Wilhams

Katalog

Torty Weselne 2024

nr 1

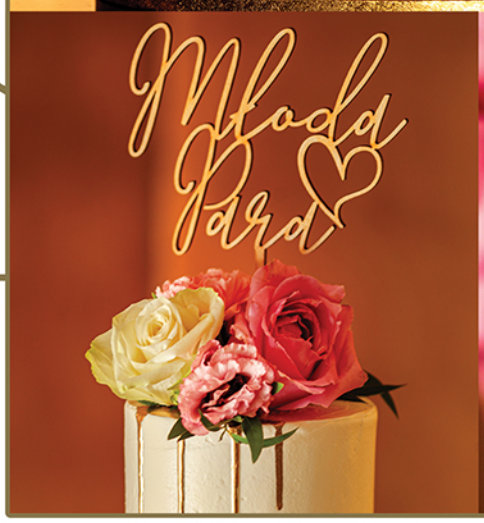
Venus

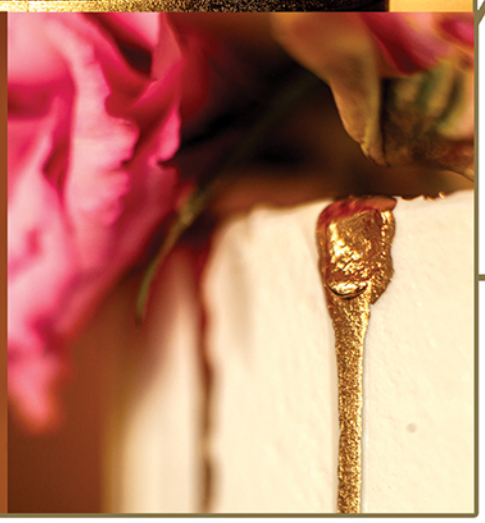
∅ ∅ ∅ ∅

12 cm - 18 cm -28 cm - 36 cm
120 Porcji

Tort obłożony masą maślaną. Kolorystyka różowo-brzoskwiniowa. Dekoracje ze świeżych kwiatów, złote dodatki, topper. Lista dostępnych smaków na stronie 11.

Wielkość:	80 Porcji:	120 Porcji:	150 Porcji:
Cena:	1500 zł	2100 zł	2650 zł





nr 2

Sofia

∅ ∅ ∅ ∅

12 cm - 18 cm -28 cm - 36 cm
120 Porcji

Tort obłożony masą maślaną. Dekoracja z żywych kwiatów sezonowych, topper oraz złota polewa drip.

Wielkość:	80 Porcji:	120 Porcji:	150 Porcji:
Cena:	1400 zł	2000 zł	2550 zł

nr 3

Perla

∅ ∅ ∅ ∅

12 cm - 18 cm -28 cm - 36 cm
120 Porcji

Tort obłożony masą maślaną. Dekoracja - cukrowa posypka w kształcie kulek oraz topper.

Wielkość:	*80 Porcji:*	*120 Porcji:*	*150 Porcji:*
Cena:	*1300 zł*	*1800 zł*	*2250 zł*

nr 4

Flora

∅ ∅ ∅ ∅

12 cm - 18 cm -28 cm - 36 cm
120 Porcji

Tort obłożony masą maślaną. Dekoracja z żywych kwiatów. Jedno piętro w formie separatora wypełnionego kwiatami oraz topper.

Wielkość:	80 Porcji:	120 Porcji:	150 Porcji:
Cena:	1400 zł	2000 zł	2550 zł

nr 5

Bianko

∅ ∅ ∅ ∅

12 cm - 18 cm - 28 cm - 36 cm

120 Porcji

Tort obłożony masą maślaną. Wachlarzyki z papieru waflowego i topper.

Wielkość:	80 Porcji:	120 Porcji:	150 Porcji:
Cena:	1500 zł	2100 zł	2450 zł

nr 6

Rozalia

∅ ∅ ∅ ∅

12 cm - 18 cm 28 cm - 36 cm

120 Porcji

Tort obłożony śmietaną. Dekoracja z żywych kwiatów sezonowych oraz elementów z masy cukrowej. Jako dodatek Topper.

Wielkość:	80 Porcji:	120 Porcji:	150 Porcji:
Cena:	1500 zł	2000 zł	2350 zł

nr 7

Sahara

∅ ∅ ∅ ∅

12 cm - 18 cm -28 cm - 36 cm
120 Porcji

Tort obłożony śmietaną. Dekoracja z suszonych roślin oraz topper.

Wielkość:	80 Porcji:	120 Porcji:	150 Porcji:
Cena:	1300 zł	1800 zł	2250 zł

nr 8

Nude

∅ ∅ ∅ ∅

12 cm - 18 cm -28 cm - 36 cm
120 Porcji

Tort w stylu Naked. Dekoracja śmietanowa z owocami sezonowymi oraz Topper.

Wielkość:	80 Porcji:	120 Porcji:	150 Porcji:
Cena:	1200 zł	1800 zł	2250 zł

nr 9

Classico

∅ ∅ ∅ ∅

12 cm - 18 cm -28 cm - 36 cm
120 Porcji

Tort obłożony masą maślaną. Dekoracja z żywych kwiatów sezonowych oraz topper.

