Williams

Katalog

Słodki Stół 2023

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.Biała
2.Złota
3,Różowa
4.Zielona

Realizujemy również kompozycje na Państwa indywidualne zamówienia.

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

Stół Złoty

Profiterolki z kremowym musem z marakui

Lizaki bezowe

Babeczki czekoladowe z wiśnią

Ciasteczka owsiane

Mini deserki bezglutenowe z wiśnią

Tiramisu

Makaroniki Pastelowe

Lizbonki z kremem waniliowo – śmietanowym

Bezowe rozetki z mascarpone i owocami

Bezy kolorowe

Babeczki kajmakowe

Babeczki orzechowe

Mini deserki
z musem z truskawek

Tartaletka
Cytrynowa

Mini deserki
z musem z jagód

Babeczka Owocowa

Muffinki

Cake Pops

Ptysie z kremem
śmietanowo - budyniowym

Ciasteczka
kruche
z różą

Stół Różowy

Monoporcja
Limon

Babeczki
Owocowe

Rurki z kremem
budyniowym

Mini Ribes
z musem porzeczkowym

Praliny:
Truskawkowe Serduszka

Cytrynowe tartaletki
z bezą włoską

Kryształek
Kawowy

Czekoladowe filiżanki
z musem kawowym

Flower Box

Makaroniki Pastelowe

Monoporcja
Flamingo

Czekolady:
Rubinowa z truskawką
Biała z maliną

Stół Zielony

Mini deserki z musem z mango

Cake Pops

Monoporcja kawowo-czekoladowa z wiśnią

Kulki czekoladowe z kokosem

Lizbonki z kremem waniliowo – śmietanowym

Mini - Tort Tiramisu

Ciemna czekolada

Profiterolki z kremowym musem z marakui

Tiramisu

Cytrynowe tartaletki z bezą włoską

Praliny -Beczki Jack Daniels

Czekoladowe filiżanki z musem kawowym

Oferta cenowa

Babeczki:
Czekoladowe z wiśnią 2,7 zł /szt.
Orzechowe - 5,5 zł /szt.
Owocowe -5,5 zł /szt.

Mini babeczki:
Kajmakowe -5,3 zł /szt.

Mini tarty:
Cytrynowe z bezą włoską -15,90 zł /szt. - 6 min.
Cytrynowe tartaletki z bezą włoską - 8,5 zł /szt. 12-min.
Owocowe z kremem śmietanowo – budyniowym- 15,9 zł /szt. - 6 min
Cytrynowe z Orzechem Laskowym - 13,9 zł / szt. - 6 min
Porzeczkowa - 10,9 zł / szt. -6 min.

Cake Pops - 8,5 zł /szt. - 8 min.
Lizaki Bezowe -7,5 zł /szt.
Ice Pops - 10,9 zł / szt. min. 8 szt.

Bezowe rozetki z mascarpone i owocami - 15,30 zł /szt.

Muffinki: - 10,9 zł /szt
z wiśniami
z kremem czekoladowym
Lizbonki z kremem waniliowo – śmietanowym- 8,5 zł /szt.

Ptysie:
z kremem śmietanowo - budyniowym- 57,9 zł/kg
z kremem czekoladowym 58,9 zł/ kg
Trufle czekoladowe z kokosem 55,90 zł/kg
Trufle czekoladowe z orzechami - 55,90 zł/kg
Rurki z kremem budyniowym - 58,90 zł/ kg

Oferta cenowa

Praliny: - 4,00 zł /szt (Minimum logistyczne- 15 szt.)
Truskawkowe serduszka
Beczki Jack Daniels -
Truskawka w czekoladzie - 4 zł/ szt. - 15 min.
Czekoladowe filiżanki z musem kawowym - 4 zł /szt

Makaroniki Pastelowe: - 6,70 zł /szt
mango z chilli (niebieskie)
miodowe z orzechami (fioletowe)
czekoladowe z wanilią (beżowe)
pistacjowe (zielone)
malinowe (różowe)
truskawkowe (żółte)
Makaronik pakowany z podziękowaniem - 8.7 zł/ szt.

Czekolady :
Rubinowa -14,9 zł /szt.
Biała czekolada - 13,9 zł /szt.
Ciemna czekolada - 13,9 zł /szt.

