



NABÍDKA 2022



BOŽSKÝ DORT

Nadýchaný vanilkový korpus, vevnitř je lehký krém ze smetany a mascarpone a ovoce – např. jahody, maliny, borůvky, mandarinky, broskve, apod., dle sezónní nabídky.



KOKOSOVÝ DORT

Nadýchaný čokoládový korpus a lehký kokosový krém. Uvnitř dortu je osvěžující rozvar z ovoce.



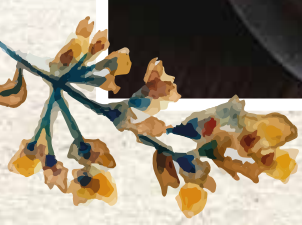
ČOKOLÁDOVÝ BOŽSKÝ DORT

Čokoládový korpus, vevnitř čokoládová pařížská šlehačka, ovoce, nebo ovocný rozvar. Není problém, například udělat mix těchto dvou dortů, tzn. bílý korpus, čokoládová náplň, ale také čokoládový korpus a bílý krém.



RED VELVET

Luxusní záležitost, jde o červený korpus, který má v sobě podmásli, je tudíž velmi nadýchaný. Krém je lehký smetanový a dort je zdobený čerstvým ovocem. Možnost přidání čerstvých malin dovnitř dortu.



JAHODOVÝ BOŽAN

Vanilkový korpus a lehký jahodový krém, čerstvé ovoce uvnitř dortu.



PISTÁCIOVÝ DORT

Ořechový korpus + pistáciový krém ze smetany + 100% pistáciové pasty + bílé čokolády



KÁVOVÝ DORT

Čokoládový korpus prokapaný kávou + kávový krém.



ŽLUTÝ DORT

Lehký vanilkový korpus + krém z mascarpone, šlehačky a pyré z manga a marakuji. Lehce kyselkavý, osvěžující dort, uvnitř se semínky z marakuji.



CITRONOVO BORŮVKOVÝ DORT

Lehký vanilkový korpus, lemoncurd, smetanový krém s mascarpone, rozvar z borůvek. Citronový lemoncurd je osvěžujícím doplňkem borůvek.



MAKOVÝ DORT

Bezlepkový korpus smákem a mandlovou moukou, lehký krém s crémefresh a smetanou, ovoce.



ŠTAFETKOVÝ DORT

Ořechový korpus, kávový krém, čokoládová poleva. Klasická štafektka ve formě dortu.



Dorty jsou včetně krabice.

Cena za průměr 20 cm – 1200,-

Cena za průměr 23 cm – 1500,-

Cena za průměr 26 cm – 1800,-

Možnost i jiných rozměrů-průměrů, cena bude stanovena dle individuálních požadavků.

Na dort je možné přidat jméno, nápis, věnování 50 Kč nebo číslo, také za 50 Kč.

Případné individuální zdobení či přání je naceněno po domluvě.



LINECKÝ DORT

U tohoto dortu je možné dle Vašich potřeb upéct jakékoliv číslo i písmeno. Jedná se o linecký korpus s lehkým krémem s ovocem.

Cena dle zvolené velikosti a počtu písmen.



Všechny tyto varianty dortů, které pečeme je možno dozdobit buď čerstvým ovocem, nebo potáhnout potahovou hmotou a dát nahoru třeba jedlý papír s vaší fotkou, případně zvolit jakékoliv téma, které si řeknete **s výjimkou 3D modelace.**



UKÁZKY

Ukázky dortů, které jsme kdy pekly, máme vystaveny na facebooku. Snažíme se, aby vždy byl dort trochu jiný, originální.

K dortům i sladkému baru lze zapůjčit také dřevěné stojany. Půjčovně stojanu na vaši oslavu nebo svatbu je 200 Kč.





SLADKÝ BAR

Kelímky: cena dle zvolené velikosti 45-55 Kč

Pannacotta



Míša



Perníčkové tiramisu



CUPCAKY: malinový, míša, slaný karamel, kávový, red velvet
Cena dle velikosti 45-55 Kč



TARALETKY

Cena dle velikosti 45 – 65 Kč

- s vanilkovým krémem a čerstvým ovocem
- s krémem ze slaného karamelu,
- s citronovým krémem a sněhovými pusinkami.
- s čokoládovým krémem a čerstvými malinami
- se slaným karamellem a čokoládou
- s krémem z manga a marakuji



MINIDORTÍK: REDVELVET - cena 55 Kč

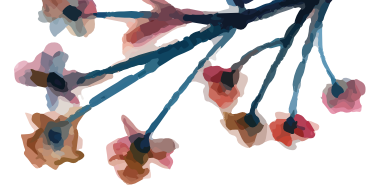


**ČOKODORTÍK
S PAŘÍŽSKÝM
KRÉMEM** - cena 55 Kč



CHEESECAKE

700 Kč



LOTUS CHEESECAKE



PISTÁCIOVÝ CHEESECAKE



OVOCNÝ CHEESECAKE



CHILLI CHEESECAKE



MRKVOVÝ CHEESECAKE



MALINOVÝ CHEESECAKE

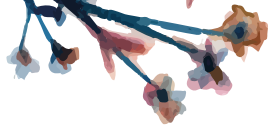


MANGO CHEESECAKE



ČOKOLÁDOVÝ CHEESECAKE





MINICHEESECAKE

Varianta cheesecaků ve formě mini porcí
Cena 45 Kč



DORTOVÉ NANUKY

Red Velvet
Cena 42 Kč



MAXI MAKRONKY

s čerstvými malinami
Cena 70 Kč



MAKRONKY

příchuti: Slaný karamel, čokoláda, malina,
mango, oreo, lotus, kokos, černý rybíz,
ostružina, káva, zázvor
Cena za 1 kus: 27 Kč
Minimální odběr 20 ks



DORTOVÉ LÍZÁTKO

Cena 28 Kč





KLASICKÉ ZÁKUSKY

- Věnečky s klasickým krémem - 25 Kč
- Věnečky se šlehačkou a čerstvými malinami - 25Kč
- Větrníčky dle velikosti - od 35Kč
- Laskonky ořechové se slaným karamellem - od 22 Kč
- Laskonky kokosové s mangomarakujovým krémem - od 22 Kč
- Marokánky cena dle zvolené velikosti - od 20 Kč do 30Kč
- Rakvičky plněné vaječným koňakem a šlehačkou - 1 ks: 29 Kč
- Pistáciové cukroví - 1ks: 20 Kč



ROLÁDY

- Mini ořechová roláda vcelku - 300 Kč
- Kakaová roláda vánek vcelku - 360 Kč
- Vanilková roláda s malinami vcelku - 300 Kč
- Pařížská roláda vcelku - 400 Kč
- Red velvet roláda vcelku - 400 Kč
- Roláda se slaným karamellem vcelku - 400 Kč



LINECKÉ CUKROVÍ

potahované a zdobené: 1 ks: 17 Kč



Anny Kráček s.r.o.

N A B Í D K A 2 0 2 2