KUKI
KRAKÓW

Oferta weselna

2027

O nas



Cześć, tu Kasia i Zuza!

Jesteśmy przyjaciółkami, które poznały się na studiach i połączyła nas pasja do tworzenia wypieków. Po latach pracy w korporacji postanowiłyśmy zmienić bieg naszej zawodowej drogi, by spełniać marzenia.

Wszystkie nasze słodkości powstają z troską o najwyższą jakość składników i każdy, nawet najdrobniejszy detal. Pragniemy, aby nie tylko cieszyły oko, ale przede wszystkim zachwycały smakiem, który sprawi, że zechcecie do nas wracać i wspominać nasze wypieki przez długi czas.

Nasza oferta



Torty



Słodki stół



Podziękowania

Torty

Będzie nam niezwykle miło, jeśli będziemy mogły być częścią tego wyjątkowego dla Was dnia!

Stworzymy tort zgodnie z Waszymi oczekiwaniami, tak, aby stanowił niezapomnianą część uroczystości.

Cennik:

Każdy nasz tort ma 3 przełożenia. Torty wyceniane są na porcje (porcja to ok. 130-150g).

Smak STANDARD – 17 zł/porcja
Smak PREMIUM – 20 zł/porcja

Piętrowanie +50 zł

Dekoracja jest dodatkowo płatna i wyceniana indywidualnie.



Wybrane realizacje





















Torty w stylu LONG CAKE

W swojej ofercie posiadamy również nowoczesną odsłonę tortu weselnego – efektowny, długi tort, który pięknie prezentuje się na stole i przyciąga spojrzenia.
Idealny dla par, które szukają czegoś oryginalnego zamiast klasycznego tortu piętrowego.





Smaki tortów – standardowe

Letnie orzeźwienie

- biszkopt klasyczny
- krem cytrynowy z nutą jogurtową na bazie białej czekolady
- mus z białej czekolady
- lemon curd
- frużelina jagodowa

Owocowy klasyk

- biszkopt klasyczny
- mus z białej czekolady
- pralina z białej czekolady
- mus malinowy
- krem śmietankowy
- maliny

Oreo-malina

- biszkopt kakaowy
- krem na bazie białej czekolady z ciasteczkami oreo
- mus malinowy
- krem śmietankowy
- maliny

Porzeczkowe love

- biszkopt kakaowy
- krem z palonej białej czekolady
- mus czarna porzeczka
- frużelina z czarnej porzeczki

Kopiec kreta

- ciasto bananowo-czekoladowe
- krem straciatella z bananami
- mus czekoladowo bananowy z bananami

Czeko-malina

- biszkopt kakaowy
- mus z mlecznej czekolady z kawałkami czekolady
- mus malinowy
- krem śmietankowy z malinami

Smaki tortów – premium

Pistacjowe love

- biszkopt klasyczny
- chrupka pistacjowa z kremem z białej czekolady
- mus malinowy
- żelka malinowa
- krem śmietankowy
- maliny

Karmel ciastko czekolada

- biszkopt kakaowy
- krem karmelowy
- krem z serków śmietankowych
- chrupka czekoladowa
- orzeszki ziemne w karmelu
- frużelina z czarnej porzeczki

Tropiki

- biszkopt klasyczny
- mus mango
- żelka mango-marakuja
- krem kokosowy
- chrupka rafaello
- mus malinowy

Tort babeczkowy

Jako alternatywę do klasycznych tortów oferujemy:

- tort złożony z babeczek lub
- tort z monoporcji bezowych

Cennik:

Tort babeczkowy: **15 zł**/sztuka
Smaki do wyboru:

- czekoladowe z frużeliną z czarnej porzeczki,
- cytrynowe z malinami i białą czekoladą.

Dekoracja wyceniana indywidualnie.
Kaucja zwrotna za wypożyczenie patery wynosi 200 zł.



Tort z monoporcji bezowych

Cennik:

Tort z monoporcji bezowych: **16 zł**/sztuka
Smaki do wyboru:

- Beza z owocami leśnymi
- Beza malinowa

Dekoracja wyceniana indywidualnie.
Kaucja zwrotna za wypożyczenie patery wynosi 200 zł.



Słodkie stoły







Słodkie stoły

Proponujemy różnorodne desery, dzięki którym każdy słodki stół zaspokoi zróżnicowane gusta gości.

Nasze słodkości przygotowywane są z najwyższą dbałością o smak i wygląd.

