

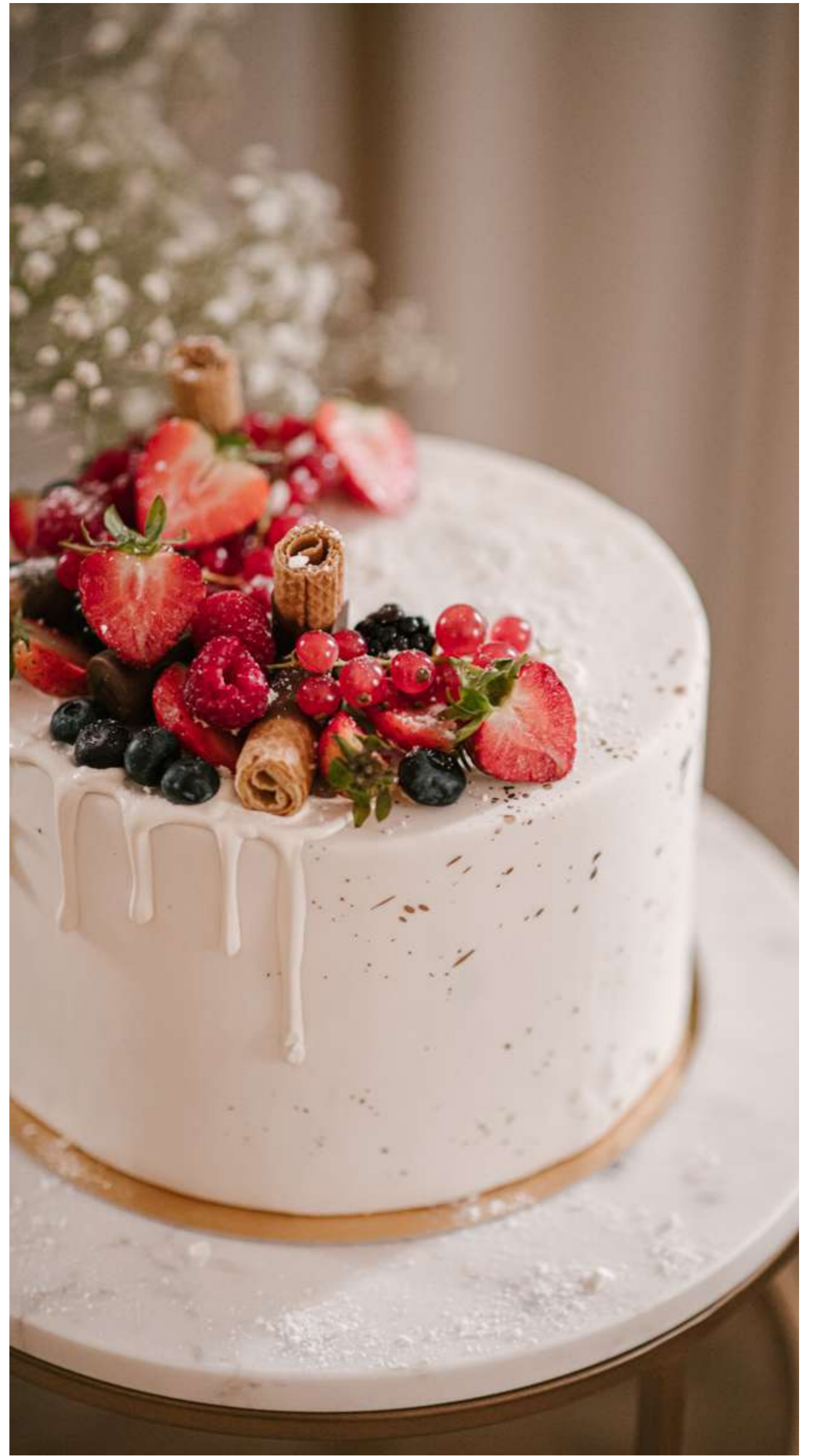
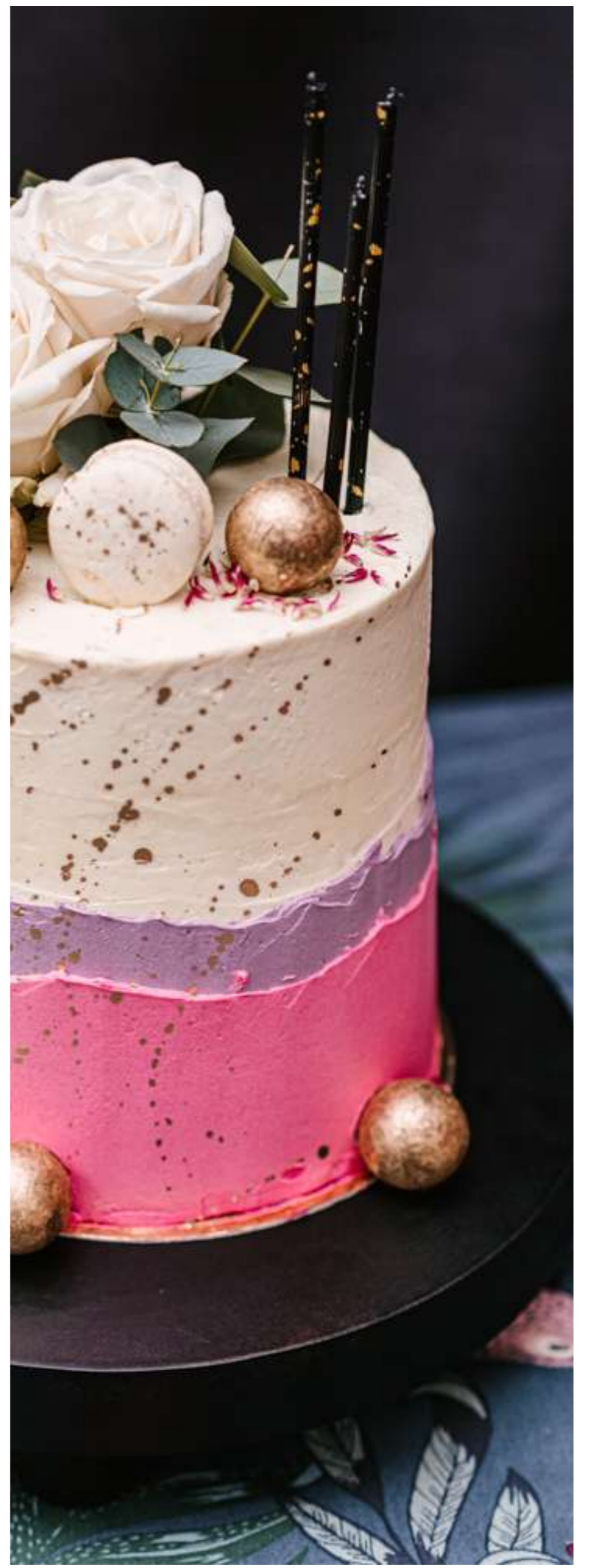
POD WIĄZEM

