



Az esküvői torta a nagy nap fénypontja

Az esküvői torta a nagy nap egyik fénypontja, az a sütemény, amire mindenki emlékszik, ami szerepel az összes videón és fényképen, aminek közös megszegése az ifjú pár egyik közös munkássága... Szeretettel várjuk Önt családi cukrászdánkban, ahol magas szaktudással, válogatott minőségű alapanyagokból, szakszerű segítségnyújtás mellett rendelheti meg álmai tortáját.

Amit kínálunk Önnek

- Tradicionális receptek alapján, **minőségi alapanyagok** felhasználásával **egyedien kivitelezett torták**.
- Művészi szintre fejlesztett díszítések. **Egyedileg legyártott marcipándíszek**, melyek színben teljesen harmonizálnak a ruhával, virágcsokorral, dekorációval...
- Rendeléstől függően személyre szabott árak, **5%, 10%, 15%, 20% kedvezménnyel**.
- **Díjmentes helyszínre szállítás** hűtőautóval Eger és körzetében összeghatártól függően!
- Vendégeknek szánt süteménycsomagok **díjmentes előredobozolása**.
- Esküvői **desszertkínálat megtervezése** egyéni igények szerint...

Milyen ízt válasszunk?

Az esküvői torta megtervezésénél érdemes emeletenként különböző ízt választani, hogy mindenki megtalálja a számára legkedveltebbet. A vendégek fele általában a csokoládé ízt, vagy annak valamelyik fajtáját (trüffel, royal, dobos stb) választja, ezért ezt az ízt érdemes nem kifelejteni a tortából.

Legkedveltebb ízeink

- Csokoládé
- Chilis csokoládé
- Rumos csokoládé
- Mandulás csokoládé
- Narancsos fahéjas csokoládé
- Trüffel
- Dobos
- Royal
- Tiramisu
- Gesztenye

- Ír kávékrém
- Karamell
- Dió
- Mák
- Mogoró
- Provance
- Tojáslikőr
- Eper
- Málna
- Erdei gyümölcs
- Sárgabarack
- Meggy
- Citrom
- Banán
- Füge
- Sárgadinnye
- Otelló
- Ananász
- Bounty
- Oroszkrém
- Eszterházy
- Feketeerdő
- Gyümölcsrizs
- Túró
- Marcipán

Hány szeletes legyen az esküvői torta?

Ha az ízekben sikerült egyességre jutni, döntsük el, hogy milyen nagy, vagyis hány szeletes legyen az esküvői torta.

Üzletünk által ajánlott mennyiségek:

40 vendégnél	35-40 szelet
60 vendégnél	45-60 szelet
80 vendégnél	55-70 szelet
100 vendégnél	70-90 szelet
150 vendégnél	100-120 szelet
200 vendégnél	120-150 szelet

Hány emeletes legyen az esküvői torta?

A szeletek száma meghatározza a magasságát, vagyis hogy hány emeletes legyen a torta... Ha kis szeletmennyiséghez több emeletet szeretnénk, akkor a torta elveszti a klasszikus gúla alakját és oszlopszerűvé válik.

Ezért mi a következőt javasoljuk Önnek:

40 szelet	max. 3 emelet
70 szelet	max. 4 emelet
100 szelet	max. 5 emelet

Milyen bevonatot válasszunk?



Az esküvői torta meghatározó szempontja az esztétika. A legelterjedtebb a marcipán bevonat, ami megjelenésében és ízében hozzájárul az esemény ünnepélyességéhez. Fontos azonban tudnunk, hogy az igazi marcipánbevonat (háromszoros mandulamarcipán), nem hófehér, hanem jellegéből adódóan mandula színű, ezért ha hófehér tortát szeretnének cukormassza bevonatot vagy tojáshab bevonatot kaphat a tortánk. Természetesen a marcipánbevonat színeztető, így a halvány pasztell színektől az erőteljesebb bordóban is pompázhat a tortánk. Ha a tortánkat felöltöztettük, már csak a díszítés van hátra. Az alábbi díszítések és ezek kombinációjából válogathatunk ízlésünk szerint.

Díszítőelemek

- Esküvői marcipán nászpár
- Marcipán virágok változatos színekben (színminta alapján is gyártathatunk egyedi színekben tündöklő virágokat, virágcsokrokat felár nélkül...)
- Élővirágok (nem ehető)
- Ehető gyöngyök
- Tortatüllök (több színben)

- Fényképes ostyaképek (ehető)
- Tűzijátékok
- Gyertyák
- Selyem, szatén, organza szalagok, masnik stb...

Apró és nagyobb sütemények



S ha már megtaláltuk az igazit, jöhetnek az apróságok... apró és nagyobb sütemények, light, cukormentes sütemények, pohárkrémek, pogácsák és sós ropogtatnivalók.

A nagy esemény, az esküvő előtt vendégeinket fogathatjuk sós ropogtatnivalóval, pogácsákkal (pirított hagymás, tepertős, vajas, sajtos, paradicsomos, tönkölybúzás stb.) sajtos vagy virslis rolókkal.

S ha már összegyűlt a násznép, röviditalokkal, borozgatással ünnepeljük a házasságkötést. Ehhez jól jön az asztalokra kihelyezett sós teasütemény kosárcák, aminek az összeállításában cukrászdánk szintén segítséget nyújt Önöknek.