Zawsze staramy się zrozumieć Wasze oczekiwania i pomysły, aby stworzyć słodki stół, który idealnie odzwierciedli Waszą wizję, styl oraz wpisze się w motyw przewodni Waszego przyjęcia.



Słodkie stoły

W cenę wliczone jest:

- przygotowanie deserów zgodnie z ustaloną kolorystyką pasującą do motywu przewodniego przyjęcia,
- wynajęcie dekoracyjnych naczyń,
- pokrojenie ciast.

Dodatkowo płatne:

- aranżacja i rozłożenie słodkiego stołu na sali,
- personalizacja i dekoracje indywidualne deserów
- transport auto-chłodnią zapewniającą bezpieczne warunki przewozu żywności,
- dekoracje na słodki stół, np. kwiaty, jeśli nie będą zapewnione,
- dojazd na salę w celu odebrania naczyń po przyjęciu, jeżeli nie zostaną dostarczone do nas osobiście,
- dodatkowe ciasta/desery poza pakietem (możliwość dokupienia).



Słodkie stoły

Ważne:

- maksymalnie do 2 tygodni przed przyjęciem ustalamy szczegóły dotyczące deserów i ciast, które pojawią się na słodkim stole,
- chętnie doradzimy w wyborze słodkości, aby każdy z gości znalazł coś dla siebie!
- słodkie stoły w pakietach realizujemy od 50 osób.



Pakiety w skrócie

Basic

- 2,5 porcji na osobę
- 8 rodzajów słodkości
- 36 zł/osoba

Standard

- 3 porcje na osobę
- 10 rodzajów słodkości
- 39 zł/osoba

Premium

- 3,5 porcji na osobę
- 12 rodzajów słodkości
- 42 zł/osoba

Nasze desery

Tartaletki

- biała czekolada z konfiturą z czarnej porzeczki lub wiśni
- snickers
- pistacja - malina
- budyń - truskawki
- lemon curd - beza

Ptysie

- mango-marakuja
- wanilia-jagoda
- kokos-marakuja
- karmel-jabłko

Eklery

- tiramisu
- chałwa-czarna porzeczka
- mleczna czekolada z borówkami

Deserki w słoiczkach

- czarny las
- malinowa chmurka

Babeczki

- cytrynowo malinowe z białą czekoladą
- czekoladowe z konfiturą z czarnej porzeczki

Inne słodkości

- cakesicles oreo-truskawka
- cakesicles pistacja-malina

- cake popsy brownie z czarną porzeczką

- magdalenki z palonym masłem i malinami

- donuty z malinami
- donuty pistacjowe

- monoporcja pinacolada

- bezy owoce leśne
- bezy malinowe

Nasze desery



























Nasze ciasta

Serniki

- pistacjowy
- palone masło
- biała czekolada z borówkami
- biała czekolada z marakujowym curdem
- biała czekolada z musem truskawkowym
- kokosowy
- cytrynowy
- baskijski
- baskijski czekoladowy
- baskijski pistacjowy
- limonkowy na zimno
- różany na zimno
- malinowy z musem czekoladowym na zimno



Nasze ciasta

Tarty

- biała czekolada z konfiturą z czarnej porzeczki lub wiśni
- malina-róża
- malinowa na kruchym spodzie z palonym masłem
- pistacja-malina
- jagoda-pistacja
- bounty
- limonkowa

Inne ciasta

- brownie z kremem schoko bons
- brownie z malinami
- miodownik
- szarlotka
- ciasto marchewkowe
- ciasto Red Velvet



Podziękowania

Możemy przygotować wyjątkowe podziękowania dla Waszych gości.

Nasze eleganckie i spersonalizowane słodkie upominki stanowią doskonałe zwieńczenie każdego wydarzenia, wyrażając wdzięczność za ich obecność.

Najczęściej wybieranym zestawem jest:

- paczka składająca się z jednego/dwóch kawałków ciasta oraz dwóch mniejszych deserków

lub

- 3 lub 4 kawałki ciasta

Uwaga!

Podziękowania dla gości wyceniane są indywidualnie w zależności od liczby porcji w opakowaniu.







Wasze opinie

Duuużo słodkich stołów zjadłem w życiu. Ten był wyjątkowy! A tort to sztos totalny!

