

Williams
Katalog
Słodki
Stół 2025





Słodki Stół, Słodki Bufet – minęło kilka lat zanim w Polsce utrwalił się ten termin. Wyjątkowe słodkie kompozycje, popularyzowane przez amerykańskich cukierników nazywane „Dessert Table” lub „Candy Bar” na stałe zagościły na naszych weselach, bankietach, spotkaniach firmowych i wielu innych przyjęciach okolicznościowych. Pod pojęciem słodkiego stołu nie kryją się jedynie słodkości!

Słodki stół to cała sztuka, piękne aranżacje kolorów i kształtów, które stanowią dopełnienie wspaniałej uroczystości. Wiemy jak ważna jest oprawa, stworzymy kompozycję, pasującą do motywu przewodniego przyjęcia lub zaproponujemy Państwu wyjątkowe zestawienie, które pozostanie w pamięci długo po zakończonym spotkaniu.

W stałej ofercie posiadamy cztery cieszące się największą popularnością aranżacje słodkiego stołu:

- 1. Szmaragdowy*
- 2. Różowy*
- 3. Boho*
- 4. Białe*

Realizujemy również kompozycje na Państwa indywidualne zamówienia.

Stół Smaragdowy



Monoporcja Vera

Cake Pops

Ice Pops dekoracyjny



*Monoporcja
Vincent*

*Mini Monoporcja
Stone*

*Filizanki czekoladowe
z musem kawowym*

Tort Diamond

Stół Różowy



Tiramisu

Makaroniki pastelowe

Lizaki Bezowe

Monoporcja Dynia

Monoporcja Flamingo

Ice Pops

*Praliny
Serduszka*

*Tartaletka Cytrynowa
z bezą włoską*

Beziki różowe

Stół Baka



*Rozetki bezowe
z mascarpone*

Monoporcja Cava

*Deserek
bezglutenowy*

*Mini Deserki
Owocowe*



Tort Kawowy



Makaroniki



Monoporcja Limon



*Babeczki orzechowe
i kajmakowe*

Stół Biały



Flamingo

*Serniczki
Wiśniowe*

Śnieżynka

*Praliny
Kryształki*

*Tartletki Cytrynowe
z bezą włoską*

Ice Pops

Truskawki w czekoladzie

*Rozetki
Bezowe*



*Beziki
w słoju*

*Tarta Lemon Curd
z orzechami*



Vincet

Propozycja

Kulki czekoladowe z orzechami-słój



Ciastka owsiane – słój

Mini beziki - słój



Kulki kokosowe – 20 szt.



Tartaletki cytrynowe z bezą włoską 12 szt.



Praliny Jack Daniels 15 szt.



Filizanki czekoladowe 15 szt.



Lizbonki 12 szt.



Rozetki bezowe z mascarpone 12 szt.



Muffinki z czekoladą 10 szt.



Cava 6 szt.



Propozycja



Limon - 6 szt.



Tiramisu – 6 szt.



Babeczki orzechowe -15 szt.

Babeczki kajmakowe -15 szt.

Babeczki owocowe -15 szt.



Ptyś z marakują - 6 szt.

Deserek bezglutenowy -10 szt.



Deserek mango 10 szt.

Makaroniki 40 szt.

Cake pops 10 szt.

Ciemna czekolada 3 szt.



*Stylizacja
Słodkiego Stołu
(biel i złoto)*





„Kwiaciarnia Rikka” Agnieszki Jurkiewicz oferuje za dodatkową opłatą elegancką, 4-częściową ściankę w kolorze złamanej bieli, kolumny, podtalerze, półmiski, szklane patery, stojaki na desery i monoporcje. Całość tworzy elegancką, spójną kompozycję.

Szczegóły wypożyczenia ścianki pod numerem telefonu: 508-453-123.



Ścianka to idealna scenografia dla pysznych i pięknych wyrobów cukierniczych. Zachwyci goście i będzie pięknie wyglądać na zdjęciach.

Czego nie powinno zabraknąć na słodkim stole?

Pozycje obowiązkowe na każdym stole to babeczki, mini tarty, monoporcje, cake pops'y i różnego rodzaju deserki. Goście zazwyczaj będą mieli ochotę na spróbowanie kilku produktów, warto więc pomyśleć o zamówieniu większej ilości, lecz w nieco mniejszym rozmiarze.

Same słodkości nie wystarczą do stworzenia atrakcyjnej kompozycji.

Powinny być one podane na pięknych paterach i stojakach, które wypożyczycie Państwo w naszej Cukierni.

Jak duży powinien być Słodki Stół? Ile słodkości zamówić?

W większości przypadków sprawdza się reguła, że na jednego gościa powinny przypadać dwa do czterech słodkich elementów (nie licząc tortu oraz słoików z bezami i ciasteczkami).

Należy pamiętać, że Słodki Stół to kompozycja, która nie może wydawać się „przepełniona”. Zbyt duża różnorodność elementów utrudnia stworzenie gustownego układu. Podczas większych przyjęć obsługa powinna uzupełniać brakujące słodkości, tak aby były świeże, a całość nieprzerwanie tworzyła piękną aranżację.

Zapraszamy serdecznie!

Cukiernia Williams

Jastków 128B, 21-002 Jastkw

tel. 81 50 22 122, email: cukiernia@williams.pl

Notatki