



Kolekcja
TORTÓW
WESELNYCH

CUKIERNIA  SOWA

O NAS

Rozpoczęliśmy naszą słodką podróż w 1946 roku w urokliwej Bydgoszczy. Od tamtej pory Cukiernia Sowa stała się nie tylko rodzinną marką, ale też symbolem tradycji, smaku i niepowtarzalności. Nasze produkty są nie tylko dziełami sztuki, lecz także wyrazem pasji, która trwa już od kilku pokoleń. W całej Polsce, w ponad 160 cukierniach, oferujemy niezapomniane doświadczenia smakowe. Nasza idea opiera się na ręcznym wykonaniu, dbałości o detale i szerokim asortymencie, który nie tylko zachwyca wyglądem, lecz także wspaniałym smakiem. Zapraszamy Cię do odkrycia naszego świata, w którym każdy kęs to podróż w głąb smaku i wyjątkowych chwil. Witaj w Cukierni Sowa, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, tworząc niepowtarzalne arcydzieła.



CUKIERNIA SOWA





PAWEŁ MAŁECKI

Mistrz Cukiernictwa

Związany zawodowo z Cukiernią Sowa od ponad 20 lat. Jako kierownik odpowiada za działy: dekoracji, galanterii czekoladowej i lodów. Pasjonat czekolady, ambasador marki Callebaut Belgium. Wielokrotny Reprezentant Polski na światowych konkursach cukierniczych. Paweł Małecki ma na swoim koncie także rekordowe sukcesy. Wspólnie z szesnastoosobowym zespołem z Cukierni Sowa ustanowili rekord Guinnessa, tworząc największy tort weselny. Był też członkiem zespołu, do którego należy laur za największy eksponat czekoladowy w Polsce. Autor bestsellerowej książki „Przepisy Mistrza Pawła Małeckiego”.





DRODZY NARZECZENI,

Z wielką radością pragniemy przywitać Was w świecie naszych słodkich inspiracji, tworzonych z nieskrywaną miłością i pasją do cukiernictwa. Jesteśmy dumni z możliwości zaprezentowania wyjątkowej kolekcji tortów weselnych, stworzonych z myślą o najbardziej wymagających smakoszach, którzy poszukują czegoś szczególnego w dniu swojego ślubu.

W naszej cukierni działają wybitni cukiernicy, których pasją i zawodowym zaangażowaniem jest tworzenie niezwykłych dzieł sztuki. Z dumą możemy zaoferować Wam nie tylko wizualnie olśniewające, lecz także doskonale zbalansowane pod względem smakowym torty. Od klasyki po inspiracje najnowszymi trendami, nasza kolekcja zachwyci zróżnicowanym wyborem smaków z różnych stron świata i estetyką.

Każdy ślub to niepowtarzalne wydarzenie, dlatego zdajemy sobie sprawę z wagi, jaką ma stworzenie i spersonalizowanie wymarzonego tortu dla Pary Młodej. To zadanie doskonale spełnia nasz zespół, gotowy uczynić Wasz dzień jeszcze bardziej niezwykłym. Zapraszamy serdecznie do odkrycia naszej wyjątkowej kolekcji tortów weselnych.

Z wyrazami szacunku,
Paweł Małecki
Mistrz Polski Cukierników



POZNAJ
kolekcję
TORTÓW



Zaprezentowany na zdjęciu tort został przygotowany na 120 porcji.

RUSTYKALNY

SMAKI	kremowe i śmietanowe*
PORCJE	minimum 50
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru



*Tort Rustykálny występuje w wersji:
pięter nakładanych
(smaki kremowe, od 60 porcji - 3 piętra)
lub **na stelażu klasycznym**
(smaki kremowe i śmietanowe,
od 50 porcji - 2 piętra).

DEKORACJE

- żywe kwiaty
- magnolie z masy cukrowej:
białe, ciemnoniebieskie,
ciemnoróżowe, fioletowe
- stokrotki z masy cukrowej:
białe, niebieskie, różowe, żółte
- róże z czekolady plastycznej:
złamana biel, écru, fioletowe, niebieskie,
pomarańczowe, różowe, żółte



Topper i żywe kwiaty nie są wliczone w cenę tortu.

