



TORTY

# TORT

---

Tort może być uniwersalnym prezentem, ale także efektowną ozdobą stołu. Możesz go zamówić bez okazji, a także na wyjątkową uroczystość.

## KILKA PROSTYCH KROKÓW DO WYMARZONEGO TORTU:

**1**  
WYGLĄD



Wybierz wygląd tortu ze zdjęć prezentowanych w katalogu lub wymyśl własny tort. Możesz wysłać zdjęcie tortu lub link na adres e-mail: [zamowienia@cukierniaromanowski.pl](mailto:zamowienia@cukierniaromanowski.pl), podając w tytule wiadomości pełny numer zamówienia. Przypominamy, że torty są wykonywane ręcznie, wobec tego dekoracje i ich ułożenie może nieznacznie różnić się od prezentowanych zdjęć. Tort można spersonalizować umieszczając na nim napis.

**2**  
smak



Wybierz ulubiony smak tortu. Przy każdym zdjęciu umieszczony jest dokładny opis tortu- oferujemy torty w kilkunastu niezapomnianych kompozycjach.

**3**  
waga



Wybierz wagę tortu, zazwyczaj stosuje się dosyć prosty przelicznik: 1 osoba – 100 g tortu (nie licząc dekoracji), np. tort o wadze 1 kg wystarczy dla około 8-10 osób.

Masa cukrowa waży więcej, co automatycznie zwiększa ciężar tortu.

**Pamiętaj!** Waga tortu przy odbiorze może się różnić od zakładanej +/-15%, rozliczenie następuje według wagi finalnej.

**4**  
zamówienie



Wypełnij formularz zamówienia, zapoznaj się z regulaminem, wpłać zaliczkę. Na życzenie klienta możemy zorganizować dowóz tortu lub jego pokrojenie, są to usługi dodatkowo płatne.

## GOTOWE!

Nie zapomnij o odebraniu tortu w umówionym terminie!

---

**Proponujemy do tortu dobrać racę i/lub świecek,  
które podkreślą rangę uroczystości!**

---

**Wszystkie elementy dekoracyjne tworzone są ręcznie i mogą różnić się  
w zależności od pory roku lub innych czynników.**

---

## Masz pytania?

Zadzwoń: tel.518 694 010 lub napisz e-maila: [zamowienia@cukierniapiekarniaromanowski.pl](mailto:zamowienia@cukierniapiekarniaromanowski.pl)

