



KATALOG • CUKIERNI

OLIMPIA SOKÓŁ



Każdy nasz tort tworzymy tak, aby spełniał Wasze marzenia.

Nasza cukiernia to ponad 10 lat doskonalenia sztuki tworzenia wyjątkowych tortów i ciast. Bez względu na okazję zawsze znajdziesz u nas słodkie dopełnienie swojej uroczystości.

Specjalizujemy się w tortach firmowych, urodzinowych, komunijnych, angielskich, okolicznościowych czy wykonanych według indywidualnego pomysłu.

Za każdym razem znajdziesz u nas dopracowany produkt. Podczas pracy korzystamy z wyselekcjonowanych i naturalnych składników, zawsze spełniając obietnice wyjątkowego smaku i wyglądu. Jesteśmy mocno przywiązani do tradycji, jednak też podążamy za tym co nowe. W dobie szybko rozwijającego się rynku i technologii, wybieramy tylko to, co najlepsze.

Uczestniczymy w wielu szkoleniach, w kraju i za granicą. Najlepszym potwierdzeniem kompetencji są setki zadowolonych klientów i współpracujących firm.

Misja

Robić dla Was torty, z którymi ciężko się rozstać.
Mają być piękne, pyszne i zawsze na czas.





Tt01



Tt02



Tt03



Tt04



Tt05



Tt06



Tt07



Tt08



Tt09



Tt10



Tt11



Tt12



Tt13



Tt14

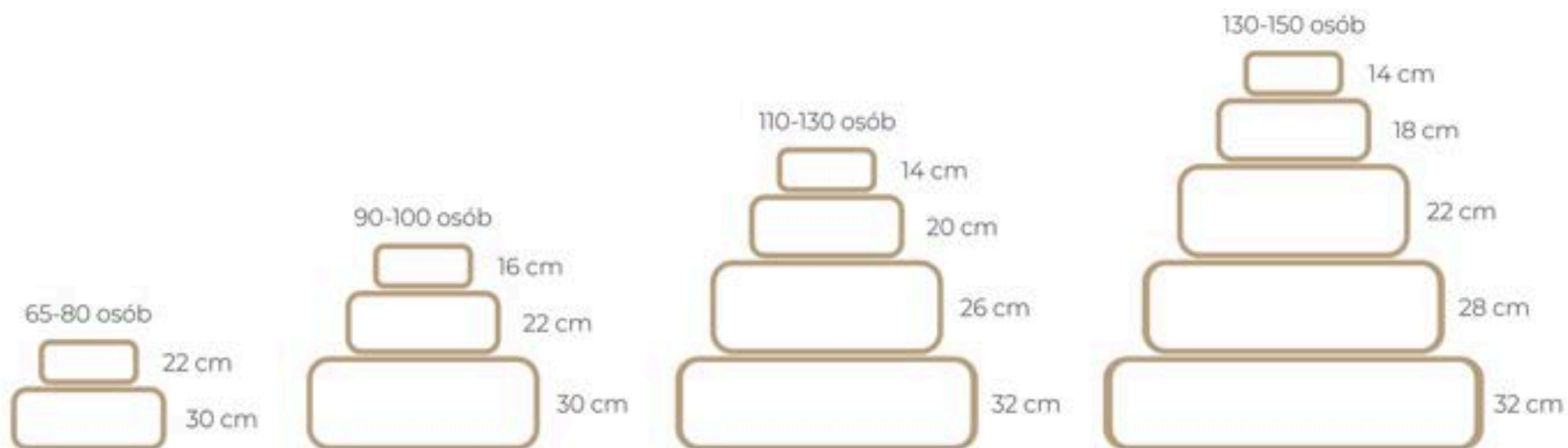


Tt15

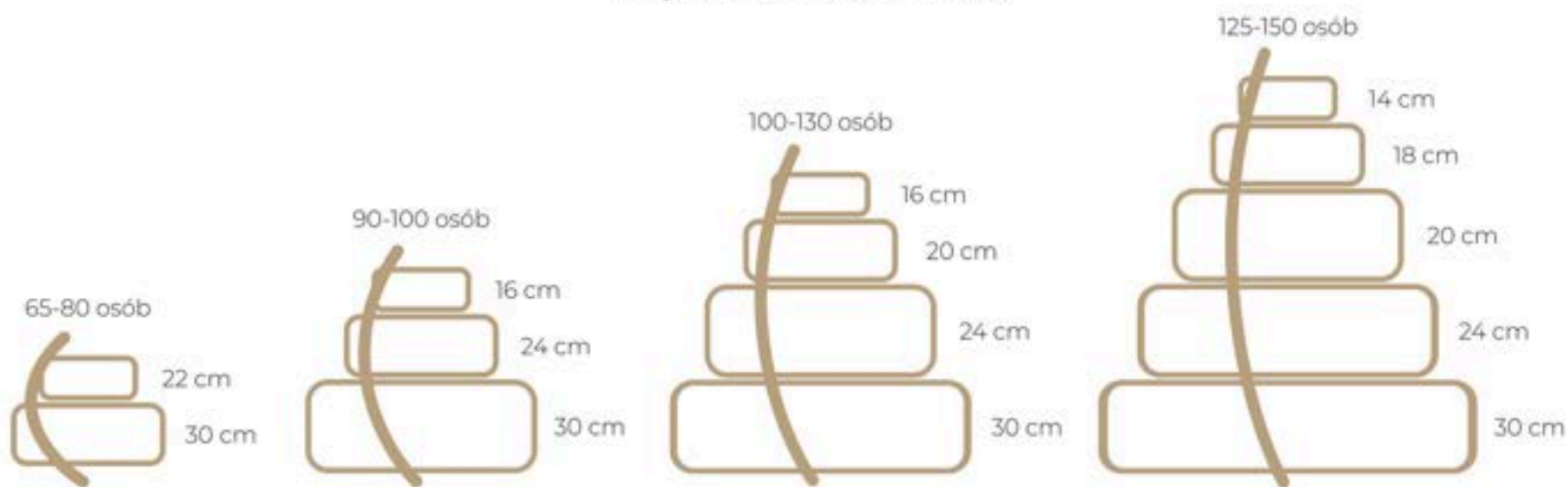


Tt16

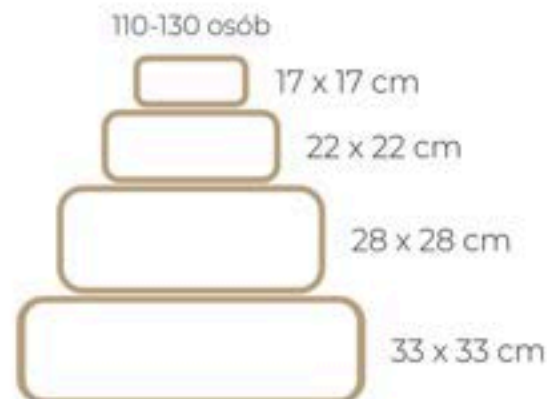
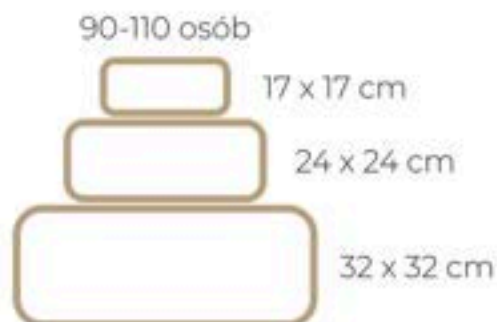
TORTY W STYLU ANGIELSKIM



