

KATALOG SŁODKOŚCI ZAMKOWEGO CUKIERNIKA



Witamy w naszym wyjątkowym katalogu, w którym chcemy przybliżyć Ci nie tylko nasze pyszne ciasta, ale także historię i tradycję, które się za nimi kryją. Jest nam niezmiernie miło móc podzielić się z Tobą tą wyjątkową informacją: **nasze ciasta są wypiekane z sercem i troską w magicznym Zamku w Mosznej.**

To właśnie tutaj, w otoczeniu niepowtarzalnej atmosfery zamkowych murów, **nasza cukiernik Ewelina Bereta**, posługując się lokalnymi, sprawdzonymi recepturami, tworzy dla Ciebie prawdziwe arcydzieła smaku. Jej pasja i zaangażowanie są nieodłączną częścią każdego kawałka, który trafia na Twoje podniebienie.

Dzięki starannej pracy oraz trosce o każdy szczegół, możemy zagwarantować nie tylko wyjątkowy smak, ale także niepowtarzalne doznania kulinarne, które przeniosą Cię w świat magii i smaków.

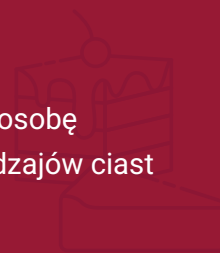
Zapraszamy Cię do odkrycia naszego katalogu i delektowania się każdym kęsem, który kryje w sobie historię, tradycję i jedyny, niepowtarzalny smak!



MOSZNA ZAMEK

CIASTA

CENA: 20 zł | porcja = 1,5 kawałka ciasta na osobę
Przy organizacji przyjęcia: wybór czterech rodzajów ciast



SERNIK OREO

Delikatnie aksamitny sernik z ciasteczkami oreo, na czekoladowym kruchym spodzie z masą serową i mascarpone.



SERNIK LEMON CURD

Bardzo delikatny, domowy sernik na kruchym czekoladowym spodzie z autorską masą serową i kremową masą cytrynową.



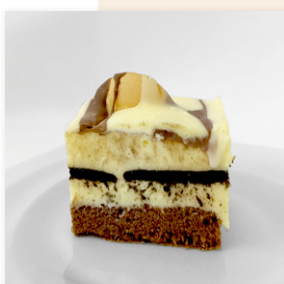
GALARETKA Z MALINAMI

Ciasto na jasnym biszkopcie z masą śmietankową - na bazie śmietanki i serka mascarpone. Górna warstwa to malinowa galaretka z malinami.



KARPATKA

Domowe ciasto parzone, przekładane kremem budyniowym, posypane cukrem pudrem.

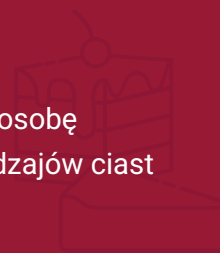


GÓRA LODOWA

Ciasto budyniowe na biszkopcie przekładane czekoladowymi herbatnikami i dwukolorową polewą z mleka w proszku.

CIASTA

CENA: 20 zł | porcja = 1,5 kawałka ciasta na osobę
Przy organizacji przyjęcia: wybór czterech rodzajów ciast



CIASTO CYTRYNOWE

Ciasto na jasnym biszkopcie z gotowaną masą cytrynową przełożone herbatnikami i śmietaną z galaretką cytrynową.



WZ

Ciasto na ciemnym biszkopcie przełożone śmietaną i mascarpone z polewą czekoladową.



SERNIK SAUTÉ

Sernik bez spodu - masa serowa polana polewą czekoladową.



BROWNIE

Ciasto z malinami na wilgotnym biszkopcie czekoladowym przekładane masą serową i malinami.

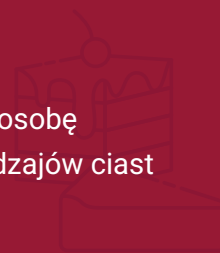


CIASTO KARMEL — CZEKOLADA

Ciasto na ciemnym biszkopcie z masą kajmakową przekładane herbatnikami i śmietaną z mascarpone oraz z polewą czekoladową.