## RODZAJ

rodruk  
cyfrowy

twój  
tekst

opłatek

żelowy

## DOSTĘPNE KSZTAŁTY TORTÓW\*

### OKRĄGŁE h=6,5 cm

WSZYSTKIĘ SMAKI



### OKRĄGŁE h=10,5 cm

PIĘTROWE

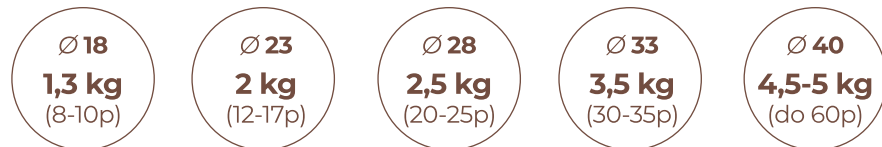
TORTY CZEKOLADOWE



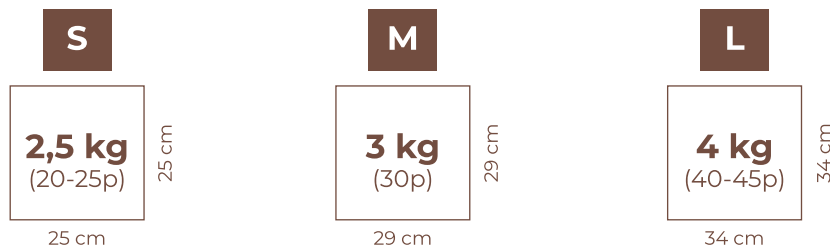
### OKRĄGŁE h=10,5 cm

PIĘTROWE

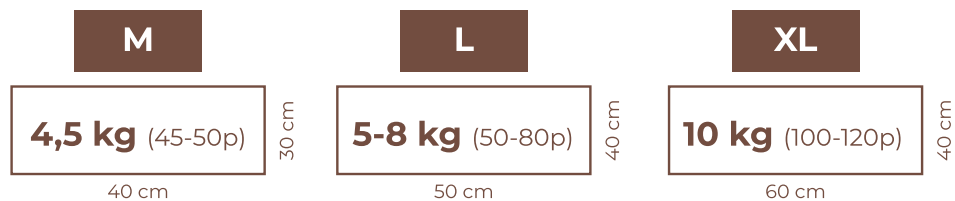
TORTY JOGURTOWE, ŚMIETANOWE



### KWADRATOWE h=6 cm



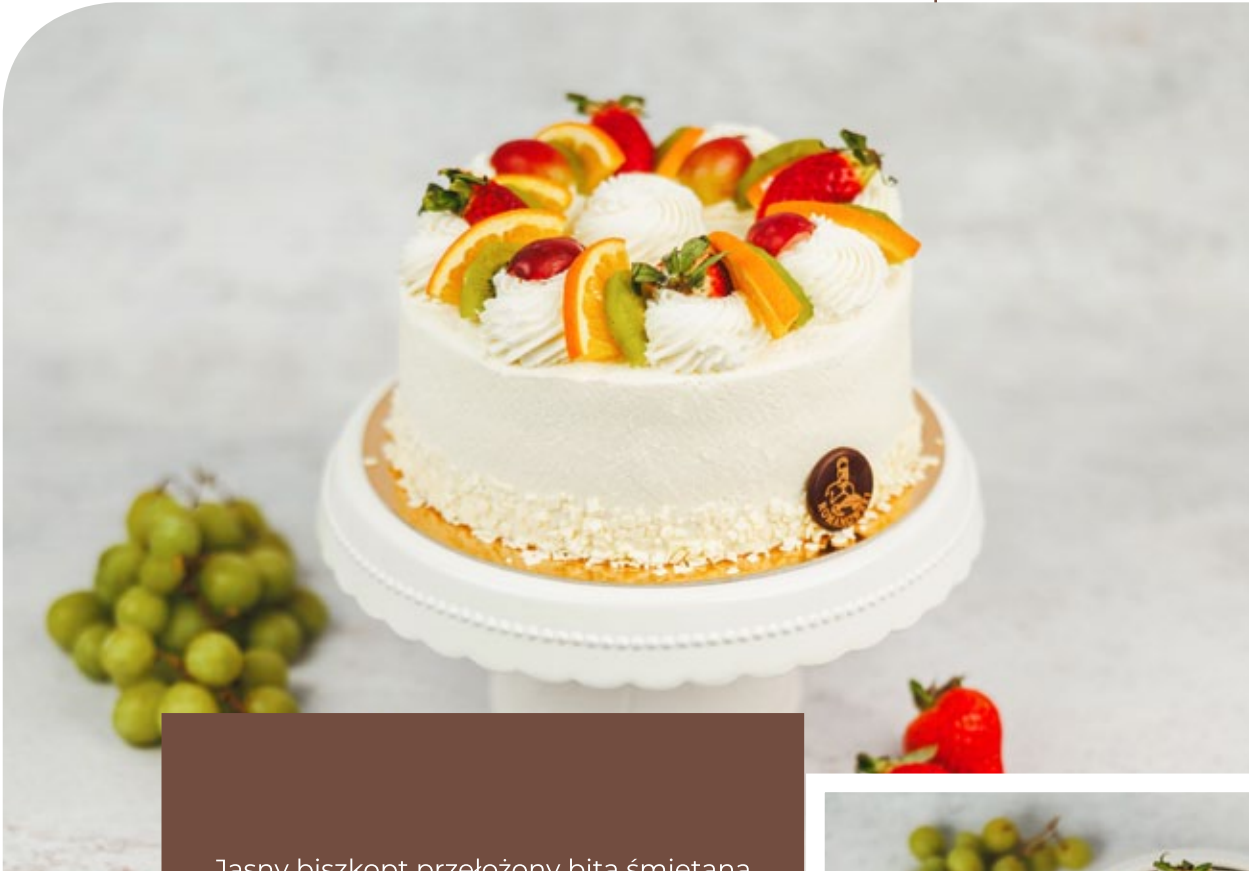
### PROSTOKĄTNE h=6cm



**h** - przybliżona wysokość tortu, **p** - liczba porcji

\* - na życzenie klienta wykonujemy również torty piętrowe

# DELICATE



Jasny biszkopt przełożony bitą śmietaną z owocami brzoskwini. Nasączony syropem owocowym, dekorowany owocami.