SŁODKA MELODIA

MIN
60

MIN
TORT



SMAKI kremowe

PORCJE 60 lub 90 porcji

PIĘTRA od 3 pięter

KOLORY MASY

kremowy,
kremowy-écru,
kremowy-różowy,
kremowy-pistacjowy

DEKORACJE

Żywe kwiaty lub róże cieniowane z masy cukrowej.



Zaprezentowany na zdjęciu tort został przygotowany na 90 porcji.



Topper i żywe kwiaty nie są wliczone w cenę tortu.

JEDWABNA KOKARDA



Zaprezentowany na zdjęciu tort został przygotowany na 30 porcji.

SMAKI	kremowe
PORCJE	minimum 30
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru



DEKORACJE

- kokarda z masy cukrowej: złamana biel, czerwona, écru, fioletowa, niebieska, żółta, pomarańczowa, różowa, czarna
- żywe kwiaty



Tort zaprojektowany przez mistrzynię świata w dekorowaniu tortów Cake Designers World Championship 2019 **Jowitę Woszczyńską**.

Topper i żywe kwiaty nie są wliczone w cenę tortu.

KWIATY MIŁOŚCI



SMAKI	kremowe
PORCJE	minimum 30
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru, niebieski, różowy



DEKORACJE

- **piwonie lub róże z czekolady plastycznej:** złamana biel, czerwone, écru, fioletowe, niebieskie, czarne, żółte, pomarańczowe, różowe
- **żywe kwiaty**

Zaprezentowany na zdjęciu tort został przygotowany na 30 porcji.



Topper i żywe kwiaty nie są wliczone w cenę tortu.



LOVE STORY

SMAKI	kremowe
PORCJE	minimum 30
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru

MIN
30

MIN
TORT



Przy zamówieniu 2 piętrowego tortu nie wykonujemy dolnego piętra.

DEKORACJE

WLICZONE W CENĘ TORTU

- historyjka czarna
- serduszka czerwone
- para młoda







POWIEW LUKSUSU

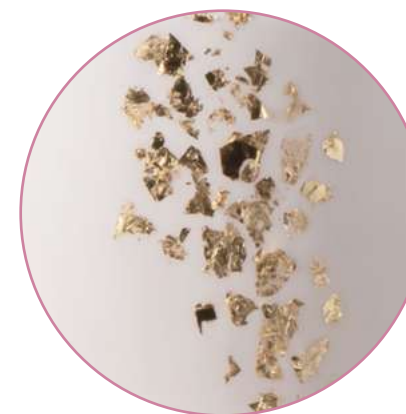
SMAKI	kremowe
PORCJE	minimum 30
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru

MIN
30



DEKORACJE

- róże z czekolady plastycznej:
białe, écru
- płatki złota
- żywe kwiaty



RAJSKI OGRÓD

MIN
30

MIN
PIĘTRA



SMAKI | kremowe

PORCJE | minimum 30

PIĘTRA | od 2 pięter

KOLORY MASY | biały, écru, szaro-niebieski,
różowy, szary

DEKORACJE

Dekoracje zawsze białe.

Tort może zostać ozdobiony: żywymi kwiatami.

Tort zaprojektowany przez mistrzynię świata w dekorowaniu tortów Cake Designers World Championship 2019 [Jowitę Woszczyńską](#).



Zaprezentowany na zdjęciu tort został przygotowany na 60 porcji.



Topper i żywe kwiaty nie są wliczone w cenę tortu.

NIEWINNY POCAŁUNEK



SMAKI	kremowe
PORCJE	minimum 30
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru



DEKORACJE

- **kolor dekoracji:**
złamana biel, czerwone, écru,
fioletowe, niebieskie,
pomarańczowe, różowe,
żółte, czarne



NIEZAPOMNIANA CHWILA

MIN
50

MIN
PIĘTRA

KOLORY MASY

SMAKI	kremowe i śmietanowe*
PORCJE	minimum 50
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru

*Tort Niezapomniana Chwila występuje w wersji:

pięter nakładanych

(smaki kremowe, od 60 porcji - 3 piętra)

lub na stelażu klasycznym

(smaki kremowe i śmietanowe,
od 50 porcji - 2 piętra).