PIĘTROWE NA STELAŻU



TORTY W STYLU ANGIELSKIM



TORTY OKRĄGŁE



- 16 cm (6-8 osób)
- 18 cm (8-10 osób)
- 20 cm (10-15 osób)
- 22 cm (15-20 osób)
- 24 cm (20-25 osób)
- 26 cm (25-28 osób)
- 28 cm (28-32 osób)
- 30 cm (32-35 osób)
- 32 cm (35-40 osób)

TORTY KWADRATOWE



- 17 x 17 cm (ok. 10 osób)
- 20 x 20 cm (15-20 osób)
- 24 x 24 cm (20-25 osób)
- 28 x 28 cm (30-40 osób)
- 32 x 32 cm (40-50 osób)

SMAKI NA BAZIE KREMU:

- waniliowy
- czekoladowy
- bakaliowy
- pijane bakalie
- czarny las (czekoladowy z frużeliną wiśniową i kawałkami czekolady)
- wspomnienie lata (czekoladowy z frużeliną z czarnej porzeczki i kawałkami czekolady)
- malinowe szaleństwo (czekoladowy z frużeliną malinowym i kawałkami czekolady)
- malibu (kokos, pasta kokosowa, migdał i spirytus)
- orzech laskowy z nutellą i orzechami
- straciatella
- truskawkowy
- malinowy
- ananasowy
- gruszkowy
- wiśniowy
- adwokatowy
- karmelowy z karmelizowanym słonecznikiem
- latte macchiato
- kokosowy
- kokosowy z białą czekoladą i chrupkami
- czekoladowy z czekoladą i chrupkami
- krem mleczny z chałwą
- kawowy
- migdałowy z mussem z czerwonej porzeczki
- owoce leśne z mussem jagodowym
- pistacjowy z chrupiącą prażynką i kremem czekoladowym
- rezydent (krem bakaliowy z alkoholem, mussem wiśniowym i gotowanym orzechem)

SMAKI NA BAZIE ŚMIETANY:

- waniliowy
- waniliowy z owocami
- truskawkowy
- malinowy
- marakuja
- marakuja z brzoskwonią
- malibu
- kokosowy
- adwokatowy
- latte macchiato
- kawowy
- czekoladowy
- śmietana paryska
- bananowy
- owoce leśne
- gruszkowy
- wiśniowy
- ananasowy
- tiramisu
- cytrynowy
- orzech laskowy z nutellą i orzechami
- straciatella
- jesienna morela z czekoladowym ganaszem z nutą alkoholu i mussem morelowym
- pistacjowy z białą czekoladą i malinami

INNE RODZAJE TORTÓW

TORT SZWARCZWALD

- 16 cm
- 18 cm
- 22 cm
- 24 cm
- 26 cm
- 28 cm
- 30 cm
- 32 cm

TORT SACHER

- mały 18 cm
- średni 26 cm
- duży 30 cm

SERNIK NA ZIMNO lub SERNIK PIECZONY

- mały 16 cm
- duży 26 cm

MIODOWNIK

- mały 20 cm
- duży 24 cm

SZARLOTKA

- mała 16 cm
- duża 26 cm

TORTY BEZOWE:

- mały 18 cm
- średni 24 cm
- duży 30 cm

RODZAJ MASY:

- CUKROWA (śniežno-biała)
- MARCEPANOWA (ecru)

RODZAJ POSYPKI NA TORT:

- kokos
- płatki migdałowe
- orzech włoski
- krokant ryżowy
- czekolada
- deserowa
- biała
- różowa
- karmelowa

Istnieje możliwość wymiany jednego z blatów biszkoptu na wkładkę kokosową lub orzechową.

Torty według własnego pomysłu klienta są indywidualnie wyceniane.

Dekoracje takie jak: figurki, kwiaty, owoce, oplatki są elementem zmiennym ze względu na ich sezonowość i dostępność.



CUKIERNIA O. SORÓK ♥ MADE WITH LOVE

www.cukierniasokol.pl