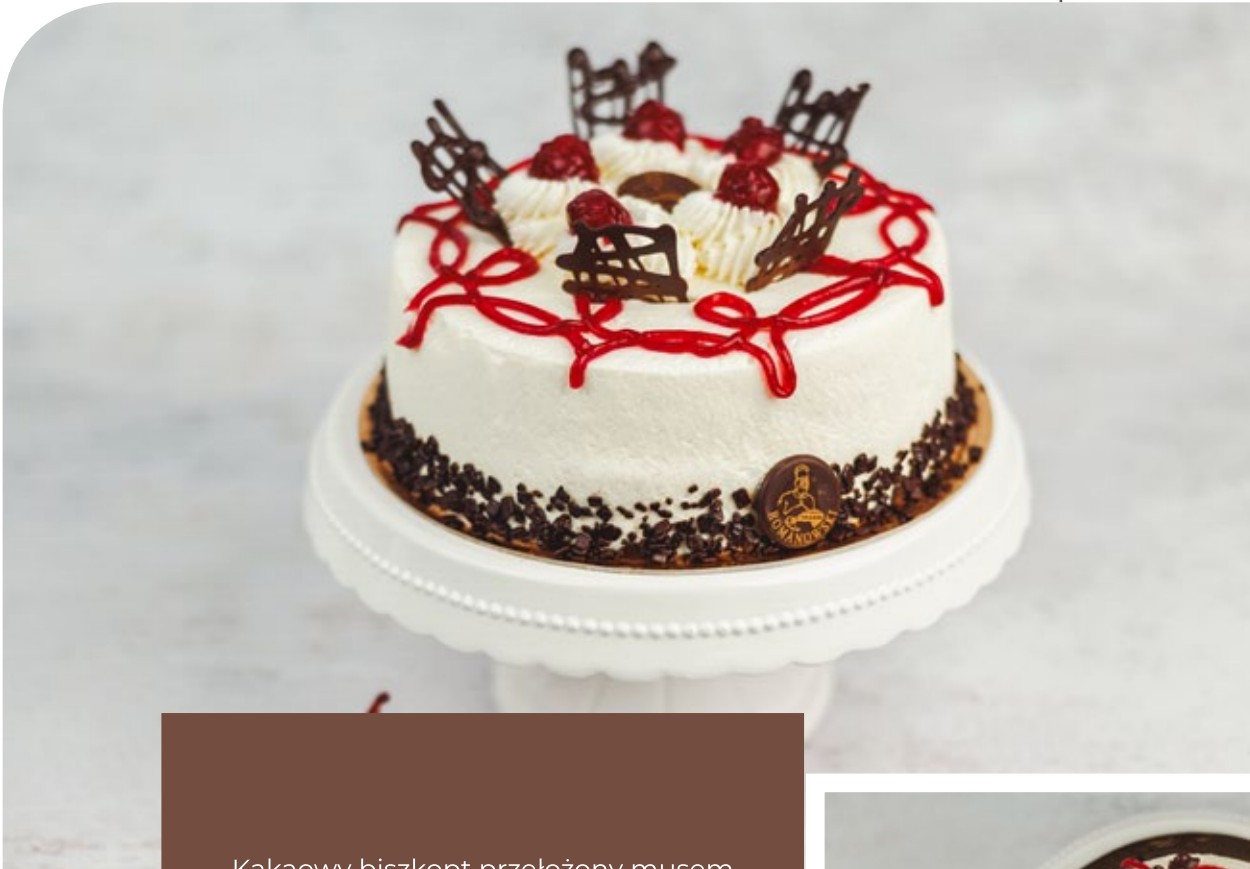
twój  
tekst

opłatek

żelowy



# CHERRY



Kakaowy biszkopt przełożony mussem o smaku jogurtowym z dodatkiem aromatycznych wiśni.

twój  
tekst

oplatek

żelowy



# ROYAL CHOCO



Pod warstwą czekolady deserowej skrywają się chrupiące prażynki kukurydziane połączone z nugatem orzechowym. Całość dopełnia mus z czekolady deserowej i bitej śmietany w połączeniu z delikatnym kakaowym biszkoitem.