DEKORACJE

- żywe kwiaty
- **magnolie z masy cukrowej:** białe, ciemnoniebieskie, ciemnoróżowe, fioletowe
- **stokrotki z masy cukrowej:** białe, niebieskie, różowe, żółte
- **róże z czekolady plastycznej:** złamana biel, écru, fioletowe, niebieskie, pomarańczowe, różowe, żółte



MAGIA SERC



Zaprezentowany na zdjęciu tort został przygotowany na 120 porcji.

SMAKI	kremowe
PORCJE	50 lub 120
PIĘTRA	2 piętra
KOLORY MASY	biały, écru, różowy



DEKORACJE

- żywe kwiaty
- gardenia z masy cukrowej:
biała, écru, różowa



SMAK LUKSUSU

MIN
30

SMAKI kremowe

MIN
1

PORCJE minimum 30

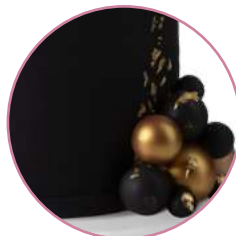
PIĘTRA od 2 pięter

1

KOLORY MASY biały, écru

DEKORACJE

- **kolor kulek z czekolady:** zawsze w kolorze dolnego piętra i miedziany
- **kolor masy dolnego piętra tortu:** biały, écru, czarny, róż wenecki, szaro-niebieski, szary
- **żywe kwiaty**



Topper i żywe kwiaty nie są wliczone w cenę tortu.

Zaprezentowany na zdjęciu tort został przygotowany na 60 porcji.

PŁOMIEŃ MIŁOŚCI



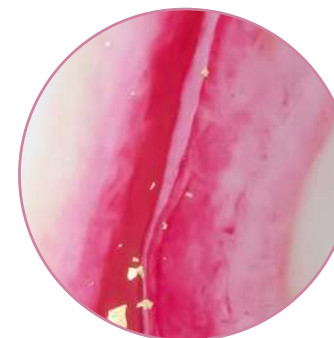
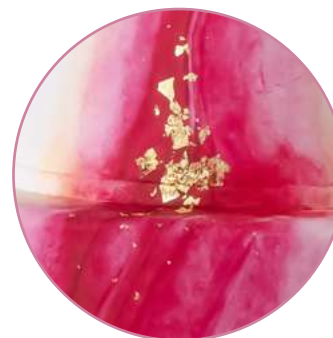
SMAKI	kremowe
PORCJE	minimum 30
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru



DEKORACJE

- **wzór na tortie malowany, odcienie kolorów:** écru, jasnoróżowy, ciemnoróżowy, czerwony, fioletowy
- **róże z czekolady plastycznej:** złamana biel, czerwone, écru, fioletowe, niebieskie, pomarańczowe, różowe, żółte, czarne

Tort ręcznie malowany może nieznacznie różnić się od wzoru z katalogu.







Zaprezentowany na zdjęciu tort został przygotowany na 100 porcji.

ZMYSŁOWA KOMPOZYCJA

SMAKI	kremowe
PORCJE	minimum 30
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru



DEKORACJE

- **rozetki kolor:** biały, écru
- **żywe kwiaty**

Tort zaprojektowany przez
mistrzynię świata
w dekorowaniu tortów
Cake Designers World
Championship 2019
Jowitę Woszczyńską.





SZYK I ELEGANCJA



SMAKI	kremowe
PORCJE	minimum 60
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru



DEKORACJE

- perły w kolorze masy
- kokarda kolor:
złamana biel, écru,
jasnoróżowy, czerwony
- żywe kwiaty



ANIELSKA RÓŻA

MIN
30

MIN




SMAKI | kremowe

PORCJE | minimum 30

PIĘTRA | od 2 pięter

KOLORY MASY | biały, écru

DEKORACJE

- **róże z czekolady plastycznej:** złamana biel, czerwone, écru, fioletowe, niebieskie, pomarańczowe, różowe, żółte, czarne
- **żywe kwiaty**



SATYNOWY SZYK



SMAKI	kremowe
PORCJE	minimum 30
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru



DEKORACJE

- róże z czekolady plastycznej dopasowane do dolnego piętra tortu
- kolor dolnego piętra i dekoracji: biały, écru, róż wenecki (taki jak w katalogu), szary, szaro-niebieski, różowy, czarny
- żywe kwiaty





MIŁOSNA FALA



SMAKI	kremowe i śmietanowe*
PORCJE	minimum 50
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru

MIN
50



*Tort Miłosna Fala występuje w wersji:
pięter nakładanych
(smaki kremowe, od 60 porcji – 3 piętra)
lub **na stelażu klasycznym**
(smaki kremowe i śmietanowe,
od 50 porcji – 2 piętra).

