

SŁODKI STÓŁ

Candy Bar to stół pełen rozmaitych słodkości,
a jednocześnie wyjątkowa atrakcja wielu ważnych wydarzeń:
wesel, przyjęć urodzinowych, jubileuszy, eventów firmowych,
wieczorów panieńskich, babyshower i nie tylko ...
Wygląd słodkiego stołu dopasowujemy do indywidualnych potrzeb
i oczekiwań naszych Klientów i ich Gości.
Szczegóły wyjątkowej oprawy uroczystości omawiamy na spotkaniu
przy degustacji wybranych smakołyków.
Oferujemy szeroki wybór słodkości: ciast, deserów i lodów,
a także dowóz, ustawienie i dekorację słodkiego stołu.
Poniżej przedstawiamy mnóstwo pyszności,
które wyglądem przyciągają oko, a smakiem oczarowują podniebienie.



OFERTA SŁODKOŚCI

MAKARONIKI

to ręcznie robione delikatne migdałowe ciasteczka, chrupiące z zewnątrz, mięciutkie w środku, przełożone różnymi pysznymi nadzieniami o smakach:
słony karmel, mocca z likierem Baileys, czekolada z rumem, pistacja z maliną, mango z marakują, truskawka z miętą, czarna porzeczka, orzeźwiająca limonka, marakuja z serem blue i słodka malinka



CAKE POPS

- to ciasteczkowe lizaki:
- z pistacjami i białą czekoladą
 - z orzechami laskowymi i deserową czekoladą



PTYSIE

- to ciasto parzone z chrupiącą skorupką przełożone:
- kremem mango i udekorowane malinami
 - kremem waniliowym i puree z marakuji, oprószone cukrem pudrem



MINI BEZY PAVLOVA

to chrupiące bezy na zewnątrz,
mięciutkie w środku, z białą czekoladą,
kremem mascarpone, sosem mango i owocami



MONOPORCJE

to małe, eleganckie desery
na musach czekoladowych
z owocowymi żelkami i chrupeczkami
w kształcie lodu na patyku w białej czekoladzie



MONOPORCJE

to małe, eleganckie desery
na musach czekoladowych
z owocowymi żelkami i chrupeczkami
w kształcie serduszka w białym zamszu



MONOPORCJE

to małe, eleganckie desery
na musach czekoladowych
z owocowymi żelkami i chrupeczkami
w kształcie serduszka w różowym zamszu



BABECZKI

na kruchej tartaletce z delikatnym,
waniliowym kremem patissiere,
otulone świeżymi owocami



MINI TARTALETKI

na kruchym ręcznie robionym spodzie
z mocno cytrynowym kremem przykrytym
grubą warstwą słodkiej, opalanej bezy włoskiej



EKLERY

to podłużne ciasto parzone po brzegi
wypełnione delikatnym kremem patissiere,
oblane białą czekoladą



SERNICZKI W SŁOICZKACH

na kruchym spodzie z mąki migdałowej:

- z musem z malin
- ze słonym karmelem
- z puree mango
- z nutellą i prażynką



MINI DESERY

w pojemniczkach:

- panna cotta to krem śmietankowy
na bazie białej czekolady z nutką wanilii
i malinowym musem



MINI DESERY

w pojemniczkach:

- tiramisu to biszkopciki nasączone espresso, przełożone kremem mascarpone z likierem amaretto



CIASTA PORCJOWANE

do wyboru:

- szarlotka
- sernik wiedeński
- sernik mango z marakują
- owocowe z galaretką
- malinowa beza
- ferrero rocher
- milky way
- snickers
- napoleonka



MINI BEZIKI

to kruche i delikatne ciasteczka bezowe,
idealne na jeden gryz,
dodają uroku całej aranżacji słodkiego stołu



UPOMINKI DLA GOŚCI

LIZAKI BEZOWE

to chrupiąca beza na patyku
w kształcie serduszka



MAKARONIKI W FOLII

to ręcznie robione migdałowe ciasteczka
z chrupiącą skorupką
i spersonalizowanym nadrukiem,
w środku z delikatnym nadzieniem
o smaku słony karmel,
opakowane w woreczku foliowym z kokardką



MAKARONIKI W PUDEŁECZKU

to ręcznie robione migdałowe ciasteczka
z chrupiącą skorupką
i spersonalizowanym nadrukiem,
w środku z delikatnym nadzieniem
o smaku słony karmel
opakowane w pudełeczku z kokardką





Istnieje możliwość dostosowania oferty Candy Baru według indywidualnej koncepcji oraz możliwości finansowych naszych Klientów.

Omówienie szczegółów: motywu przewodniego, kolorystyki, itd. następuje podczas spotkania u nas w kawiarni Cafe Molus przy ul. Długiej 12.

Oferujemy w uzgodnionym wcześniej terminie degustację dwóch wybranych smaków tortów oraz sześciu rodzajów ciast.

Przy złożeniu zamówienia na Tort i Słodki Stół cena degustacji odliczana jest od kwoty zamówienia.

W przypadku przygotowania Candy Baru przez obsługę Cafe Molus w miejscu uroczystości doliczamy 25% do całkowitej kwoty zamówienia.

Przygotowanie obejmuje zastawę, karteczki z opisem ciast, dekoracje Słodkiego Stołu i rozstawienie słodkości na sali weselnej.

W przypadku dowozu cena zależna jest od ilości km do sali weselnej (3zł/km x2).

Akceptując ofertę należy wpłacić zadatek w wysokości 40% łącznej kwoty, pozostałe 60% kwoty należy wpłacić do 14 dni przed uroczystością.

Dane do przelewu: Cafe Molus, Sławomir Molus, ul. Długa 12, 87-100 Toruń
Santander Bank konto nr: 44 1090 1506 0000 0001 3178 2422

Po dostarczeniu Słodkiego Stołu przesyłamy informacje z listą naczyń, prosimy o zwrot czystej zastawy w ciągu 3 dni roboczych od dnia uroczystości.

W razie pytań pozostajemy do Państwa dyspozycji.

Cafe Molus, ul. Długa 12, 87-100 Toruń

☎ +48 668 164 533/+48 606 392 725

✉ kontakt@cafemolus.pl

📍 cafemolus

📺 Cafe Molus

🌐 cafemolus.pl