Przemiłe właścicielki z ogromnym talentem. Tort i słodkie przekąski o niezapomnianym smaku, przepięknie wykonane z dbałością o każdy szczegół, Serdecznie polecam 😍

Przepyszny! Ta warstwa pistacjowa z chrupką to petarda! Wszyscy chcieli wiedzieć jak się robi taką chrupkę, że się nie rozmokła 😄 no i najważniejsze, że tort nie był przesłodzony, był idealny!

Kolejny raz jestem zachwycona, tort był przepyszny, każdy detal dopracowany! Bardzo polecam, dziewczyny robią świetną robotę.

Starałam się spróbować jak najwięcej tych smakołyków, wszystko było przepyszne 😅😋 a tort 🤩

Chciałam przekazać ilość pozytywnych komentarzy na temat słodkiego stołu. Naprawdę każda osoba z którą rozmawiam, ogromnie zachwala. Przekazuje - bo wiem, jak ważny jest feedback! Robicie super robotę dziewczyny.

Tort zamawiałam już nie jeden raz, za każdym razem wyglądał przepięknie i spełniał wszystkie oczekiwania, a jeśli chodzi o smak, to po prostu nie do opisania, ani kawałeczka nie zostawało na talerzykach. Gorąco polecam!

Dziękujemy ogromnie za słodkości! Zostało zjedzone dosłownie WSZYSTKO! Każdy był zachwycony i prosił o informację o Was, więc mam nadzieję, że ktoś się również skusi na Wasze słodkości, dziękujemy raz jeszcze za realizację! Jesteśmy bardzo zadowoleni.

Bardzo polecam! Zamawiałam już 3 razy torciki i za każdym razem nie dość, że przepięknie wyglądają, to w smaku są po prostu rewelacyjne!

WARUNKI ZAMÓWIENIA

REZERWACJA TERMINU

Termin zostaje zarezerwowany po podpisaniu umowy i wpłacie ustalonego zadatku. Wysokość zadatku określana jest indywidualnie w zależności od wartości zamówienia. Zakres usług zostaje określone w umowie, a szczegóły w korespondencji mailowej.

LICZBA OSÓB

Słodkie stoły w pakietach realizujemy od 50 osób.
W przypadku zamówienia tortu i słodkiego stołu liczba osób, dla których przygotowywane są słodkości, musi odpowiadać liczbie porcji zamówionego tortu i odwrotnie. Finalną liczbę osób ustalamy do 2 tygodni przed terminem przyjęcia.

TRANSPORT

Transport zamówienia na miejsce przyjęcia wyceniany jest indywidualnie w zależności od lokalizacji. Żywność przewożona jest w bezpiecznych warunkach chłodniczych.

WARUNKI ZAMÓWIENIA

SŁODKI STÓŁ

Aranżacja i rozłożenie słodkiego stołu na sali przez naszego cukiernika wiąże się **z dodatkową opłatą 150 zł.**
W cenie słodkiego stołu wliczone jest wynajęcie naczyń, na których rozkładamy słodkości. Posiadamy naczynia w kolorach przeźroczystych, złota oraz drewna, tak aby wkomponowały się w określony motyw przyjęcia. Za naczynia pobieramy **kaucję zwrotną w wysokości 200 zł.**
Nieuszkodzone naczynia należy zwrócić do 3 dni od dnia uroczystości (chyba, że ustalimy inaczej). Za dodatkową opłatą, możemy odebrać naczynia.

SKŁADANIE ZAMÓWIENIA

Informacje, które powinny znaleźć się w wiadomości:

- termin uroczystości – abyśmy sprawdziły, czy jest on wolny w naszym kalendarzu,
- rodzaj uroczystości (np. Wesele, Chrzest, Komunia),
- lokalizacja przyjęcia,
- przewidywana liczba osób,
- wstępnie określona kolorystyka przyjęcia i Wasza wizja tortu i/lub słodkiego stołu.

Szczegółowe i finalne ustalenia dotyczące wyglądu tortu/słodkiego stołu, kolorystyki i tego jakie słodkości znajdą się na słodkim stole odbywają się maksymalnie do 2 tygodni przed terminem przyjęcia.

Gwarancją rezerwacji terminu jest podpisanie umowy i wpłata zadatku na poczet zamówienia. Wysokość zadatku jest ustalana indywidualnie, w zależności od wartości zamówienia.

KUKI
KRAKÓW

Dokonaj rezerwacji:

zamowienia.kuki@gmail.com

www.kukikrakow.pl