

słodka

FABRYKA

WESELE 2026





SŁODKA
FABRYKA

Dlaczego my?

CZYSTY SKŁAD

Wasze słodkości powstaną z wysokiej jakości naturalnych składników

WYSZKOLENI CUKIERNICY

Nasi cukiernicy stale podnoszą swoje kwalifikacje i podążają za nowoczesnymi trendami w cukiernictwie oraz dekoracji dzięki czemu nasze słodkości są wyjątkowe, dopracowane i niezapomniane w smaku

DOŚWIADCZENIE

Wykonujemy dziesiątki realizacji rocznie od 7 lat - wiemy co się sprawdza i chętnie się tym podzielimy ;)

DEGUSTACJA

Chętnie spotkamy się z Wami na darmowej degustacji, gdzie opowiemy o naszej ofercie oraz przygotujemy nasze smaki tortów, aby ułatwić Wam wybór tego najlepszego

Dekoracje

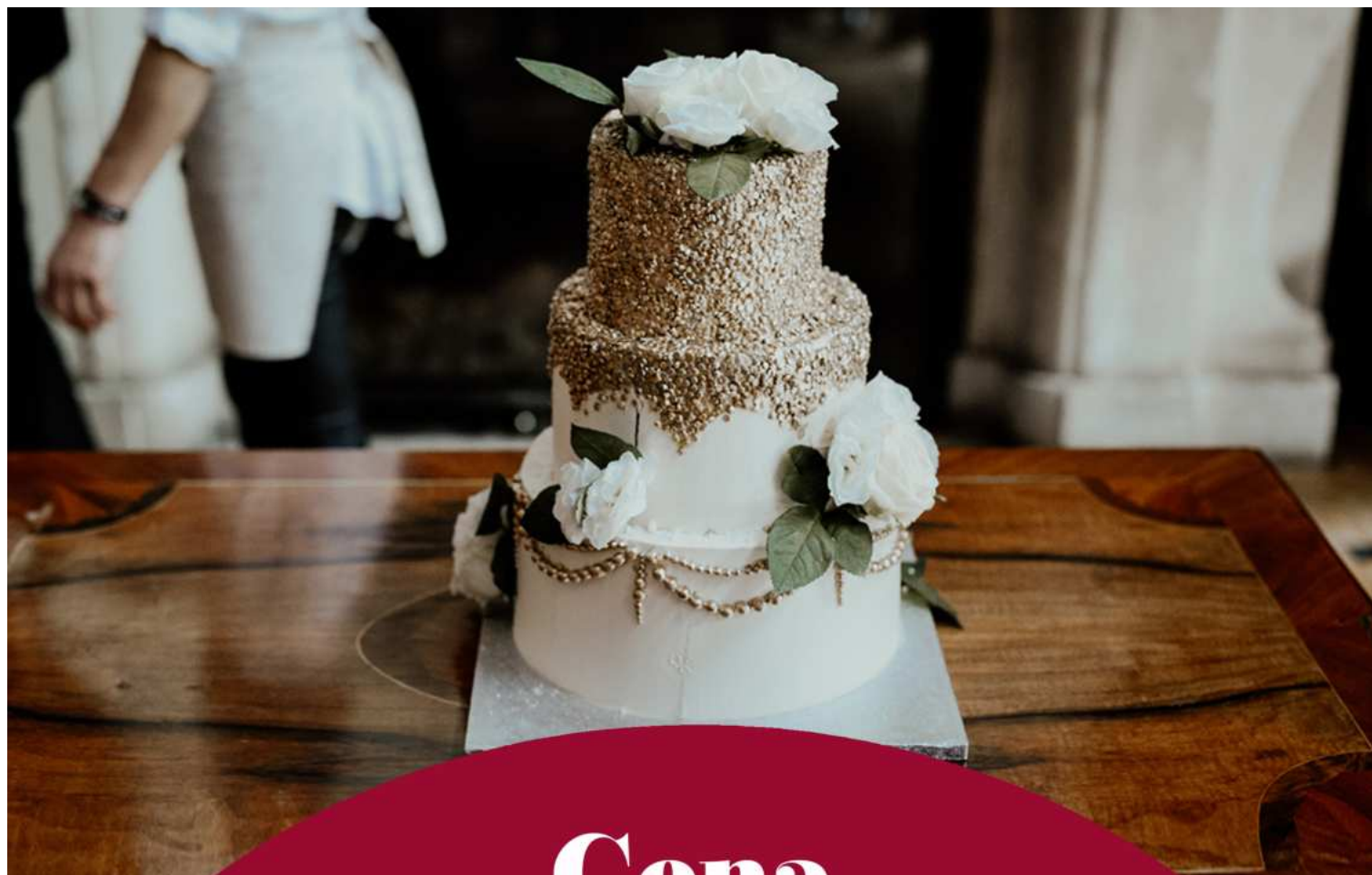
Podążamy za trendami, ale kochamy klasykę!

