



PRESIDENTIAL HOTEL
W A R S A W

Album TORTÓW

Poznaj nasz katalog cukierniczy pełen zniwalająco słodkich,
ręcznie kreowanych w cukierni Presidential tortów.





PRESIDENTIAL HOTEL
W A R S A W



TORT BEZOWY



Tort bezowy o kruchej z zewnątrz i miękkiej w środku strukturze, który zachwyci subtelną słodyczą. Idealny wybór dla miłośników klasycznej elegancji i deserów bezglutenowych.

Smaki: beza, mascarpone, wanilia, malina

Skład: białka, cukier, ser Mascarpone, śmietana 36%, laska wanilii, puree z malin, agar, limonka, owoce sezonowe

Waga tortu 1kg = około 10 porcji

180 Zł

TRZY CZEKOLADY



Aksamitny tort, w którym warstwy ciemnej, mlecznej i białej czekolady Callebaut tworzą harmonijną, intensywnie czekoladową całość. Propozycja dla fanów czekolady w najbardziej szlachetnym wydaniu.

Smaki: czekolada, śmietana, kakao, orzechy

Skład: czekolada Callebaut ciemna, czekolada Callebaut mleczna, czekolada Callebaut biała, śmietana 36%, cukier, mąka pszenna, kakao, masło, żelatyna, jaja, rum, owoce sezonowe, prażynka czekoladowa

Waga tortu 1kg = około 10 porcji



250 Zł

TORT PISTACJOWY

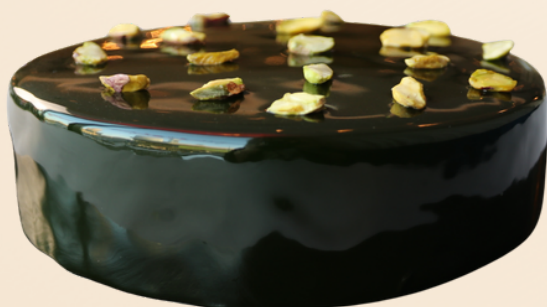
Kremowy tort pistacjowy o intensywnym smaku pistacji, przełamany świeżą nutą marakui i chrupiącą prażynką orzechową. Subtelnie egzotyczny deser dla tych, którzy lubią smakowe kontrasty.

Smaki: pistacja, śmietana, marakuja, orzechy, wanilia

Skład: pistacje, śmietana 36%, cukier, czekolada biała, marakuja, jajka, mąka migdałowa, masło, ziarna kakaowca, orzechy laskowe, żelatyna, laska wanilii, glukoza, agar, prażynka orzechowa

Waga tortu 1kg = około 10 porcji

250 Zł





PRESIDENTIAL HOTEL
W A R S A W



TORT CHANTILLY

Elegancki tort Chantilly o wyraźnej nucie wanilii, harmonijnym smaku i aksamitnej konsystencji. Klasyczna, bezglutenowa propozycja dla miłośników subtelnych deserów.

Smaki: śmietana, biała czekolada, wanilia, malina, borówka, truskawka

Skład: czekolada Callebaut biała, śmietana 36%, cukier, malina, jaję, prażynka owocowa, mąka migdałowa, glukoza, żelatyna, owoce sezonowe

Waga tortu 1kg = około 10 porcji

250 ZŁ

TORT BLACK FOREST

Intensywnie czekoladowy tort z soczystą wiśnią amaretto i chrupiącą karmelową prażynką. Jadalne złoto podkreśla luksusowy charakter kompozycji. Propozycja dla miłośników klasyki i słodko-kwaśnych smaków.

Smaki: czekolada, śmietana, wiśnia, amaretto, kakao

Skład: czekolada Callebaut biała, czekolada Manjari, śmietana 36%, prażynka, cukier, maliny, borówki, wiśnie, jaję, mąka, glukoza, pektyna, złoto jadalne

Waga tortu 1kg = około 10 porcji

250 ZŁ



MANGO-MARAKUJA



Tort o intensywnie owocowym charakterze, w którym mango i marakuja tworzą energetyczne, tropikalne połączenie. Wegański deser, który zachwyci świeżością i nowoczesnym charakterem.

Smaki: marakuja, czekolada, mango, ziarno kakaowca

Skład: śmietana VEGE, marakuja, mango, cukier, czekolada ciemna 70% callebaut, mąka pszenna, masło kakaowe, oleje kokosowe, mleko migdałowe, pektyny, proszek do pieczenia, ziarno kakaowca

Waga tortu 1kg = około 10 porcji

250 ZŁ



PRESIDENTIAL HOTEL
W A R S A W



CZEKOLADA RUBY

Zachwyca naturalnie różową czekoladą Callebaut Ruby, połączoną z intensywnością malin, jeżyn i nutą czerwonej pomarańczy. Malinowa prażynka nadaje całości kontrastu i charakteru.

Smaki: czekolada ruby, śmietana, czerwona pomarańcza, jeżyna, orzechy, malina

Skład: czekolada Callebaut Ruby, śmietana 36%, puree z czerwonej pomarańczy, cukier, jajka, masło, puree z jeżyn, czekolada biała, puree z malin, limonka, orzechy laskowe, ziarna kakaowca, malina liofilizowana, mąka migdałowa, żelatyna, agar, glukoza, masło kakaowe, prażynka malinowa

Waga tortu 1kg = około 10 porcji

250 ZŁ

TORTY DOPASOWANE DO OKAZJI

Istnieje możliwość dopasowania kształtu tortu do charakteru uroczystości, a wybrane projekty możemy dodatkowo wzbogacić o indywidualny napis, który nada osobistego akcentu.

Nasze torty przygotowujemy w wadze od 1 kg do 10 kg – tak, aby bez trudu dopasować je do kameralnego spotkania lub większego przyjęcia.

Potrzebujesz jeszcze większego tortu?

Z przyjemnością stworzymy większy tort na specjalne zamówienie – wystarczy indywidualna konsultacja, podczas której dopracujemy każdy szczegół.

DODATKOWE OPCJE

Podkreśl wyjątkowość chwili dzięki starannie dobranym detalom:

- **Ekskluzywna dekoracja** – płatki złota, żywe kwiaty, personalizowane makaroniki, praliny: 40 zł brutto / każda opcja
- **Nadruk jadalny – logo lub zdjęcie w formacie A4** (min. 72h realizacji tortu): 30 zł brutto
- **Świecek:** 20 zł brutto
- **Raca tortowa (2 szt.):** 20 zł brutto

SKONTAKUJ SIĘ Z NAMI

Zamówienia można składać mailowo i telefonicznie:
floorno2@presidential.pl
+48 22 630 50 96

*Produkty przygotowywane są w kuchni wykorzystującej różne alergeny. Mimo zachowania najwyższej staranności nie możemy zagwarantować całkowitego braku śladowych ilości alergenów w oferowanych wyrobach.