CIASTA

CENA: 20 zł | porcja = 1,5 kawałka ciasta na osobę
Przy organizacji przyjęcia: wybór czterech rodzajów ciast



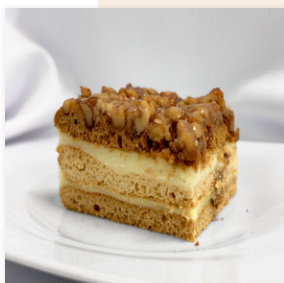
SERNIK PISTACJOWY

Na kruchym czekoladowym spodzie. Wilgotna i delikatna masa serowa z dodatkiem pasty z prażonych pistacji.



CIASTO OREO

Na ciemnym biszkopcie przekładany masą śmietankowo - waniliową z ciasteczkami i polewą czekoladową.



CIASTO ORZECZOWIEC

Z chrupiącą, słodką, orzechowo-miodową glazurą przekładany budyniowym kremem.

TORTY



PODSTAWOWE SMAKI

1. Jasny biszkopt, krem z mlecznej czekolady, krem malinowy i krem cytrynowy.
2. Jasny biszkopt krem na bazie mascarpone ze świeżymi owocami i musem malinowym.
3. Ciemny biszkopt krem z mlecznej czekolady i krem z owoców leśnych z mleczną czekoladą.

Uwaga! Krem przygotowywany jest na bazie czekolady belgijskiej. Smaki tortów można ustalić indywidualnie.

Ilość porcji	Średnica tortu [cm]	Cena [zł]
10	16	250
15	19	350
20-25	22	450
30-40	25	550
50	28	650

Uwaga! Cena zawiera podstawowy wystrój wraz z podstawką i opakowaniem. Opłacie dodatkowej podlegają figurki, zabawki, topery, butelki itd.



TORT PODSTAWOWY



TORT 01



TORT 02



TORT 03



TORT 04



TORT 05



TORT 06



TORT 07



TORT 08



TORT 09



TORT 10



TORT 11



TORT 12



TORT 13



TORT 14



TORT 15



TORT 16



TORT 17

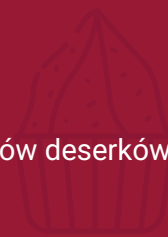


TORT 18

DESERKI

CENA: 18 zł | porcja = 2 deserki na osobę

Przy organizacji przyjęcia: wybór dwóch rodzajów deserków



DESER CYTRYNOWY Z MALINĄ



DESER PANA COTTA Z MUSEM MANGO
I MARAKUJĄ



DESER KINDER BUENO



DESER SNIKERS



PIANKA TRUSKAWKOWA



KINDER COUNTRY

CUKIERNIK EWELINA BERETA



- **Skąd wzięło się Twoje zamiłowanie do cukiernictwa?**

Moja pasja do cukiernictwa wraz z nauką rozpoczęła się w wieku 15 lat. Jako nastolatka spędzałam wiele czasu samodzielnie w kuchni, eksperymentując z pieczeniem ciast. Już wtedy odczuwałam ogromną przyjemność z tworzenia słodkości i wiedziałam, że chcę rozwijać się w tej dziedzinie.

- **Jakie są Twoje ulubione przepisy?**

Najbardziej lubię przepisy, które są nie tylko szybkie w przygotowaniu, ale także zaskakująco proste. Cenię sobie możliwość stworzenia czegoś wyjątkowego z podstawowych składników.

- **Co uważasz za najistotniejsze w przygotowaniu słodkości?**

Dla mnie kluczowym elementem jest używanie wysokiej jakości składników. Dążę do tego, aby wypieki, były jak najświeższe i wolne od sztucznych dodatków. Chcę, aby nasze produkty przypominały domowe smaki, dlatego dbam o to, aby były jak najbardziej naturalne. Słodkości sporządzam na miejscu w zamku w pomieszczeniach będących niegdyś częścią kuchni hrabiego Tiele-Winckler.

Łukasz Kosiński • +48 793 791 449 • lukasz@mosznazamek.pl

Piotr Kołek • + 48 536 999 751 • piotr@mosznazamek.pl

* Zamówienia przyjmowane są na minimum 10 porcji.

* Wszystkie zdjęcia zawarte w naszym katalogu prezentują wygląd naszych wypieków.