Możecie wybrać gotowy projekt, ale możemy dla Was przygotować zupełnie wyjątkową dekorację, która wpisze się w klimat Waszego przyjęcia.

Wykonujemy dekoracje z żywych kwiatów, papieru waflowego, ryżowego, z izomaltu, masy cukrowej, suszu itp...

A jeśli szukacie czegoś oryginalnego to wykonujemy również torty z monoporcji, bez, a nawet pączków!





Cena

TORT KLASYCZNY - od 18 zł/PORCJA

TORT Z MONOPORCJI - od 18zł/SZT

TORT Z BABECZEK - od 12zł/SZT

TORT Z BEZ PAVLOVA - od 17zł/SZT

W CENIE:

- TOPPER
- DEKORACJA
- DOWÓZ DO 20KM (DALSZE TRASY 2,50zł/KM)

1. El Classico

*JASNY BISZKOPT, KREM Z BELGIJSKIEJ CZEKOLADY, SŁODKO KWAŚNA ŻELKA TRUSKAWKOWA, CHRUPiąCA WARSTWA ŁASKOWO CZEKOLADOWA, BIAŁA CZEKOLADA, MALINY

2. Coco Loco % 2.0

*CIEMNY BISZKOPT, KREM NA BAZIE PALONEJ BIAŁEJ CZEKOLADY, CHRUPKA SŁONY KARMEL, MUS KOKOSOWY Z MALIBU, KONFITURA Z CZARNEJ PORZECZKI

3. Pistacja – premium

*JASNY BISZKOPT, PUSZYSTY KREM Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I ŻELKĄ MANGO MARAKUJA ORAZ MUS PISTACJOWY NA CHRUPiąCEJ PRAŻYNCE PISTACJOWEJ, KONFITURA MALINOWA

4. Łasuch 2.0

*CIEMNY BISZKOPT, LEKKO SŁONY MUS ORZECH ARACHIDOWY Z KARMELEM, GANACHE CZEKOLADOWY, LEKKI KREM ŚMIETANKOWY Z CHRUPiąCĄ WARSTWĄ SNICKERS

5. Dreamy Creamy

*JASNY BISZKOPT, PUSZYSTY KREM Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MASCARPONE W TOWARZYSTWIE DUŻEJ ILOŚCI MALIN, CHRUPiąCA WARSTWA Z BIAŁEJ CZEKOLADY I MALIN

6. Very Berry

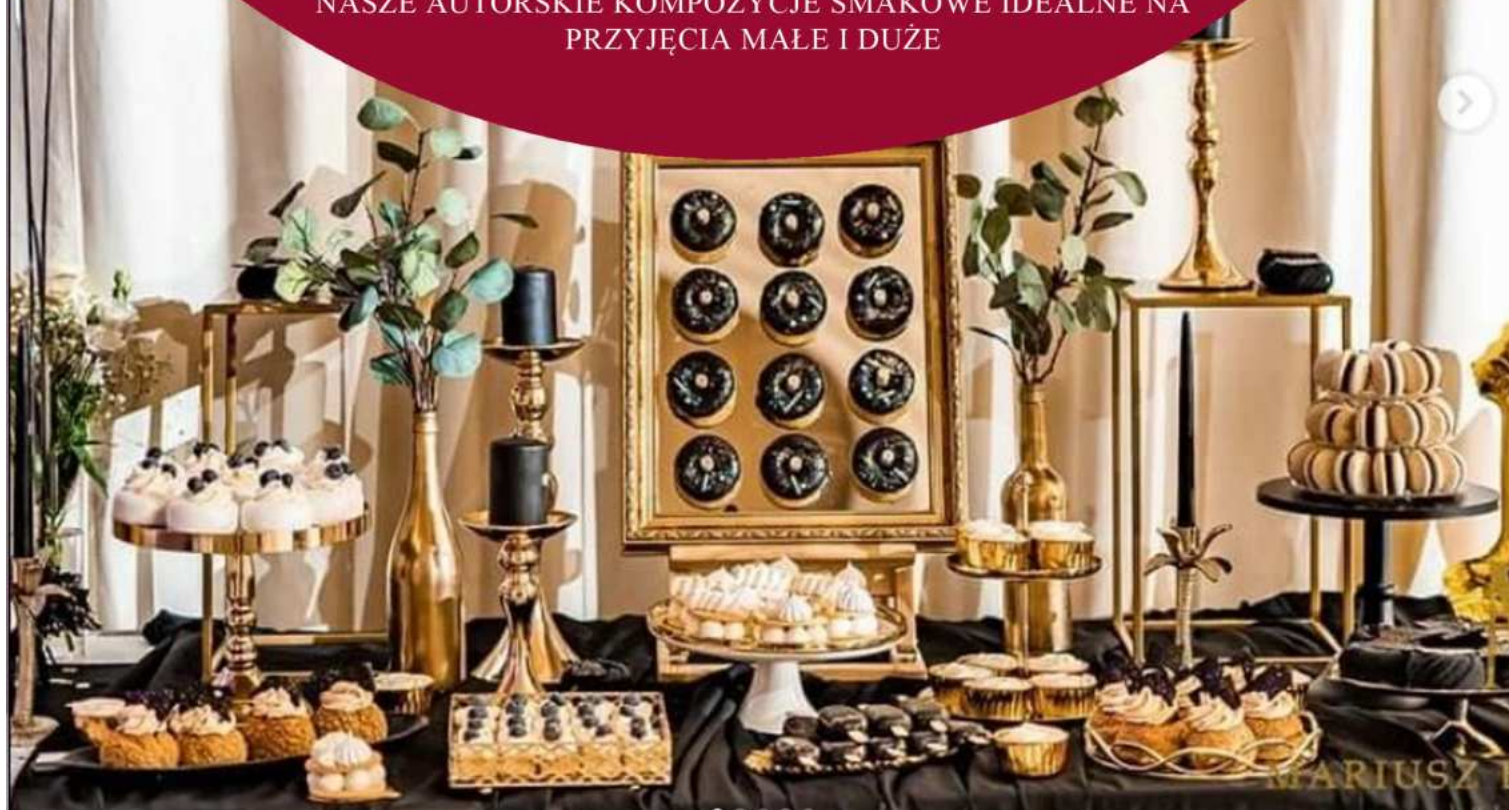
*JASNY BISZKOPT, LEKKI KREM JOGURTOWY, ŻELKA TRUSKAWKA, MANGO MARAKUJA, MALINY, BORÓWKI, CHRUPKA OWOCOWA