nadruk  
cyfrowy

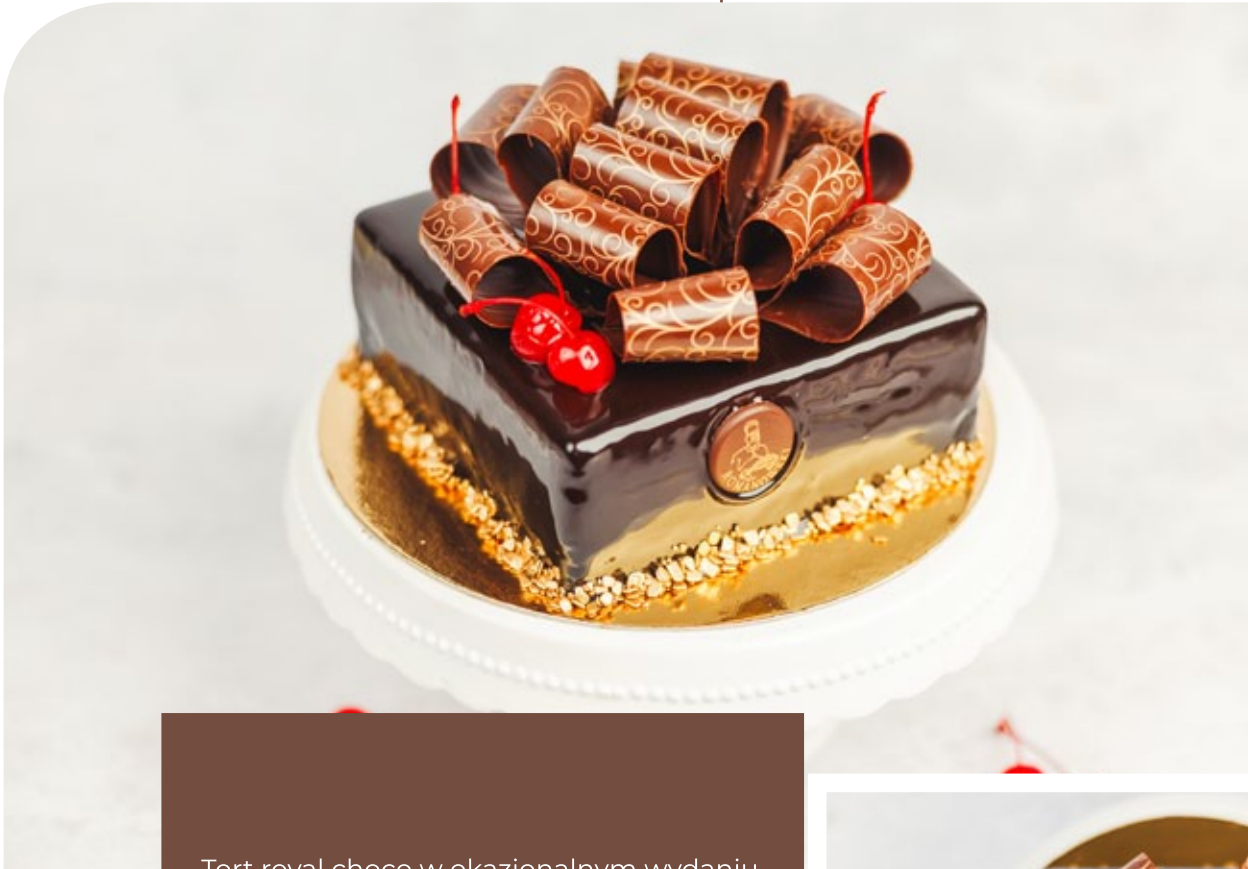
twój  
tekst

oplatek

żelowy



# ROYAL PREZENT



Tort royal choco w okazjonalnym wydaniu.  
Uformowany na kształt prezentu  
z efektowną kokardą sporych rozmiarów.  
Dostępny także w kształcie okrągłym.

twój  
tekst



# ROYAL KARMEL



Pod warstwą czekolady karmelowej skrywają się chrupiące prażynki kukurydziane połączone z nugatem orzechowym. Całość dopełnia mus z czekolady karmelowej, białej oraz bitej śmietany w połączeniu z jasnym biszkoptem.