Cukiernia

2026

Pod Wiązem
ul. Dolnej Wsi 40
44-100 Gliwice







POD WIĄZEM

Torty naturalne

*Minimalna wielkość tortu jest na 10 osób.
Tort piętrowy wykonujemy od 25 osób.
Tort dwupiętrowy od 40 osób.*

Szwarcwaldzki	– klasyczny na ciemnym biszkopcie nasączony ponczem wiśniowym, krem śmietankowy z mascarpone, konfitura wiśniowa
Oreo	– lekki na bazie jasnego biszkoptu z ciasteczkami oreo i musem truskawkowym
Orzechowy	– jasny biszkopt z kremem na bazie białej czekolady z dodatkiem orzecha laskowego, chrupką orzechową i owocami leśnymi
Czekoladowy	– intensywny, słodki, na bazie kakaowego biszkoptu z mocno czekoladowym kremem, chrupką czekoladową i konfiturą z czarnej porzeczki
Pistacjowy	– na jasnym biszkopcie z kremem pistacjowym, owocem maliny i pistacjami
Malinowy	– lekki, malinowy na bazie jasnego cytrynowego biszkoptu, kremu mascarpone i śmietany
Mango-marakuja	– biszkopt klasyczny, krem mango, mus z marakuji i chrupka kokosowa
Pavlova	– bezowy, przekładany delikatnym kremem na bazie śmietany i serka mascarpone z owocami sezonowymi i owocowym purée
Dacquoise	– bezowy, na bazie kremu kajmakowego z orzechami włoskimi i daktylami

28 zł

cena od osoby

Tort własny	– opłata serwisowa 15 pln/osoba <i>(wypożyczenie zastawy, serwis kelnerski i porządkowy, utylizacja odpadów); serwis za własny tort jest liczony od osób dorosłych i dzieci</i>
--------------------	--

Podstawowa dekoracja tortu obejmuje owoce sezonowe oraz wykończenie ganache z białej belgijskiej czekolady, a także w wersji semi-naked lub naked cake.

Na życzenie, możemy wykonać również tort wykończony lukrem plastycznym. Personalizowaną, artystyczną wersję możemy wykonać wg dowolnej inspiracji. Dodatkowe elementy dekoracji to: napis, topper, zimne ognie, świeże kwiaty, figurki artystyczne, wydruk 3D, race itp.