7. Malinowe Bueno

*JASNY BISZKOPT, KREM BUENO NA BAZIE ORZECHÓW ŁASKOWYCH I CZEKOLADY, AKSAMITNY GANACHE ŁASKOWY, PRALINA ŁASKOWA ORAZ CHRUPiąCA WARSTWA,

Smaki

NASZE AUTORSKIE KOMPOZYCJE SMAKOWE IDEALNE NA
PRZYJĘCIA MAŁE I DUŻE



Rezerwacja

Torty oraz słodkie stoły najlepiej rezerwować na kilka miesięcy przed Waszym przyjęciem. Jesteśmy manufakturą, co oznacza, że ilość zamówień które możemy zrealizować na dany termin jest ograniczona

Rezerwacja terminu łączy się z podpisaniem odpowiedniej umowy oraz wpłatą zadatku określonego w umowie





Słodki Stół

nieodłączny element przyjęć

CO ZYSKUJESZ?

- ATRAKCJĘ, KTÓRA ZACHWYCI GOŚCI
- W PEŁNI DOPASOWANĄ DEKORACJĘ I KOLORYSTYKĘ DO TWOJEGO PRZYJĘCIA
- PYSZNE CIASTA I CIASTECZKA, KTÓRE GOŚCIE ZAPAMIĘTAJĄ NA DŁUGO





Słodki Stół

nieodłączny element przyjęć

W ofercie słodkości, które możecie wybrać jest aż 16 rodzajów - 50 dopracowanych smaków ciasteczek!

Na naszych słodkich stołach królują ciastka typu finger food czyli w mini formie, co gwarantuje Wam, że Goście z chęcią zjedzą je do końca i będą mogli spróbować więcej rodzajów.

W naszej ofercie są m.in monoporcje, ptysie z kruszonką, shoty w kielichu, makaroniki, mini tarty, donuty, mini croissanty i inne wypieki, cake pops, cakesicles, mini pavlova, babeczki i wiele innych...

Macie ochotę połączyć mini słodkości z ciastem? Nie ma sprawy, nasze ciasta możemy wkomponować do słodkiego stołu lub przygotować je dodatkowo (np na poprawiny)



Słodki Stół

OFERTA WAŻNA DLA PRZYJĘĆ NA MINIMUM 50 OSÓB

Economy

Opcja ekonomiczna - idealna na mniejsze i krótsze przyjęcia

2,5szt/os

8-10 rodzajów

33zł/os

Classic

Najpopularniejsza opcja - ilość słodkości, która wystarczy na całą noc

3,5szt/os

10-12 rodzajów

38zł/os

Premium

Najlepsza opcja, gdy chcecie żeby słodkości wystarczyło na poprawiny

4,5szt/os

12-14 rodzajów

45zł/os

All Inclusive

Desery & Ciasto

3 Słodkości + 2 porcje ciasta na osobę

Idealna opcja dla tych, którzy chcą połączyć tradycję z nowoczesnością na słodkim stole lub zaserwować ciasto na poprawiny

49 zł/os

Uwaga!