nadruk  
cyfrowy

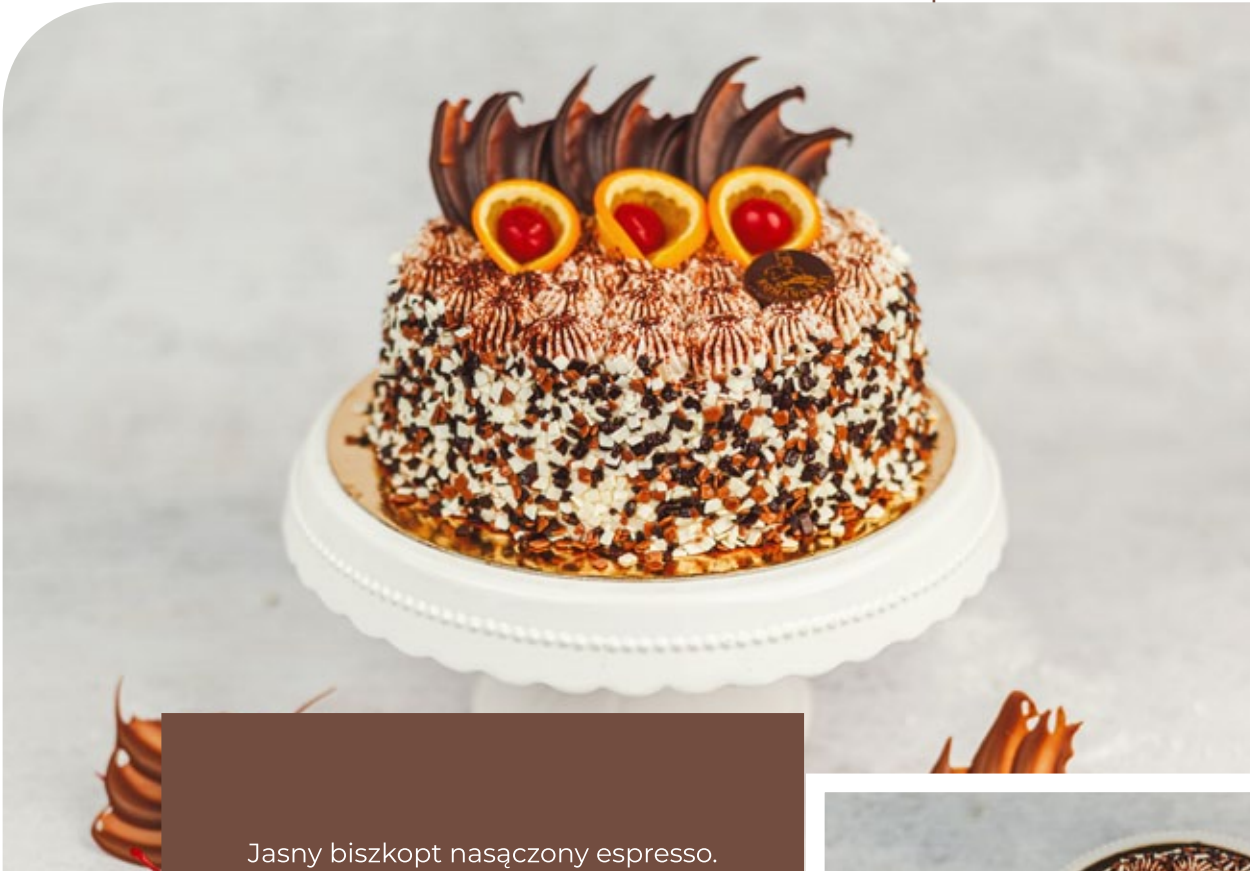
twój  
tekst

opłatek

żelowy



# TIRAMISU



Jasny biszkopt nasączony espresso.  
Przełożony warstwami bitej śmietany  
połączonej z serkiem mascarpone.  
Udekorowany sproszkowanymi nasionami  
kakaowca.

twój  
tekst

opłatek

żelowy



# MARCELLO



Tort mocno czekoladowy z musem z czekolady deserowej, soczystych wiśni w żelu i delikatnego biszkoptu kakaowego.