DEKORACJE

- żywe kwiaty
- gardenia z masy cukrowej
- kolor kwiatów: biały, écru, różowy



WESELNY TANIEC

MIN
40

MIN
TORT

MIN
KOLOR

SMAKI	kremowe i śmietanowe
PORCJE	40 lub 70 porcji
PIĘTRA	3 lub 4 piętra
KOLORY MASY	biały, écru

DEKORACJE

- żywe kwiaty
- **magnolie z masy cukrowej:** białe, ciemnoniebieskie, ciemnoróżowe, fioletowe
- **stokrotki z masy cukrowej:** białe, niebieskie, różowe, żółte
- **róże z czekolady plastycznej:** złamana biel, écru, fioletowe, niebieskie, pomarańczowe, różowe, żółte



Zaprezentowany na zdjęciu tort został przygotowany na 40 porcji.

Topper i żywe kwiaty nie są wliczone w cenę tortu.



BUTTERFLY

SMAKI	kremowe
PORCJE	minimum 30
PIĘTRA	od 2 pięter
KOLORY MASY	biały, écru



DEKORACJE

- **motyle i wstążki z czekolady plastycznej:** złamana biel, czerwone, écru, fioletowe, niebieskie, pomarańczowe, różowe, żółte, czarne
- **żywe kwiaty**



PODNIEBNA PODRÓŻ

MIN
60

MIN
PIĘTRA



SMAKI | kremowe

PORCJE | minimum 60

PIĘTRA | od 2 pięter

KOLORY MASY | biały, écru

DEKORACJE

- kolor ramki: biały, écru, miedziany
- własne zdjęcie

Dosłane zdjęcie musi spełnić następujące warunki:

- 2480 x 1754 px
- min. 150 dpi
- waga pliku > 1 mb

Tort zaprojektowany przez mistrzynię świata w dekorowaniu tortów Cake Designers World Championship 2019

Jowitę Woszczyńską.



Zaprezentowany na zdjęciu tort został przygotowany na 240 porcji.



Topper i żywe kwiaty nie są wliczone w cenę tortu.



NAKED CAKE

SMAKI	biskopt cytrynowy lub czekoladowy z kremem śmietanowym na bazie serka mascarpone z dodatkiem musu malinowego
PORCJE	minimum 60
PIĘTRA	od 3 pięter
KOLORY MASY	biały

MIN
60



DEKORACJE

- żywe kwiaty
- świeże owoce
(w zależności od dostępności owoców)







PROJEKTY INDYWIDUALNE

Szukacie wyjątkowego tortu, który doskonale odda charakter Waszego niepowtarzalnego dnia? Jesteśmy gotowi stworzyć coś zupełnie odmiennego, jeśli standardowe propozycje nie spełniają Waszych oczekiwań. Czy może istnieje konkretny temat przewodni lub stylizacja wesela, którą chcielibyście odzwierciedlić w tej wyjątkowej słodkości? A może marzycie o torcie opowiadającym Waszą niezwykłą historię?

Zachęcamy do rozmowy na temat indywidualnych projektów tortów weselnych. Skontaktuj się z nami, aby omówić szczegóły projektu w najbliższej cukierni i uczynić Twój tort weselny niezapomnianym elementem tego wyjątkowego dnia.

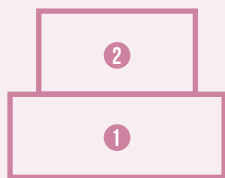


WIELKOŚCI TORTÓW

Podczas planowania wyboru tortu weselnego, warto uwzględnić kilka kluczowych kwestii. Pierwszym istotnym wyborem jest ilość porcji, która zależy od liczby gości zaproszonych na uroczystość. To determinuje liczbę pięter, dzięki temu każdy tort nabiera niepowtarzalnego kształtu i jest dostosowany do Waszych oczekiwań oraz potrzeb. Kolejnym ważnym elementem jest rodzaj masy - czy preferujecie tort na bazie śmietany, czy kremu? To aspekt, który ma wpływ zarówno na konstrukcję tortu, jak i sposób prezentacji pięter - czy będą one nakładane, czy oparte na stelażu.