Wybierając opcję all inclusive otrzymacie 5 % zniżki na całe zamówienie

POTRZEBUJESZ OFERTY INDYWIDUALNEJ?

NAPISZ: slodka.fab@gmail.com

Ciasto

tradycyjna blacha 33x27cm

- 1. Klasyczna Szarlotka** - jabłka prażone z wanilią i cynamonem, maślane kruche ciasto, beza
- 2. Marchewkowe z philadelphia** - wilgotne ciasto korzenne, orzechy włoskie przekładane lekko słonym kremem na bazie serka philadelphia
- 3. Wz-tka** - czekoladowe puszyste ciasto przekładane lekką śmietanką i konfiturą z porzeczki
- 4. Tiramisu pistacjowe** - włoskie biszkopty nasączone kawą z amaretto przekładane pistacjowym kremem
- 5. Sernik Nowojorski** - kremowy sernik z kwaśną śmietaną, owoce sezonowe
- 6. Sernik z kruszonką** - twaróg, maślany spód, owoce sezonowe zapieczone pod kruszonką
- 7. Malinowa chmurka** - maślany spód, maliny w galaretce, śmietanka, beza
- 8. Czarny Las** - ciasto czekoladowe, wiśnie w rumie, lekka śmietanka, chrupka czekoladowa
- 9. Pleśniak** - maślany spód, konfitura z porzeczki, beza, kruszonka
- 10. Banoffee** - maślany spód, karmelizowane banany, kajmak, śmietanka, tarta czekolada
- 11. Sernik Słony Karmel** - maślany spód, kremowy sernik, polewa z domowego słonego karmelu, popcorn
- 12. Wegańskie** (na życzenie bez glutenu) - wilgotne ciasto z mąką migdałową, sok z pomarańczy, maliny



Candy Bar

Posiadamy bardzo duży wybór naczyń, obrusów, pater. Możemy przygotować aranżacje rustykalne, klasyczne, glamour, eteryczne, greenery, tematyczne. W kolorach bieli, złota, srebra, beżu, różu, zieleni, czerni, szarości, granatu. Dzięki temu, że nasz magazyn dekoracji pęka w szwach możemy w pełni dopasować naszą aranżację do Waszej wizji :)





FAQ

najczęściej zadawane pytania

1. Kiedy najlepiej złożyć zamówienie?

Zamówienia na tort i słodki stół najlepiej składać 6-12 miesięcy przed - wtedy nie będzie problemu z wolnym terminem.

2. Czy dowieziecie tort na salę?

Tak! Torty weselne od 50 porcji ZAWSZE dowozimy naszym firmowym bezpiecznym transportem chłodniczym (do 20km w cenie tortu!)

3. Czy mogę zamówić słodki stół z 1 deserkiem na osobę?

NIE. Słodki stół to wielka atrakcja dla gości, którzy tłumnie odwiedzą go zaraz po obiedzie weselnym. Zamawiając 1 deser na osobę możecie być pewni, że po obiedzie aż do końca wesela, słodki stół to będą tylko puste patery i nie jest to jakość, którą chcemy serwować Gościom ;)

4. Jakie aranżacje słodkiego stołu mamy do wyboru?

Klasyczne, rustykalne, nowoczesne, tematyczne - wszystkie szczegóły ustalamy wspólnie zgodnie z Waszymi oczekiwaniami i marzeniami około 2-3 tygodni przed weselem.

5. Jak mogę dokonać rezerwacji terminu?

Rezerwacja wiąże się z podpisaniem umowy na wykonanie Waszej realizacji weselnej. Umowę możemy podpisać online lub osobiście w naszej pracowni w Słupsku. Przy podpisaniu umowy należy wpłacić zadek.

WAŻNE! Przy podpisaniu umowy NIE podajemy ostatecznej liczby gości, dekoracji i smaków - te szczegóły uzgadniamy znacznie bliżej uroczyści



Dodatkowe usługi

- Słodkie podziękowania dla gości
- Dodatkowa ozdobna patera do serwisu tortu
- Wysokie podesty i stoliki do aranżacji słodkiego stołu

Pytaj o szczegóły!





Skontaktuj się z Nami

Słodka Fabryka
Pracownia Cukiernicza
Kopernika 2
76-200 Słupsk

e-mail: slodka.fab@gmail.com
tel. 731 304 364

www.slodka.com.pl

slodka
FABRYKA