



Polivalente

OFERTA

Candy Bar

Candy Bar

Wyjątkowa oferta od Polivalene

Zachwyć swoich gości kompozycją eleganckich i wyjątkowych słodkości! Nasz candy bar to nie tylko piękna dekoracja, ale przede wszystkim prawdziwa uczta smakowa, tworzona z pasją i najwyższej jakości składników. Każdy detal ma znaczenie!

Dekoracje tworzymy przy użyciu:

- Masy cukrowej
- Czekolady plastycznej
- Papieru jadalnego
- Izomaltu
- Świeżych owoców i kwiatów

Cena 50-60 zł / osobę

Porcje 4-6 / osobę idealne, by skosztować różnorodnych smaków!

Nasze monoporcje

Mini 60-80 g 8-9 zł / szt.

Standardowe 120-150 g 18-25 zł / szt.

Matcha

mus z białej czekolady / cremoux kokosowy / financier
z herbaty matcha / sable pistacjowe

Limonka

mus limonkowy z białą czekoladą / cremeux marakuja /
pralina z orzecha laskowego / crunch egzotyczny

Ruby

mus z czekolady ruby / karmelizowana truskawka / rabarbar
z jogurtem greckim / biszkopt bananowy

Orzech

mus z orzecha laskowego / karmelowy orzech / żelka z
bergamotki / dacquoise orzechowy

Jeżyna & Jagoda

mus czekoladowy 70% / konfitura jeżynowa /
cremeux jagodowy / crunch migdałowy

Palona biała czekolada

mus z karmelizowanej czekolad /, konfitura malinowa /
estragon / crunch orzechowy



WEGAŃSKIE, BEZCUKROWE

Krem czekoladowy / owoce / crunchy proso

Pianka karmelowa / daktyle / dacquoise migdałowy

Tiramisu bez cukru / galaretka z kawy /
konfitura malinowa / dacquoise

Financier migdałowy / owoce sezonowe / krem nugatowy

WYPIEKI PREMIUM

Tartoletka / owoce sezonowe / chantilly waniliowe

Beza szwajcarska / liche / malinowe compote / kremem noisette

Tarta / pistacjowy frangipane / curd z poziomki

Sernik baskijski waniliowy

Sernik baskijski z czarnym sezamem jagodami goji

Makaroniki francuskie (sezonowe smaki)

Ptyś / namelaka z czarnej porzeczki / żel z sudachi

Dodatkowe informacje

- Możliwość personalizacji dekoracji (np. balony z helem, wyjątkowe aranżacje) – dodatkowa opłata
- Dojazd poza teren miasta – możliwy za dopłatą
- Smaki mogą się zmieniać w zależności od sezonu

Tworzymy z pasją!

Każdy deser przygotowujemy ręcznie, wykorzystując wyłącznie najwyższej jakości składniki – bez półproduktów czy sztucznych zamienników!

Zamów już dziś i osłódź swoje wydarzenie w wyjątkowy sposób!

Kontakt

✉ cukiernia@polivalente.pl

☎ +48 455 401 608