TORTY W MASIE CUKROWEJ



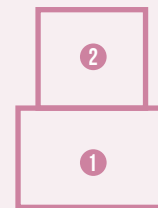
30 PORCJI

	∅ ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	24 cm	9 cm
2	17 cm	9 cm



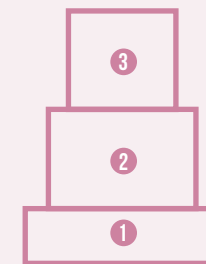
40 PORCJI

	∅ ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	28 cm	9 cm
2	18 cm	9 cm



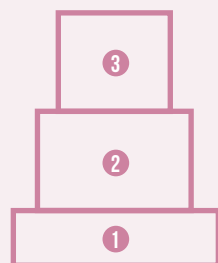
60 PORCJI

	∅ ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	24 cm	18 cm
2	17 cm	18 cm



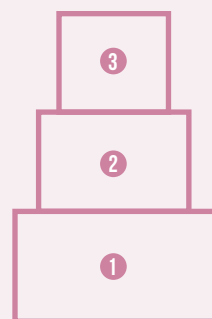
80 PORCJI

	∅ ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	32 cm	9 cm
2	24 cm	18 cm
3	17 cm	18 cm



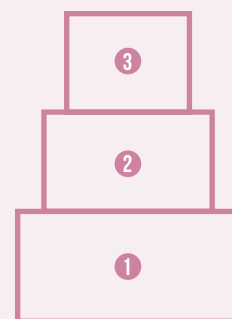
100 PORCJI

	∅ ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	36 cm	9 cm
2	28 cm	18 cm
3	18 cm	18 cm



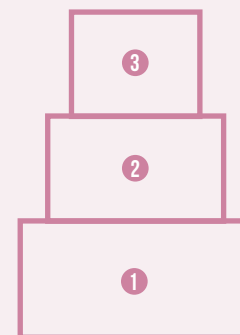
120 PORCJI

	∅ ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	32 cm	18 cm
2	24 cm	18 cm
3	17 cm	18 cm



160 PORCJI

	∅ ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	36 cm	18 cm
2	28 cm	18 cm
3	18 cm	18 cm

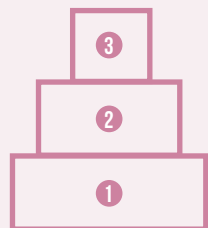


240 PORCJI

	∅ ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	40 cm	20 cm
2	30 cm	20 cm
3	20 cm	20 cm

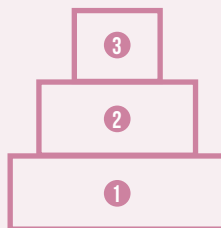
TORTY W MASIE ŚMIETANOWEJ

KLASYCZNE



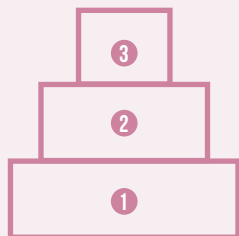
60 PORCJI

	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	32 cm	9 cm
2	24 cm	9 cm
3	17 cm	9 cm



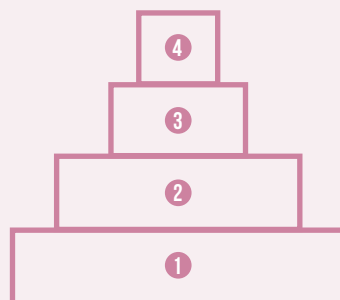
90 PORCJI

	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	36 cm	9 cm
2	28 cm	9 cm
3	18 cm	9 cm



120 PORCJI

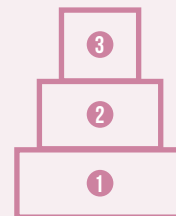
	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	40 cm	10 cm
2	30 cm	10 cm
3	20 cm	10 cm