Monoporcje:
(Minimum logistyczne- 6 szt.)
Ribes - 18,2 zł /szt.
Flamingo- 18,2 zł /szt.
Cava - 18,2 zł /szt.
Śnieżynka - 18,2 zł /szt.
Vincet - 18,2 zł / szt.
Monoporcja Limon - 14,9 zł / szt.
Sernik Wiśniowy - 21,9 zł /szt.

Mini deserki:
bezglutenowy z wiśnią 7,2 zł /szt.
z musem z czarnej porzeczki - Małe - 4,5 zł /szt. / Duże - 7,2 zł /szt. min.10
z musem z jagód - 4,5 zł /szt / Duże - 7,2 zł /szt.
z musem z truskawek - 4,5 zł /szt /Duże - 7,5 zł /szt.
z musem z mango - 4,5 zł/szt /Duże - 7,5 zł /szt .
Tiramisu - 12,9 zł /szt - 10 min.

Gościńce (24,9 zł / szt.) , Pralinki Powitalne (7,9 zł /szt.)

Oferta cenowa

Zestawy:
Słoje z ciasteczkami:

Ciasteczka owsiane 55,9 zł/ kg
Kruche ciasteczka z różą - 52,9 zł/ kg
Słoje z kolorowymi bezikami - 81,9 zł/ kg

Usługi dodatkowe:
Aranżacja słodkiego stołu – 300zł
Wypożyczenie naczyń od 200 zł do 350 zł
- w zależności od wielkości zamówienia

Ścianki dekoracyjne 2m x 2m – 350zł , zielona liściasta – 450 zł

Kaucja zwrotna za wypożyczenie:

naczyń : 700zł
ścianki: 600 zł

W ofercie naszej Cukierni znajduje się duży wybór ciast, które znakomicie sprawdzają się na przyjęciach. Proponujemy połączyć klasyczne wypieki z elementami nowoczesności, zapewnią różnorodność i na pewno zaspokoją słodkie gusta Państwa Gości.

Dysponujemy dużą ilością dekoracji i naczyń, które w odpowiedniej stylizacji, dobranej w zależności od stylistyki przyjęcia uzupełnią całą kompozycję, nadając jej charakter.

Na życzenie Klienta wykonujemy Flower Boxy.

Oferta Cenowa

Przykładowy zestaw słodkiego stołu na około 110 – 130 osób.

Babeczki czekoladowe z wiśnią
30 szt. 2,7 zł /szt.
Babeczki mini kajmakowe
20 szt. 4,9 zł /szt.
Babeczki Owocowe
10 szt. 5,5 zł /szt.
Praliny truskawkowe
10 szt. 4 zł / szt.
Praliny Jack Daniels
10 szt. 4 zł / szt.
Cake Pops
20 szt. 8,5 zł /szt.
Lizaki bezowe
10 szt. 7,5 zł / szt.
Tartaletka cytrynowa z bezą włoską
10 szt. 15,9 zł/szt.
Mini tartaletka cytrynowa z bezą włoską
20 szt. 6,9 zł./szt.
Bezowa rozetka z mascarpone i owocami
20 szt. 15,3 zł./szt.
Ptyś Blueberry
6 szt. 18,2 zł./szt.
Cava
6szt. 18,2 zł./ szt.
Flamingo
6szt. 18,2 zł./szt.
Muffinki
15 szt. 10,9 zł./szt.
Deserki z owocowymi musami
25 szt. 11,9 zł /szt.
Deserki tiramisu
25 szt. 12,9 zł / szt.
Serniczki z wiśnią
5szt. 21,9 zł /szt.
Kula z mini bezikami
2 x 500g w cenie 81,9 zł
Słoje z ciasteczkami owsianymi
2 x 500 g w cenie 55,9 zł
Makaroniki francuskie
40 szt./ 6,7 szt.

= 2787,4 zł

Propozcyja

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.

Filiżanki czekoladowe 15 szt.

Lizbonki 12 szt.

Rozetki bezowe z mascarpone 12 szt.

Muffinki z czekoladą 10 szt.

Cava 6 szt.

Propozycja

Limon - 6 szt.

Ribes - 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.

Typy ścianek

1 - Złota

2 - Biała

Typy scianek

3 - Różowa

4 - Zielona

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 słojów 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