nadruk  
cyfrowy

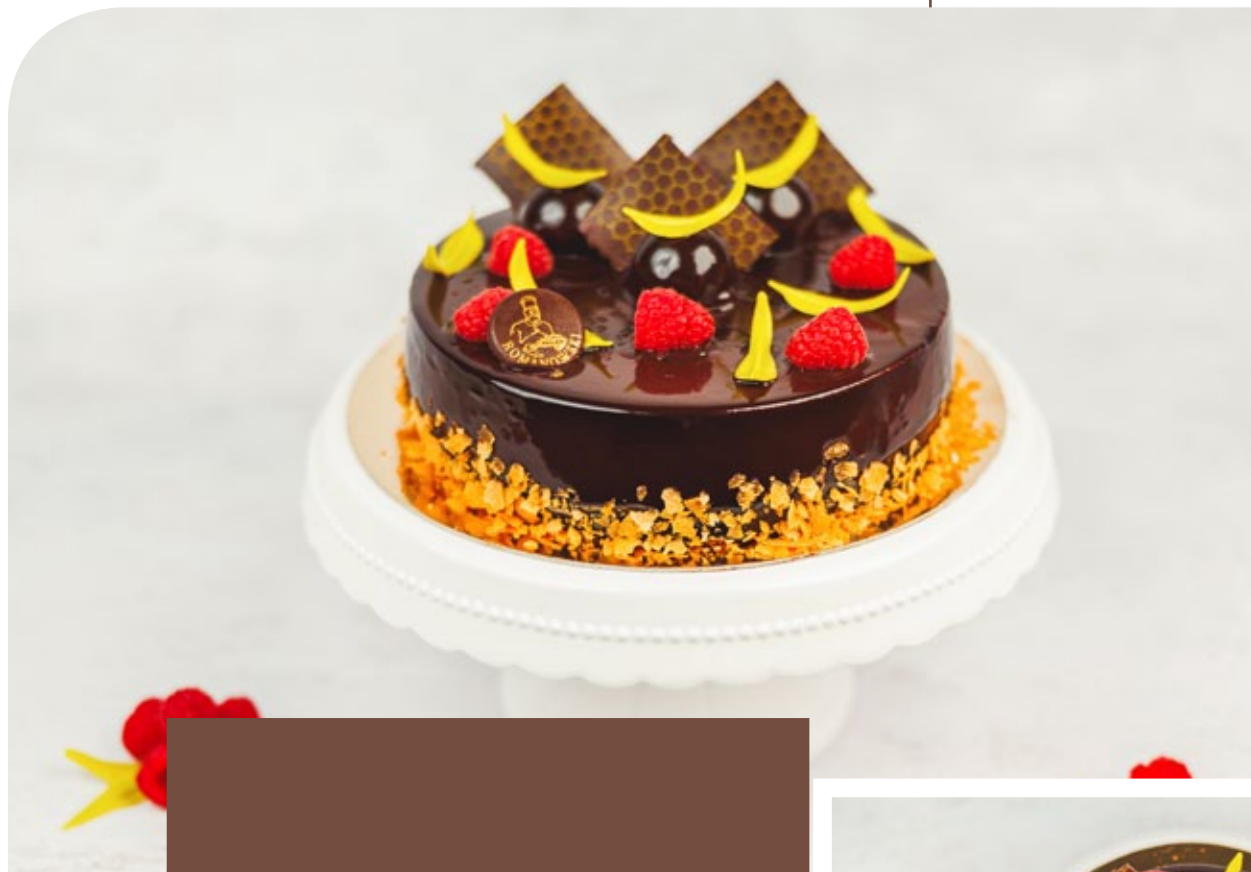
twój  
tekst

opłatek

żelowy



# MALINOWY



Biskopt kakaowy z musem z czekolady deserowej. Przełożony konfiturą z malin. Oblany ciemną polewą czekoladową.

nadruk  
cyfrowy

twój  
tekst

opłatek

żelony



# ŚMIETANKOWO-TRUSKAWKOWY



Biszkopt kakaowy przełożony dwiema warstwami: jedną z bitej śmietany o smaku truskawkowym, drugą z bitej śmietany z dodatkiem owoców truskawki.

twój  
tekst

oplatek

żelowy



# RAFAELLO



Jasny biszkopt przełożony bitą śmietaną z bezalkoholowym likierem kokosowym, płatkami migdałowymi i wiórkami kokosowymi. Dekorowany migdałami oraz wiórkami kokosowymi.