200 PORCJI

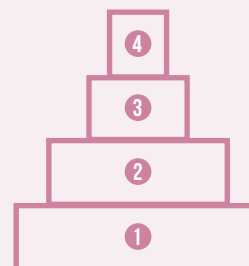
	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	50 cm	10 cm
2	40 cm	10 cm
3	30 cm	10 cm
4	20 cm	10 cm

SŁODKA MELODIA



60 PORCJI

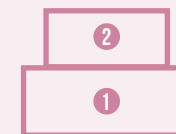
	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	28 cm	9 cm
2	18 cm	9 cm
3	12 cm	12 cm



90 PORCJI

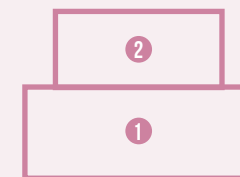
	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	36 cm	9 cm
2	28 cm	9 cm
3	18 cm	9 cm
4	12 cm	12 cm

MAGIA SERC



50 PORCJI

	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	25 cm	13 cm
2	18 cm	10 cm

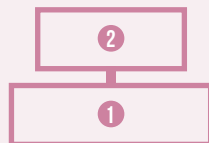


120 PORCJI

	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	32 cm	18 cm
2	21 cm	16 cm

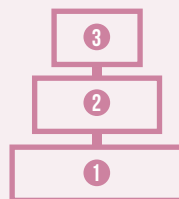
TORTY W MASIE ŚMIETANOWEJ NA STELAŻU

KLASYCZNY STELAŻ



50 PORCJI

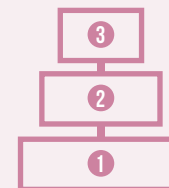
	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	28 cm	9 cm
2	21 cm	8 cm



60 PORCJI

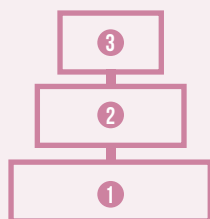
	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	28 cm	9 cm
2	21 cm	8 cm
3	18 cm	8 cm

WESELNY TANIEC



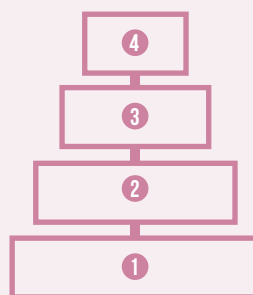
40 PORCJI

	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	28 cm	6 cm
2	21 cm	6 cm
3	15 cm	6 cm



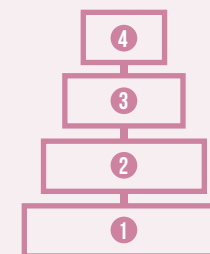
120 PORCJI

	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	40 cm	10 cm
2	30 cm	10 cm
3	20 cm	10 cm



200 PORCJI

	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	50 cm	10 cm
2	40 cm	10 cm
3	30 cm	10 cm
4	20 cm	10 cm



70 PORCJI

	Ø ŚREDNICA	↑ WYSOKOŚĆ
1	32 cm	6 cm
2	28 cm	6 cm
3	21 cm	6 cm
4	15 cm	6 cm

SMAKI TORTÓW

Przy wyborze smaków tortów weselnych pierwszym krokiem jest określenie rodzaju bazy - czy będzie to tort oparty na śmietanie czy na kremie. Oferta smaków podzielona jest na te dedykowane dla tortów na bazie śmietany oraz dla tortów na bazie kremu.

Po wyborze bazy, można zaznajomić się z różnorodnością dostępnych smaków, aby wybrać te najlepiej odpowiadające indywidualnym preferencjom.

Dodatkowo, istnieje opcja indywidualnego dostosowania smaków dla poszczególnych pięter tortu, co stanowi atrakcyjne rozwiązanie, umożliwiające zapewnienie różnorodności smakowej dla gości weselnych. Dzięki tej opcji, tort weselny nie tylko będzie elegancki, ale również idealnie dopasowany do gustów Pary Młodej i zaproszonych gości.



SMAKI ŚMIETANOWE

KRÓLEWSKI

Biszkopty o smaku czekoladowym z mussem śmietanowym z białą czekoladą.

CZARNY LAS

Biszkopty o smaku czekoladowym i kakaowym z wiśniami w żelu i musami: kakaowo-rumowym i śmietankowym z serkiem mascarpone.

