

NAROZENINOVÉ DORTY



Dorteria

SLOŽENÍ A PŘÍCHUTĚ

KORPUSY

1. Vanilkový
2. Kakaový
3. Kakaový bez lepku
4. Vanilkový bez lepku
5. Red Velvet
6. Oříškový
7. Mrkvový

OVOCE

1. Jahody
2. Borůvky
3. Maliny
4. Mix ovoce

NÁPLNĚ

1. Smetanový
2. Máslový
3. Šlehačka s mascarpone
4. Tvarohový
5. Ovocný (malina, borůvka)
6. Krém z bílé čokolády
7. Čokoládová ganache
8. Pistáciový
9. Bílkovo máslový
10. Smetanový bez laktózy
11. Ovocný bez laktózy

**veškeré krémy lze udělat bez cukru*

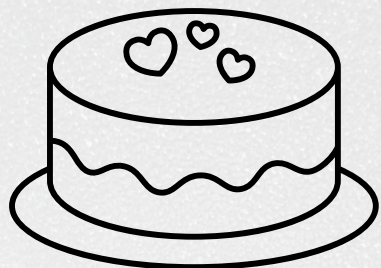
VELIKOST



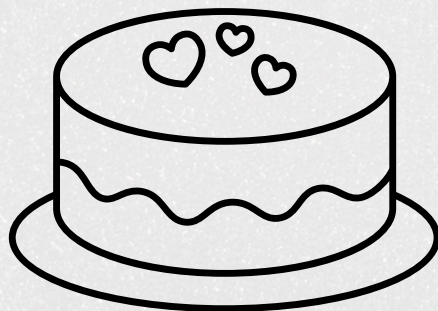
18 cm
8-10 porcí



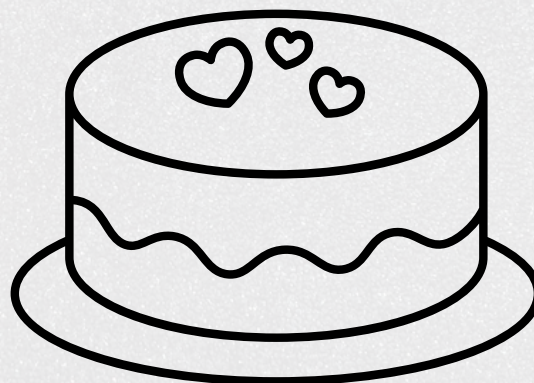
24 cm
14-16 porcí



18 cm
8-10 porcí



24 cm
14-16 porcí



2 x 18 cm
16-20 porcí



18 cm + 24cm
20-26 porcí

- Po domluvě lze vyrobit dort až pro 80 lidí.
- Uvedené porce jsou pouze orientační. Záleží na velikosti nakrájených kusů.

DEKORACE A DOPLŇKY

- Dřevěné zápichy



- Čokoládové ozdoby



- Dortové fontány
- Květiny



- Jedlý papír



ZÁKLADNÍ NABÍDKA



OREO

Kakaový piškotový korpus
plněný krémem z bílé
čokolády, živočišné šlehačky,
mascarpone a kousky Oreo sušenek

ALERGENY: lepek, vejce, mléko

18 cm

867,48 Kč

24 cm

1 301,22 Kč



MALINA BEZ LEPKU A CUKRU

Korpus z mandlové mouky,
slazený Xylitolem, plněný
malinovým krémem

ALERGENY: lepek, vejce, mléko

18 cm

1 043,72 Kč

24 cm

1 565,58 Kč



SMETANOVÝ S OVOCEM

Vanilkový korpus plněný
živočišnou šlehačkou
a prokládaný ovocem

ALERGENY: lepek, vejce, mléko

18 cm

1 026,96 Kč

24 cm

1 540,44 Kč

ZÁKLADNÍ NABÍDKA



LOTUS

Kakaový piškotový korpus
plněný živočišnou šlehačkou
s mascarpone a Lotusovými
sušenkami s karamellem

ALERGENY: lepek, vejce, mléko, ořechy

18 cm

866,80 Kč

24 cm

1 300,20 Kč



FLORIDA

Vanilkový piškotový korpus
plněný vanilkovým krémem
s broskví a živočišnou
šlehačkou