Vacsora utáni desszert

A vacsora utáni desszetről többféleképpen is gondoskodhatunk:

1.) Személyenként **könnyű és frissítő pohárkrémekkel**, joghurtos gyümölcskrémekkel, csokoládékrémekkel, gyümölcsös túrókrémekkel stb. kedveskedhetünk vendégeinknek . Ez a megjelenésében színpompás és ízeiben változatos desszertkrémek a vacsora fénypontja lehet akár 290 Ft (mínusz kedvezmény) darabártól!

2.) Személyenként szervírozhatunk **1-2 desszertet** is vendégeinknek, amit mindenki tetszés szerint összeállíthat az alul található kínálatunkból. Slágerdesszertjeink a Hattyúdesszert (képviselőfánk egy pompázatos és impozáns megjelenésben) és a gyümölcskosár (joghurtos gyümölcskrém csokis linzerkosárkában zamatos gyümölcsökkel tűzdelve).

3.) Választhatunk vendégeink kényeztetésére **svédasztalos mini desszertkínálatot** is. Ilyenkor a vendégek szabadon és ízlésük szerint válogathatnak a desszertkülönlegességekből. Ez esetben érdemes olyan desszertkülönlegességeket választani, ami több órás várakozás után is frissen várja

hogy elfogyasszák... Üzletünk segít az összeállításban. Érdemes nem elfeledkeznünk arról, hogy lesznek olyan vendégeink, akik a kalóriaszegény, light , cukormentes süteményeket részesítik előnyben.

A sós ropogtatnivalók az egész este folyamán maradhatnak a vendégeink asztalánál, amit egészen hajnalig szívesen fogyasztanak majd...

Ha felejtethetetlenül szeretnénk megköszönni vendégeink részvételét a nagy eseményen, mondjuk köszönetet egy igényesen összeállított vendégcsomaggal, köszönőkártyával. Cukrászdánk díjtalanul vállalja ezek összeállítását, előcsomagolását, és helyszínre szállítását. Így biztosra vehetjük, hogy mindenkinek jut, és az örömteli, de fárasztó est után nem kell még az édességekben elmerülve porciózni, csak elegánsan átnyújtani a díszdobozt. Ha a csomagokat magunk szeretnénk összeállítani, akkor a csomagolóanyagokban (könnyen összeállítható fedeles süteménydobozok) is tudunk segítséget nyújtani.

Amilyen desszertekből válogathatunk...

Kockák

- Joghurtos gyümölcs kocka
- Bounty kocka
- Somlói kocka
- Tiramisu kocka
- Ananász kocka
- Tejszínes mák kocka
- Mák kocka
- Karamell kocka
- Rigó Jancsi
- Tojáslikőr kocka
- Tejszínes málna kocka
- Banán kocka
- Tejszínes túró kocka
- Joghurtos túró kocka

Alagút

- Erdei gyümölcs alagút
- Joghurtos túró alagút
- Gesztenye alagút
- Somlói alagút
- Gyümölcsrizs alagút

Rolád

- Tojáslikőr rolád
- Borrolád

- Piskóta tekercs
- Kókuszkrém rolád
- Joghurtos meggy rolád
- Oroszkrém rolád
- Somlói rolád
- Tiramisu rolád
- Ananász rolád
- Tejszínes mák rolád
- Karamell rolád
- Tejszínes málnás rolád
- Banános rolád
- Tejszínes túró rolád
- Joghurtos túró rolád
- Tejszínes eper rolád
- Tejszínes erdei rolád

Egyéb desszertek

- Puncs golyó
- Csokoládé golyó
- Puncs szelet
- Mézes zserbó
- Mézes krémes
- Linzer
- Csokis Isler
- Habos Isler
- Karamellás Isler
- Meggyes Csokis linzer
- Béka desszert
- Katica desszert
- Habroló
- Gráci roló
- Képviselőfánk
- Hattyú
- Ekler fánk
- Női szeszély
- Rákóczi túrós
- Gyümölcskosár
- Krémes extra
- Krémes light extra
- Francia krémes
- Gyümölcsös krémes
- Gyümölcsrizs szelet

Csemegék és mignonok

- Vaníliás csemege
- Málnás csemege
- Csokis csemege
- Mandulás csemege
- Rumos – csokis csemege
- Vaníliás mignon
- Csokis mignon
- Diós mignon
- Gesztenyés mignon
- Málnás mignon
- Erdei gyümölcsös mignon
- Citromos mignon

Pogácsák és sós sütemények

- Pirított hagymás pogácsa
- Tönkölyös pogácsa
- Tökmagvas pogácsa
- Tepertős pogácsa
- Paradicsomos pogácsa
- Sajtkrém roló
- Virsli roló
- Sósrudak többféle ízben

Rendelésfelvétel

Rendeléseiket az üzem kapacitása és a tortaállványok foglaltsága miatt sajnos korlátozottan tudjuk fogadni, ezért kérjük, hogy az ajánlatkérés után a lehető leghamarabb foglalja le esküvője időpontjában a szolgáltatásainkat. A lefoglaláshoz 20% előleg szükséges.

Rendelésfelvétel, időpont egyeztetés:

Boldizsár Cukrászda

3300 Eger, Törvényház út 4 (Agria Pláza Földszint)

[Online árajánlatkérés »](#)

Tel/Fax.: 36/ 516-830

E-mail: boldizsarcukraszda@freemail.hu

Nyitva tartás:

Hétfő – Szombat : 10-20 óra

Vasárnap: 10-19 óra

A személyes megbeszéléshez időpont egyeztetés mindenképpen szükséges!

Az alábbi telefonszámon várjuk hívását: **36/ 516-830**

Minden kérdésben szívesen állunk segítségükre telefonon vagy akár e-mailben is.

Tisztelettel: Boldizsár Cukrászda