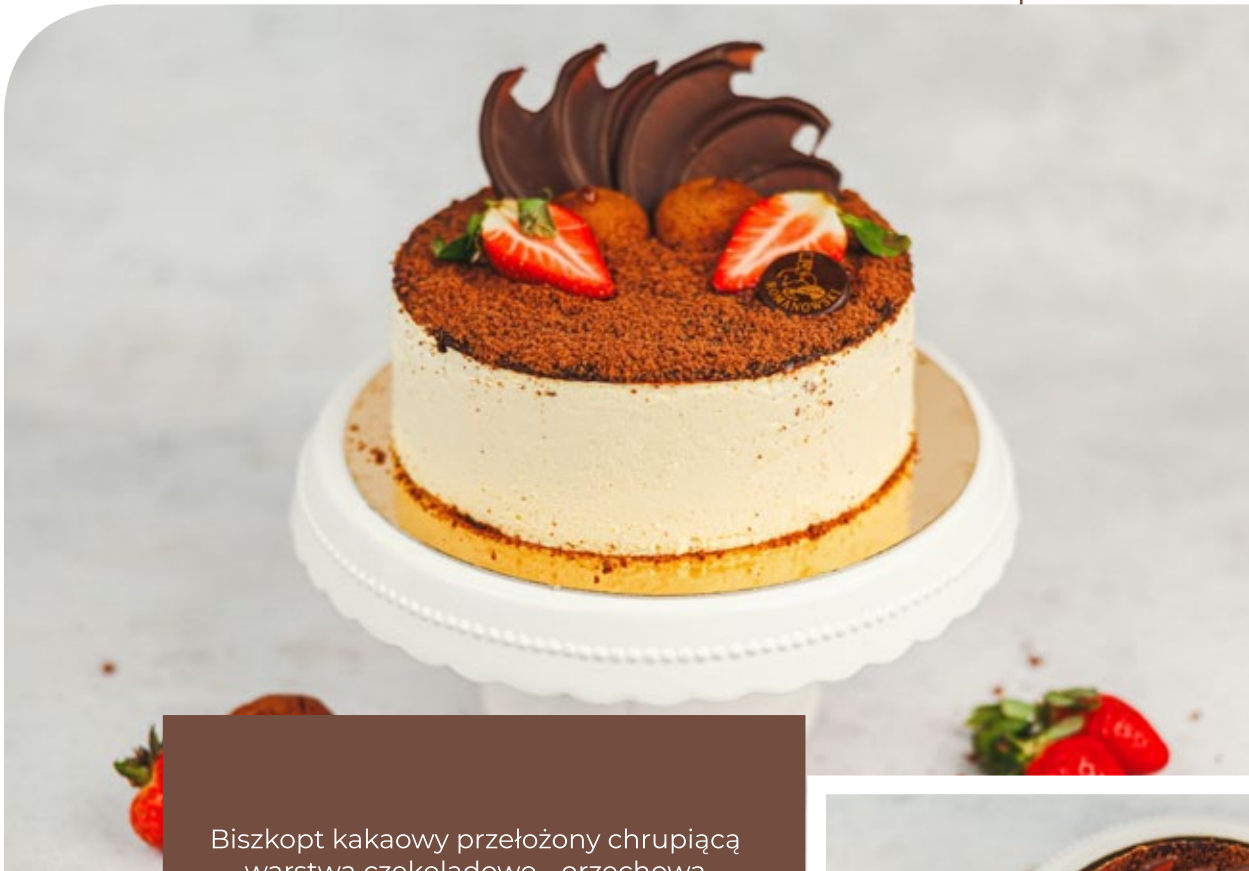
twój  
tekst

opłatek

żelowy



# COOKIES



Biskopt kakaowy przełożony chrupiącą warstwą czekoladowo - orzechową z drobnymi ciasteczkami kakaowymi. Dopełnieniem całości jest mus o smaku kruchych ciasteczek oraz warstwa konfitury porzeczkowej.

twój  
tekst

oplatek

żelowy



# MAKOWO-MANDARYNKOWY



Biskopt makowy przełożony kremem czekoladowym, warstwą puree z mandarynek oraz musem z białej czekolady.

**Tort dostępny tylko w okresie  
jesiennie - zimowym.**

nadruk  
cyfrowy

twój  
tekst

opłatek

żelowy



GOLD



Biskopt marcepanowy przełożony kremem czekoladowym, warstwą karmelizowanych orzechów włoskich oraz musem z bitej śmietany, serka mascarpone i czekolady o smaku słonego karmelu.

