



Polivalente

OFFERTA

Candy Bar



Candy Bar



Wyjątkowa oferta od Polivalente

Zachwyć 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 50-60zł / osoba

Porcje 4-6 / osoba (idealne, by skosztować różnorodnych smaków!)

Nasze monoporcje

Mini 50- 60g (9-11zł) / szt

Standardowe 100- 120g (20-25zł) / szt

Mus pistacjowy / truskawka / róża /
poziomka / dacquoise pistacjowy /
chrupka pistacjowa

Mus marakuja / żel z ogórka / oliwa z oliwek /
financier migdałowy z dynią

Mus orzechowy / karmelizowany orzech /
krem orzechowy / dacquoise orzechowy

Mus kokosowy / krem migdałowy /
jelly z yuzu / dacquoise kokosowy /
chrupka z prażonym kokosem

Mus z palonej czekolady / jelly z maliny /
chrupka peanut butter

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

WEGAŃSKIE, BEZCUKROWE



Krem czekoladowy / owoce / crunchy proso

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

Biskopt migdałowy / owoce sezonowe /
krem waniliowo – sojowy

Tartoletka / owoce sezonowe / chantilly waniliowe

Beza szwajcarska / chantilly waniliowe / compote malina - marakuja

Sernik baskijski pistacjowy

Sernik baskijski

Makaroniki francuskie (sezonowe smaki)

Ptyś / namelaka z czarnej porzeczki / ganache czekoladowy

Lemon curd / ciasto kruche migdałowe / beza włoska / bazylia



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 jedynie 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