MALINOWY

Biszkopt o smaku kakaowym przełożony mussem malinowym i ptysiem z nadzieniem jogurtowym.

SMAKI KREMOWE

HISZPAŃSKI ORZECHOWY

Biszkopty o smaku czekoladowym z kremem orzechowym i chrupiącą bezą.

PRALINOWY

Biszkopty o smaku kakaowym z czekoladową masą prażynkową oraz ganaszem czekoladowo – orzechowym.

CHRUPIĄCA MALINA

Biszkopty w połączeniu z chrupiącą warstwą prażynek i kremem malinowym.

COOKIES

Biszkopty o smaku czekoladowym przełożony warstwą nadzienia z czarnej porzeczki oraz kremem z prażynkami i drobnymi ciasteczkami.

CASSIS

Biszkopty o smaku czekoladowym w połączeniu z kremem z czarnymi porzeczkami.

CZEKOLADOWY

Biszkopty o smaku czekoladowym z warstwą nadzienia z czarnej porzeczki i kremem czekoladowym.

TRUFLOWY

Biszkopty o smaku czekoladowym z czekoladową warstwą prażynkową oraz ganaszem z białej czekolady.





DEGUSTACJA SMAKÓW TORTÓW

W wielu cukierniach na terenie całej Polski istnieje możliwość degustacji różnorodnych smaków tortów weselnych i ciast. To doskonała okazja, aby osobiście zweryfikować i ocenić różnorodność dostępnych wariantów smakowych. Dzięki degustacji można w praktyce sprawdzić, które smaki najbardziej odpowiadają własnym upodobaniom, co ułatwia wybór wymarzonego tortu weselnego, spełniającego oczekiwania zarówno Pary Młodej, jak i zaproszonych gości.

Aby skorzystać z degustacji smaków tortów weselnych i ciast, serdecznie zachęcamy do bezpośredniego kontaktu z wybraną cukiernią i umówienie terminu spotkania. Dzięki temu możliwe jest zorganizowanie degustacji dostosowanej do Waszych preferencji i wygody.

UMÓW SIĘ
NA DEGUSTACJĘ
smaków
W CUKIERNI





ELEMENTY DEKORACYJNE

Zapraszamy do odkrycia naszego wyjątkowego asortymentu elementów dekoracyjnych, które nadadzą niepowtarzalny wygląd każdemu tortowi. Oferujemy szeroki wybór ozdób, począwszy od eleganckich topperów, poprzez świeże kwiaty i owoce, aż po wyjątkowe kwiaty z masy cukrowej w różnorodnych kolorach. Dzięki temu każdy tort może stać się nie tylko wyśmienitym smakowym doznaniem, lecz również prawdziwym dziełem sztuki, dopasowanym do Waszych preferencji.

TOPPERY

Dostępny szeroki wybór topperów
w kolorach: złota, srebra oraz drewna.

MIŁOŚĆ



STO LAT



LOVE



MR & MRS



ŻYWE KWIATY



OZDOBY Z MASY CUKROWEJ



OWOCE



KWIATY

Dostępne kolory kwiatów do dekoracji tortów.







POZNAJ
słodki
BUFET





MONOPORCJA

Monoporcja to elegancki deser stworzony z myślą o jednej osobie. Wyglądem przypomina małe dzieło sztuki – każda porcja jest wykonywana i zdobiona indywidualnie. Starannie zaprojektowana, aby dostarczyć intensywne doznania smakowe i pełnej przyjemności deseru w idealnie dopasowanym rozmiarze.



PRZYKŁADOWE MONOPORCJE



MALINOWA



Czekoladowy biszkopt z musem i żelką malinową.



PIÑA COLADA



Biszkopt z musem kokosowym i żelką ananasową.

SŁODKI BUFET

Zapraszamy do odkrycia naszej oferty Słodkiego Bufetu - wyjątkowej atrakcji na każdym weselu. Nasze słodkości i mini desery nie tylko rozpieszczają podniebienie smakiem i aromatem, lecz także prezentowane są z dbałością o detale, idealnie wpisując się w motyw i kolorystykę imprezy. Kreujemy na stole bajkowy klimat, gdzie słodczyce kuszą niezwykłymi smakami.

