

SVATEBNÍ KATALOG

DORTY

SWEET BAR



Dorteria

SLOŽENÍ A PŘÍCHUTĚ



SCHWARZWALD BEZ LEPKU

kakaový korpus z bezlepkové mouky prokládaný višněmi, plněný živočišnou šlehačkou
ALERGENY: lepek, vejce, mléko, ořechy



ČOKO SEN

kakaový korpus, ganache, živočišná šlehačka, mascarpone
ALERGENY: lepek, vejce, mléko



MALINOVÝ BEZ LEPKU A CUKRU

mandlový korpus, malinové pyrė, Xylitol, živočišná šlehačka, mascarpone
ALERGENY: lepek, vejce, mléko, ořechy



RED VELVET

červený korpus plněný živočišnou šlehačkou, mascarpone, tvaroh
ALERGENY: lepek, vejce, mléko



SMETANOVÝ S OVOCEM

vanilkový korpus plněný živočišnou šlehačkou a prokládaný ovocem
ALERGENY: lepek, vejce, mléko



MRKVÁČEK

mrkvový korpus, marmeláda, živočišná šlehačka, mascarpone, cukr, tvaroh
ALERGENY: lepek, vejce, mléko, ořechy

SLOŽENÍ A PŘÍCHUTĚ

Korpusy

1. Vanilkový
2. Kakaový
3. Red Velvet
4. Oříškový
5. Mrkvový

Ovoce

1. Jahody
2. Borůvky
3. Maliny
4. Mix ovoce

Náplně

1. Smetanový
2. Máslový
3. Šlehačka s mascarpone
4. Tvarohový
5. Ovocný (malina, borůvka)
6. Krém z bílé čokolády
7. Čokoládová ganache
8. Pistáciový
9. Bílkovo máslový

VELIKOST



18 cm - 8 porcí



24 cm - 12 porcí



28 cm - 16 porcí



20 porcí

12 + 8



24 porcí

16 + 8



28 porcí

16 + 12



36 porcí

16 + 12 + 8

- Po domluvě lze vyrobit dort až pro 80 lidí.
- Uvedené porce jsou pouze orientační. Záleží na velikosti nakrájených kusů.

DEKORACE A DOPLŇKY

- **Dřevěné zápichy**



- **Zápichy z čokolády**
- **Dortová fontána**
- **Živé květiny**



“NAHÁČI”

V posledních letech se svatební dorty ve stylu "naked cake" staly velmi populárními. Tento design zahrnuje **jemné potření krémem, přičemž korpus v některých místech lehce prosvítá**, což vytváří neformální a přirozený vzhled. Někdy se dokonce stěny dortu mohou nechat úplně nahé, což umožňuje hostům okamžitě vidět a ocenit různé chutě, které dort nabízí.



Naháčkovi nejvíce sluší živé květiny a čerstvé ovoce, ale ozdoby si můžete vybrat podle svých představ a sladit je s tématikou vašeho svatebního dne. Tento typ dortu dokazuje, že někdy platí pravidlo „**méně je více**“.



Boho styl - 55 porcí



U naháčků doporučujeme zvolit **světlý/tmavý piškot** či lahodný **red velvet**. Skvělými náplněmi do těch dortů jsou: **krém z bílé čokolády, tvarohový krém a šlehačkový krém s mascarpone**.

SVATEBNÍ DORTY POTAŽENÉ FONDÁNEM

Svatební dort potažený fondánem přináší **výjimečně elegantní a půvabný vzhled**. Barva dortu nemusí být nutně bílá, výběr odstínu záleží na tématu vašeho slavnostního dne.

Náplně, které doporučujeme do těchto dortíků jsou: **šlehačka a mascarpone, bílkovo máslový, tvarohový a čokoládová ganache**.



Fondán lze použít i pouze k dekorativním prvkům jako jsou růžičky či jiné modelace dle Vašeho přání. K impozantnějšímu vzhledu doporučujeme použít nástavná patra, která dortíku dodají WOW efekt!



SWEET BAR

Sladký koutek je nepostradatelnou součástí každé svatby. Zákusky bývají obvykle v mini verzi, aby si hosté mohli vychutnat od každého trochu. Rádi vám pomůžeme s výběrem, aby váš den byl co nejsladší.



Dortové nanuky a lízátko



Tropický sen



Mini cupcakes - vanilka, čokoláda, red velvet



Plněné kelímky



Mini špičky



Větrníčky a věnečky

CENY ZÁKLADNÍ NABÍDKY

SWEET BAR	Cena/ 1 ks bez DPH	Cena/ 1 ks s DPH
Panna Cotta	30,80 Kč	35,00 Kč
Míša kelímek	30,80 Kč	35,00 Kč
Tropický sen	26,40 Kč	30,00 Kč
Špička	24,64 Kč	28,00 Kč
Lízátko	22,00 Kč	25,00 Kč
Nanuk	30,80 Kč	35,00 Kč
Laskonka	16,72 Kč	19,00 Kč
Ovocný košíček	19,36 Kč	22,00 Kč
Věneček (fondán, čokoláda)	16,72 Kč	19,00 Kč
Větrníček	21,12 Kč	24,00 Kč
Čoko kelímek	24,64 Kč	28,00 Kč
Cupcake (vanilka, čokoláda, red velvet)	30,80 Kč	35,00 Kč

VÝSLUŽKY

O výslužku se postaráme s radostí! I když v nabídce nemáme tradiční koláčky, připravili jsme pro vás jiné dobroty, které určitě nadchnou. Můžete vybírat z **kremrolí, ořechových trubiček, makronek či lineckých srdíček**. Navíc vám rádi zajistíme **krabičky, které budou ladit k tématice vašeho velkého dne**.



Ořechové trubičky, kremrole, linecké



Krabičky

OCHUTNÁVKY

Je pro nás důležité, abyste byli maximálně spokojeni s výsledkem. Proto v rámci našich služeb **nabízíme osobní ochutnávky jednotlivých příchutí**, abyste si byli jistí svým výběrem. **Vzorky si můžete odnést domů nebo si je vychutnat přímo v naší kavárně** u šálku kávy, kde spolu vše můžeme probrat a zkonzultovat do posledního detailu.



JAK OBJEDNAT?

V případě sjednání osobní ochutnávky lze veškerá specifika a objednávku přijmout na místě.

1

- DATUM SVATBY
- ČAS VYZVEDNUTÍ
- MÍSTO VYZVEDNUTÍ - NÁDRAŽNÍ 221, RAKOVNÍK
- ZÁVOZ NA MÍSTO - 30 Kč/KM

2

- VELIKOST DORTU (POČET HOSTŮ)
- KORPUS
- NÁPLŇ

3

VZHLED DORTU (DLE INPIRACE ČI NA PŘÁNÍ)

- FONDÁN/OBMÁZÁNÍ KRÉMEM
- DEKORACE
- OVOCE
- KVĚTINY - DODAVATEL
- TÉMATIKA

4

- ZÁLOHA VE VÝŠI 2000,-
- ODESLÁNÍ OBJEDNÁVKY S DETAILY NA:
- **dorteria.cz** - kontaktní formulář/sekce jednotlivci
 - **info@dorteria.cz**
 - tel: **+420 732 916 074**