

Svatební dorty



Svatba je nejen
oslavou lásky,
ale také jedním
z nejdůležitějších
dnů v životě.



Je to okamžik, kdy se dvě srdce
navždy propojí a společně vykročí
na cestu plnou radostí, naděje
a dobrodružství. Tento den si
zaslouží být dokonalý ve všech
ohledech a právě dort ode mě je
tou správnou volbou.



Svatba si zaslouží
to nejlepší a já jsem tu,
abych váš den osladila tím
nejdokonalejším dortem.





PROČ SI
VYBRAT
PRÁVĚ MĚ?



Jsem cukrářka s vášní
pro vytváření jedinečných
svatebních dortů, které
nejen krásně vypadají,
ale také úžasně chutnají.

Mám dlouholeté zkušenosti a pracuji
profesionálně.

Ke každému páru přistupuji individuálně.

Zachycuji podstatu každé láskyplné
chvilky v kousku dortu.

Každý dort je originální a hodí se
k vašemu svatebnímu dni.

Používám kvalitní suroviny a dbám na
precizní detaily podle vašich představ.



CHUŤOVÉ MOŽNOSTI & KOMBINACE

KORPUSY

PIŠKOTOVÉ

s vanilkou a citronem

mrkvový

čokoládový

ořechový

makový

kokosový

KRÉM

NÁPLŇ

čokoláda, pistácie,

malina, jahoda,

lesní ovoce, maracuja,

mango, kokos, slaný

karamel, oreo

KRÉM

OBTĚR

SWISS - nadýchaný
bílko-máslový krém

Možné varianty:

bílá ganache,

čoko ganache

ZÁKLAD KRÉMU:

kombinace mascarpone, tvarohu
a šlehačky, jiný nepoužíváme



Do dortů lze dát ovoce podle sezony (jahody, maliny borůvky, mix mražené ovoce, banány, mango), **karamelizované ořechy, slaný karamel, višně, drobenka, drcené sušenky** nebo cokoliv vás napadne...

Piškoťák s jahodami

Piškotový korpus s vanilkou
a citronem, jahodová marmeláda,
citronový krém, jahody

Alergeny: 1, 3, 7



Mák | borůvka Lemon curd

Makový korpus,
borůvkový krém, lemon
curd, borůvky

Alergeny: 1, 3, 7



Snickers

Burákový korpus, datlová
pasta, slaný karamel,
čoko ganache, sekané
buráky, karamelový krém

Alergeny: 1, 3, 7, 8



Full čoko s křupinkami

Čokoládový korpus, čoko krém,
tonka ganache, čoko křupinky

Alergeny: 1, 3, 7, 8



Ořech | malina

Ořechový korpus, malinový
krém, maliny, ořechová
drobenka, slaný karamel

Alergeny: 1, 3, 7, 8



Čoko | pistácie

Čoko korpus, pistáciová
ganache, pistáciový krém,
sekané pistácie

Alergeny: 1, 3, 7, 8



Mrkváč

Mrkvový korpus, smetanový pomerančový
krém, karamelizované ořechy
na pomerančích, slaný karamel

Alergeny: 1, 3, 7, 8



Tropic kokos

Kokosový korpus, maracuja
krém, mango, maracuja
bílý rum

Alergeny: 1, 3, 7



Možné jsou i jiné kombinace, mé další TOP TIPY: Piškoták + marakuja + mango • Čoko + pistácie + malina
• Čoko + višně + rum • Čoko korpus + čoko krém + ovoce (jahody, maliny, atd.) • Kokos Raffaello



JAK TO PROBÍHÁ?



1

Rezervace termínu

Pro nezávaznou rezervaci termínu mi sdělte:

- Datum svatby
- Počet hostů (včetně dětí)
- Místo svatby a vzdálenost od Prahy

2

Ochutnávka mých TOP 8 příchutí

Každoročně v lednu a únoru pořádám ochutnávky svých svatebních dortů.

Zveřejním konkrétní termín včas a vy si své degustační balíčky vyzvednete přímo v mé výrobně na adrese Malešická 19, Praha 3.

Doma si pak v klidu vychutnáte svých osm nejoblíbenějších příchutí a můžete si vybrat ty, které vás nejvíce osloví.

3

Potvrzení spolupráce

Pokud se rozhodnete, že právě já budu tou, která vytvoří váš vysněný dort, prosím o:

- Potvrzení termínu
- Fakturační údaje a e-mail

Následně vám zašlu zálohovou fakturu 5 000 Kč (nevratná, bude odečtena z konečné ceny).

4

Detailní plánování

2-3 měsíce před svatbou si domluvíme osobní schůzku, kde probereme:

- Velikost dortu podle počtu hostů
- Výběr příchutí
- Design dortu, který bude ladit s celkovým stylem svatby

Během této schůzky doladíme vše tak, aby byl výsledek dokonalý.

5

Cenová kalkulace a logistika

Na základě vašich požadavků vytvořím cenovou nabídku.

Cena vícepatrového dortu se pohybuje od jednoduchých 1220 Kč/kg až po složité 1500 Kč/kg - náročné modelované. Například 30 porcí = cca 7-8 kg, 50 porcí = cca 9-10 kg, 70 porcí = cca 13 kg+, 90 porcí = cca 15-17 kg. K ceně dortu se připočítává cena floristky. Zároveň domluvíme dopravu a čas doručení dortu a sweetbaru na místo svatby.

6

Info z výroby a doplatek

3-4 dny před svatbou vás kontaktuji pro potvrzení detailů a vy se můžete už jen těšit na svůj vysněný dort. Doplatek můžete provést buď převodem nebo hotově při převzetí dortu. To už je na naší společné dohodě.



Váš svatební den je pro mě stejně důležitý jako pro vás. Udělám vše pro to, aby byl váš dort nejen krásný, ale i nezapomenutelně chutný.

Těším se na spolupráci





@ivka_fitbake

—— www.ivkafitbake.cz ——



Ivka Fitbake