

TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

ASSORTMENT OF CAKES



	BRUTTO*/GROSS	NETTO/NET
TORT MUS JOGURTOWO – OWOCOWY YOGHURT & FRUIT MOUSSE CAKE TORT NA BISZKOPCIE SKŁADAJĄCY SIĘ Z WARSTWY MUSU JOGURTOWEGO ORAZ MUSU OWOCOWEGO SPONGE CAKE WITH LAYER OF YOGHURT MOUSSE & LAYER OF FRUIT MOUSSE	69 PLN / 8%	63,89 PLN
TORT CZEKOLADOWO – BANANOWY CHOCOLATE & BANANA MOUSSE CAKE TORT NA BISZKOPCIE Z WARSTWĄ KROKANTU, WARSTWĄ MUSU CZEKOLADOWEGO I MUSU BANANOWEGO SPONGE CAKE WITH LAYER OF BRITTLE & CHOCOLATE MOUSSE AND BANANA MOUSSE	79 PLN / 8%	73,15 PLN
TORT TRZY MUSY CZEKOLADOWE THREE CHOCOLATE MOUSSE CAKE TORT NA BISZKOPCIE Z TRZEMA WARSTWAMI MUSÓW CZEKOLADOWYCH: BIAŁEJ, MLECZNEJ I Z CIEMNEJ CZEKOLADY SPONGE CAKE WITH THREE LAYERS OF CHOCOLATE MOUSSE: WHITE CHOCOLATE, MILK CHOCOLATE AND DARK CHOCOLATE	89 PLN / 8%	82,41 PLN
TORT CZEKOLADOWO – POMARAŃCZOWY CHOCOLATE & ORANGE CAKE TORT NA BISZKOPCIE Z WARSTWĄ MUSU CZEKOLADOWEGO I MUSU POMARAŃCZOWEGO SPONGE CAKE WITH LAYER CHOCOLATE MOUSSE & ORANGE MOUSSE	99 PLN / 8%	91,67 PLN
NAKED CAKE TORT WARSTWOWY – BISZKOPTY PRZEKŁADANE KREMEM CUKIERNICZYM SPONGE CAKE LAYERED WITH CONFECTIONERY CREAM	109 PLN / 8%	100,93 PLN
TORT ŚMIETANOWY Z CZEKOLADĄ I WIŚNIAMI CREAM CAKE WITH CHOCOLATE AND CHERRIES TORT NA BISZKOPCIE CZEKOLADOWYM W WARSTWĄ MUSU CZEKOLADOWEGO, WARSTWĄ ŚMIETANOWĄ I WIŚNIAMI AMARENA CHOCOLATE SPONGE CAKE WITH CHOCOLATE MOUSSE LAYER, CREAM LAYER AND AMARENA CHERRIES	119 PLN / 8%	110,19 PLN
TORT JOGURTOWY Z MARAKUJĄ YOGHURT & PASSIONFRUIT CAKE TORT NA BISZKOPCIE SKŁADAJĄCY SIĘ Z DWÓCH WARSTW JOGURTOWYCH Z MARAKUJĄ POŚRODKU SPONGE CAKE WITH TWO LAYERS OF YOGHURT AND ONE LAYER OF PASSIONFRUIT IN THE MIDDLE	125 PLN / 8%	115,74 PLN

WSZYSTKIE CENY PODANE SĄ ZA 1 KG – ILOŚĆ DLA MNIEJ WIĘCEJ 10 OSÓB / ALL PRICES PER PERSON – SUGGESTED AMOUNT FOR APPROXIMATELY 10 PERSONS

PRZYGOTOWUJEMY TORTY NIE MNIEJSZE NIŻ 1 KG / MINIMAL CAKE WEIGHT IS 1 KG

PRZYGOTOWUJEMY STANDARDOWE TORTY Z DEKORACJĄ Z BITEJ ŚMIETANY I OWOCÓW, OKRĄGLE LUB PROSTOKĄTNE /
 WE PREPARE REGULAR CAKE WITH WHIPPED CREAM & FRUIT DECORATION, RECTANGULAR OR OVAL SHAPE

RESTAURANT@GALAXYHOTEL.PL

*WSZYSTKIE TORTY NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W WARUNKACH CHŁODNICZYCH (W TEMPERATURZE DO 5°C), A NASTĘPNIE WYCIĄGNĄĆ Z LODÓWKI OKOŁO 10 MINUT PRZED PODANIEM /
 *ALL CAKES HAVE TO BE STORED IN COOL TEMPERATURE CONDITIONS (UP TO 5°C), AND THEY HAVE TO BE PULLED OUT REFRIGERATOR ABOUT 10 MINUTES BEFORE SERVING