne zestawy można zamówić i odebrać w naszym lokalu BAISER pod adresem Dębowa 2, Kraków, 30-306.
12. Potwierdzeniem rezerwacji terminu wykonania dla Państwa zamówienia jest wpłata zadatku gotówką/przelewem oraz podpisanie umowy ślubnej. Kwota zadatku jest ustalana indywidualnie i zależy od wielkości składanego zamówienia.

BAISER