Wielkość:	80 Porcji:	120 Porcji:	150 Porcji:
Cena:	1500 zł	2000 zł	2350 zł

nr 10

Amore

∅ ∅ ∅ ∅

12 cm - 18 cm -28 cm - 36 cm
120 Porcji

Tort obłożony śmietaną. Dekoracja ze świeżych słoneczników oraz topper.

Wielkość:	80 Porcji:	120 Porcji:	150 Porcji:
Cena:	1500 zł	2000 zł	2350 zł

Dostępne Smaki

Williams *- Ganasz Czekoladowy / Gruszka w Budyniu / Biszkopt Bakaliowy z Orzechami Laskowymi*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał, Orzechy, Skórka Pomarańczowa

Bananowy *- Ciemny Biszkopt Cytrynowy / Banan w Budyniu*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał

Herbaciany *- Biszkopt Cytrynowy / Ganasz Herbaciany z Białą Czekoladą / Rum Jasny*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał

Jagodowy *- Jasny Biszkopt z Orzechem Laskowym / Mus Jagodowy/ Mus Czekoladowy*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał, Orzech

Karmelowy *- Ciemny Biszkopt / Chrupki Czekoladowe / Malina / Mus Słony Karmel z Palonym Masłem*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał, Orzechy

Kinder *- Ciemny Biszkopt / Jasny Biszkopt/ Krem Nutella / Wafelki Czekoladowe*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał, Orzechy

Mango *- Jasny Biszkopt z Orzechem Laskowym / Mus Mango / Mus Czekoladowy*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał, Orzechy

Oreo *- Czarny Biszkopt / Wiśnie w Kremie Śmietankowym*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał

Ribes *- Ciemny Biszkopt / Ganasz Czekoladowy z Wafelkami / Mus Porzeczkowy*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał, Orzechy

Sheridan *- Ciemny Biszkopt Kawowy / Mus z Palonego Cukru / Mus Śmietankowy / Czekolada*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał

Śliwkowy *- Beza z Orzechów Włoskich z Migdałami / Śliwki w Wódce / Krem Budyniowy*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał, Orzechy

Śmietanowy *- Jasny Biszkopt / Śmietana z Owocami Sezonowymi / Posypka Migdałowa/*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał, Orzechy

Truskawkowy *- Jasny Biszkopt z Orzechem Laskowym / Mus Truskawkowy/ Mus Czekoladowy*
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał, Orzechy

Żurawinowy *- Biszkopt Czekoladowy / Beza z Orzechów Nerkowca / Żurawina Kandyzowana /*
Krem Budyniowo- Czekoladowy /
Alergeny: Gluten, Jajka. Nabiał, Orzechy

Warunki dowozu

Na terenie Lublina transport jest bezpłatny. Dostarczamy zamówienie pod wskazany adres w dniu przyjęcia weselnego. W przypadku dalszych tras koszt dostawy wynosi 3 zł za każdy kilometr: odległość liczona jest na podstawie wyliczenia Google Maps – trasa od pracowni (Jastków 128 B) do adresu docelowego.

*Serdeczne podziękowania dla **Hotelu Luxor**, al. Warszawska 175a, 20-824 Lublin, za udostępnienie wnętrz do sesji zdjęciowej.*

Uwaga!

Jeżeli chcesz spresonalizować swój Tort, skontkatuj się z naszym konsultantem weselnym, pod numerem telefonu:

530 711 426

lub pisząc maila na:

cukiernia@williams.pl

Przy większej liczbie Gości, niż ilość proponowaych porcji z tortu, zamawiamy torty dodatkowe w cenie 13,9 zł / porcja.

Szczegóły w biurze cukierni.

Możliwe dekoracje dodatkowe:

- przetarcia,
- podwyższenie tortu,
- obłożenie masą maślaną,
- obłożenie śmietaną,
- personalizowane nadruki,
- zamsz cukierniczy,
- polewa lustrzana.

Wyceny dekoracji za dany Tort

Figurki:

Gotowe - według cennika w kawiarni

Na zamówienie indywidualne - od 50 zł /szt.

Żywe Kwiaty:

Wyceniane indywidualnie - od 35 zł /szt.

Dodatki:

W naszej ofercie znajdą Państwo dodatki, które pomogą uatrakcyjnić podanie Waszego deseru.
W śród nich znajdą Państwo:

-Świeczki

-Race

-Kolorowe podkłady pod tort

-Łopatki do tortów

Gościńce:

Dostępne są w formie:

-3 kawałki ciasta z blachy + babeczka / 25 zł/ szt.

lub

-Monoporcja + 2 Pralinki / 25 zł / szt.

Składanie zamówień

Zamówienia mogą Państwo składać pod numerem telefonu:
530-711-426 oraz od poniedziałku do piątku
w biurze (do godziny 15.00) pod numerem 81 502 21 22.
Po więcej informcji zapraszamy do kontaku:
cukiernia@williams.pl
Cukiernia Williams. Jastków 128 b, 21-002 Jastków

Nasze realizacje z lat poprzednich:

Nasze realizacje z lat poprzednich:

Notatki