POD WIĄZEM

Słodki stół

*Słodki stół wykonujemy od 30 osób.
Ekspozycja słodyczy na stole lub tubach.*

Deserki

do wyboru 2 rodzaje

- tiramisu pistacjowe
- panna cotta z owocami
- malinowa chmurka na maślanych herbatnikach z malinami, kremem mascarpone i kruszoną bezą
- kinder country z ciasteczkami, pszenicą w miodzie, kremem śmietankowym i ganache z kinder czekolady

Wypieki

do wyboru 5 rodzajów

- mini beza Pavlova z kremem mascarpone i owocami
- kruche tartaletki z pistacją i maliną
- mini serniczki okrągłe: baskijskie, chałwowe, biała czekolada, oreo lub czekolada mleczna
- babeczka waniliowa z zapieczoną maliną
- czekoladowa babeczka z kremem czekoladowym nadziana konfiturą z owoców lasu
- mini serniczki na patyku: wanilia lub pistacja
- miodowniki z kremem budyniowym
- brownie z masłem orzechowym
- makaroniki: biała czekolada, mleczna czekolada, cytryna, pistacja, kawa, truskawka, malina lub orzech
- cake popsy: malina, orzech, pistacja lub cytryna
- ptyś choux: orzech laskowy z praliną

Mono deser

do wyboru 1 rodzaj

- serduszko pistacjowe z musem malinowym
- deser z musem kokosowym i kokosowym i żelką mango-marakuja na ciemnym ciasteczku sable
- kula z musem orzechowym w polewie rocher, z owocami lasu na kruchym ciastku
- deser limonkowo-truskawkowy oblany mleczną, belgijską czekoladą

55 zł

cena od osoby

Słodki stół własny

- opłata serwisowa 15 pln/osoba
*(wypożyczenie zastawy, serwis kelnerski i porządkowy, utylizacja odpadów);
serwis za własny tort jest liczony od osób dorosłych i dzieci*

W cenie jest dekoracja stołu świecami, świeżymi kwiatami, obrusy lub materiały, ekspozycja słodyczy w naczyniach, porcelanowych paterach i pojemnikach typu finger food. Winiетки z opisami słodyczy, oraz bomboniera bezików gratis.







POD WIĄZEM

Ciasta premium

*Ciasta wypiekane są w formach fi 24 cm.
W zależności od rodzaju, możemy je podzielić na 12-16 porcji.*

- Tarty**
- pistacjowa z chrupką z pistacji i malinami
 - z białą czekoladą i malinami na kruchym spodzie z delikatnym kremem i kwaśnym owocem
 - z lemon curdem i bezą włoską
 - banoffe z bananami, karmelem, czekoladowym spodem i białym kremem
 - snickers na czekoladowym cieście, orzechy ziemne w karmelu, belgijska czekolada

- Serniki**
- waniliowy na ciasteczkowym spodzie z mleczną czekoladą
 - baskijski, delikatny na bazie serka philadelphia i mascarpone
 - pistacjowy na chrupiącym spodzie z masłem pistacjowym i prażonymi pistacjami
 - mocno czekoladowy na spodzie z herbatników obłany czekoladą
 - na spodzie oreo z ciasteczkami, śmietanką i mascarpone

- Brownie**
- mocno czekoladowe na bazie gorzkiej czekolady belgijskiej z orzechami

- Blondie**
- na bazie białej czekolady z dodatkiem dużej ilości pistacji, wykończone konfitrą malinową i ganache pistacjowym

- Szarlotka**
- na maślanym spodzie z jabłkami pieczonymi, bezą z pianką i kruszonką

- Marchewkowe**
- z korzenną nutą, na bazie ciasta ucieranego z lekkim kremem mascarpone

- Miodownik**
- na kruchych blatach z dodatkiem miodu, przekładany kremem budyniowym z wanilią

- Ferrero rocher**
- z chrupiącą warstwą nugatu i kremu na bazie czekolady

- Chmurka**
- o smaku malinowym z bezą i prażonym migdałem

- Black Velvet**
- ciasto czekoladowo-kawowe z mlecznym kremem i owocem czarnej porzeczki

- Wuzetka**
- czekoladowy biszkopt przekładany kremem śmietankowym, konfitura wiśniowa

240 zł

- Ciasto własne**
- opłata serwisowa 15 pln/osoba
(wypożyczenie zastawy, serwis kelnerski i porządkowy, utylizacja odpadów);
serwis za własny tort jest liczony od osób dorosłych i dzieci





POD WIĄZEM

Do zobaczenia!

ul. Dolnej Wsi 40
44-100 Gliwice

Restauracja: **32 231 45 29**
Menadżer: **601 159 410**
Z-ca Menadżera: **786 100 644**

www.podwiazem.pl
biuro@podwiazem.pl