ALERGENY: lepek, vejce, mléko

18 cm

864,02 Kč

24 cm

1 296,04 Kč



RED VELVET

Kakaový piškotový korpus
plněný živočišnou šlehačkou
s mascarpone a Lotusovými
sušenkami s karamellem

ALERGENY: lepek, vejce, mléko, ořechy

18 cm

871,12 Kč

24 cm

1 306,68 Kč

ZÁKLADNÍ NABÍDKA



HARLEKÝN BEZ LEPKU

Kakaový piškotový korpus
plněný světlou a kakaovou
živočišnou šlehačkou

ALERGENY: vejce, mléko

18 cm

869,18 Kč

24 cm

1 303,77 Kč



MAKOVO-CITRÓNOVÝ

makový bezlepkový korpus
plněný krémem s Lemon
Curd a živočišnou šlehačkou
s mascarpone

ALERGENY: vejce, mléko

18 cm

868,96 Kč

24 cm

1 303,44 Kč



SCHWARZWALD BEZ LEPKU

Kakaový korpus z bezlepkové
mouky prokládaný višněmi,
plněný živočišnou šlehačkou

ALERGENY: vejce, mléko

18 cm

1 009,58 Kč

24 cm

1 514,37 Kč

ZÁKLADNÍ NABÍDKA



MECHÁČ

Špenátový korpus
plněný živočišnou šlehačkou
s mascarpone

ALERGENY: lepek, mléko, vejce

18 cm

895,43 Kč

24 cm

1 343,14 Kč



MRKVÁČ

Mrkvový korpus ze Špaldové
mouky bez vajec, promazaný
meruňkovou marmeládou,
plněný živočišnou šlehačkou,
mascarpone a tvarohu

ALERGENY: lepek, mléko

18 cm

884,89 Kč

24 cm

1 327,34 Kč

EXPRESS OBJEDNÁVKA

- za příplatek 250 Kč
- možné pouze u dortů ze základní nabídky
- volejte na číslo: +420 732 916 074

DĚTSKÉ A TÉMATICKÉ DORTY



DĚTSKÉ DORTY BEZ MODELACE:

- Fondán/obmazání krémem
- Zápichy
- Jedlý papír
- Čokoládové a jiné ozdoby

DĚTSKÉ DORTY S MODELACÍ:

- Fondán/obmazání krémem
- Specifika modelované figurky

CELOOVOCNÉ DORTY

- Výběr čerstvého ovoce
- Určeno i pro ty nejmenší strávníky



- Cena se odvíjí od náročnosti a velikosti dortu. Orientační částku lze sdělit při objednávce.
- Dorty bez modelace objednávejte min. **1 týden dopředu**
- Dorty s modelací min. **2 týdny dopředu**

JAK OBJEDNAT?

1

- DATUM
- ČAS VYZVEDNUTÍ
- MÍSTO VYZVEDNUTÍ - NÁDRAŽNÍ 221, RAKOVNÍK
- ZÁVOZ NA MÍSTO - 30 KČ/KM

3

SPECIFIKACE VZHLEDU:

- FONDÁN/OBMÁZÁNÍ KRÉMEM
- MODELACE
- DEKORACE
- OVOCE
- KVĚTINY
- TÉMATIKA

2

- VELIKOST DORTU
 - NÁZEV DORTU
- U DORTŮ NA PŘÁNÍ VYBERTE :
- KORPUS
 - NÁPLŇ

4

ODESLÁNÍ OBJEDNÁVKY S DETAILY NA:

- **dorteria.cz** - kontaktní formulář/sekce jednotlivci
- **info@dorteria.cz** (uved'te své tel. číslo)

Pokud Vám nepřišel potvrzovací e-mail kontaktujte nás na tel: **+420 732 916 074**

- **OBJEDNÁVKU ZAŠLETE MIN. 1 TÝDEN DOPŘEDU**
- **U ATYPICKÝCH DORTŮ ZAŠLETE OBJEDNÁVKU MIN. 2 TÝDNY DOPŘEDU**