Produkty do każdego słodkiego bufetu są dopasowywane indywidualnie, dostosowane do preferencji i liczby gości, oferując szeroki wybór smakołyków. Nasze propozycje inspirowane są do odkrywania różnorodnych smaków, a kolorowe polewy i kremy stanowią nie tylko ozdobę, ale także zachętę do rozkoszowania się słodkościami. Gwarantujemy niezapomniane doznania dla podniebienia, tworząc wyjątkowy słodki bufet, który z pewnością zachwyci Waszych gości.



MINI DESER
TIRAMISU

DESER
OWOCE LASU



MINI DESER
TRUSKAWKOWY
WEGAŃSKI



MINI DESER
MUS CZEKOLADOWY
Z WIŚNIAMI



MINI DESER
PANNA COTTA



MINI DESER
CZEKOLADOWO -
ORZECHOWY



DESER
Z GALARETKĄ



DESER
MANGO -
MARAKUJA



DESER
CZEKOLADOWO -
ORZECHOWY



LIZAK
TRUSKAWKOWY

BABECZKA BANKIETOWA
MALINOWA

BABECZKA BANKIETOWA
BORÓWKOWA



LIZAK
MIGDAŁOWO -
KOKOSOWY
LUB TRUSKAWKOWY



BABECZKA BANKIETOWA
BORÓWKOWA
LUB MALINOWA



BABECZKA BANKIETOWA
BUDYNIOWA



PTYŚ BANKIETOWY



BABECZKA
JABŁKOWA Z KRUSZONKĄ
LUB SEROWA



DAKŁAS
BANKIETOWY

BABECZKA MALINOWA
Z BEZĄ



DAKŁAS
BANKIETOWY



NAKED CAKE MINI
CZEKOLADOWY



BABECZKA AGRESTOWA
Z BEZĄ



BABECZKA MALINOWA
Z BEZĄ

PODZIĘKOWANIA DLA GOŚCI

Zapraszamy do odkrycia wyjątkowych możliwości podziękowań dla gości i bliskich. Nasza oferta to doskonałe sposoby wyrażenia wdzięczności w wyjątkowy dzień.

Proponujemy słodkie upominki w postaci ciastek z personalizowaną dekoracją. Możecie wybrać gotowe wzory lub dostarczyć własny projekt, który odzwierciedli motyw przewodni Waszej uroczystości. Dodatkowo, oferujemy praliny w eleganckim białym opakowaniu, na którym jest miejsce na personalizację.



CIASTKA Z PERSONALIZOWANĄ DEKORACJĄ

PRALINY W ELEGANCKIM BIAŁYM OPAKOWANIU





Nie tylko goście są dla nas ważni - chcemy także podziękować rodzicom i bliskim osobom, które oodgrywają istotną rolę w Waszym życiu. Dlatego proponujemy skrzynki z pralinami, zawierające 29 wykwintnych sztuk pralin i truflii. To piękny gest wdzięczności. Tak skomponowane upominki upiększą Wasze wyjątkowe chwile na weselu.



SKRZYNNKA Z PRALINAMI

ZAMÓWIENIA

Zapraszamy do składania zamówień na wymarzone torty i inne słodkości na Wasze wesele w każdej z Cukierni Sowa. Abyśmy mogli zapewnić perfekcyjną realizację zamówień, prosimy o złożenie ich najpóźniej 2 tygodnie przed planowaną uroczystością. Dzięki temu będziemy mieli odpowiednią ilość czasu na przygotowanie i dostawę, zapewniając wyjątkowe smaki i niezapomniane doznania podczas Waszego wyjątkowego dnia.





DOSTAWA

Rekomendujemy skorzystanie z usługi dostawy tortów weselnych bezpośrednio do miejsca uroczystości, z uwagi na konieczność transportu w warunkach chłodniczych oraz zachowanie najwyższej jakości naszych produktów. Jednak, dla Waszej wygody, istnieje również opcja osobistego odbioru. Jesteśmy gotowi dostosować się do Waszego wyboru, aby zapewnić idealny przebieg Waszej wyjątkowej uroczystości.



CUKIERNIA SOWA





CUKIERNIA SOWA

WWW.CUKIERNIASOWA.PL