

Imię i nazwisko zamawiającego:

Numer kontaktowy: Termin realizacji:

Adres dostawy: SWL Lublin; Cisowa 11; Lublin Godzina dostawy (w czasie pracy cukierni):

Prosimy o zaznaczenie odpowiedniej opcji:

Ilość/cennik

Ilość porcji	Cena brutto	Uwagi:
<input type="checkbox"/> 6	128 zł	<ul style="list-style-type: none"> jedna porcja tortu to 120g cena tortu zawiera dekorację w postaci wydruku na papierze jadalnym z logo STREFA WYSOKICH LOTÓW
<input type="checkbox"/> 8	154 zł	
<input type="checkbox"/> 12	206 zł	<ul style="list-style-type: none"> cena tortu zawiera dekorację w postaci tabliczki z czekolady plastycznej z wybranym napisem (do 35 znaków)
<input type="checkbox"/> 16	258 zł	
<input type="checkbox"/> 20	310 zł	
<input type="checkbox"/> 25	375 zł	

Wersja kolorystyczna:

Krem maślany (wykańczający tort, wierzchnia warstwa)

BIAŁY



NIEBIESKI

Dodatkowa dekoracja

Tabliczka z czekolady plastycznej z wybranym napisem do 35 znaków.



TAK

NIE

napis

Smaki tortów:

<p><input type="checkbox"/> SMIETANOWE MALINA Waniliowy biszkopt genueński, nasączony odrobiną koniaku, śmietanka kremówka z mascarpone, a w niej żel z malin, mus z puree malinowego ze śmietanką kremówką i mascarpone w nim galaretka z puree z malin</p> <p><input type="checkbox"/> CZARNA PORZECZKA Waniliowy biszkopt genueński, nasączony odrobiną koniaku, śmietanka kremówka z mascarpone, a w niej żel z czarnej porzeczki, mus z puree z czarnej porzeczki ze śmietanką kremówką i mascarpone w nim galaretka z puree z czarnej porzeczki.</p> <p><input type="checkbox"/> MANGO – MARAKUJA Waniliowy biszkopt genueński, nasączony odrobiną koniaku, śmietanka kremówka z mascarpone, a w niej żel z mango i marakui, mus z puree z mango i marakui ze śmietanką kremówką i mascarpone w nim galaretka z puree z mango i marakui.</p> <p><input type="checkbox"/> CYTRYNA – MALINA Waniliowy biszkopt genueński, nasączony odrobiną koniaku, galaretka z malinami, curd cytrynowy, mus cytrynowy, a w nim chrupka bezowa z białej czekolady z liofilizowanymi owocami</p>	<p><input type="checkbox"/> CZEKOLADOWE MALINA Kakaowy biszkopt genueński, nasączony odrobiną koniaku, mus z puree z malin ze śmietanką kremówką i mascarpone, a w nim galaretka z puree z malin, mus z czekolady mlecznej i deserowej z chrupką czekoladową z dodatkiem soli.</p> <p><input type="checkbox"/> CZARNA PORZECZKA Kakaowy biszkopt genueński, nasączony odrobiną koniaku, mus z puree z czarnej porzeczki ze śmietanką kremówką i mascarpone, a w nim galaretka z puree z czarnej porzeczki, mus z czekolady mlecznej i deserowej z chrupką czekoladową z dodatkiem soli.</p> <p><input type="checkbox"/> MANGO – MARAKUJA Kakaowy biszkopt genueński, nasączony odrobiną koniaku, mus z puree z mango i marakui ze śmietanką kremówką i mascarpone, a w nim galaretka z puree z mango i marakui, mus z czekolady mlecznej i deserowej z chrupką czekoladową z dodatkiem</p> <p><input type="checkbox"/> KARMELOWY Kakaowy biszkopt genueński, nasączony odrobiną koniaku, mus karmelowy na bazie solonego karmelu w nim żel z czarnej porzeczki i słony karmel, brownie, chrupka czekoladowa z dodatkiem soli</p>
--	--