**Tort dostępny tylko w okresie  
jesiennie - zimowym.**

nadruk  
cyfrowy

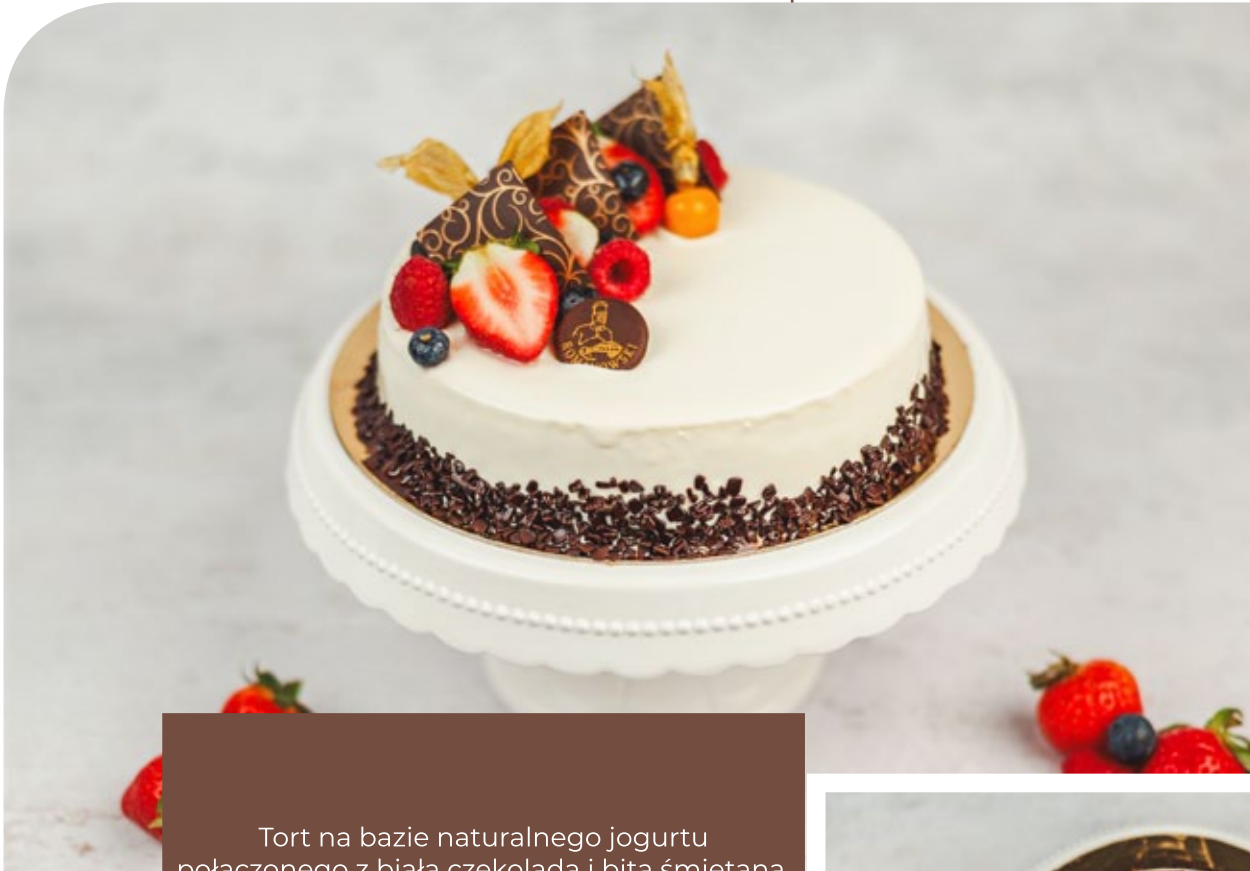
twój  
tekst

oplatek

żelowy



# OWOCE LEŚNE



Tort na bazie naturalnego jogurtu połączony z białą czekoladą i bitą śmietaną, z warstwą konfitury z owoców leśnych. Oblany białą polewą czekoladową. Całość przełożona jest biszkoptem kakaowym.

nadruk  
cyfrowy

twój  
tekst

opłatek

żelowy



# MIGDAŁ WIEDEŃSKI



Kakaowy biszkopt przełożony musem z białej śmietany z dodatkiem prażonych migdałów i mlecznej czekolady. Całość dopełnia warstwa konfitury truskawkowej.

nadruk  
cyfrowy

twój  
tekst

oplatek

żelowy



# OWOCE EGZOTYCZNE



Tort na bazie serka mascarpone i bitej śmietany. Przełożony konfiturą z owoców marakui i mango. Całość dopełnia jasny biszkopt.

**Tort dostępny tylko w okresie letnim.**

nadruk  
cyfrowy

opłatek

żelowy



# CYTRYNOWY



Jasny biszkopt, chrupiąca warstwa z orzechów laskowych i białej czekolady. Przełożony musem z bitej śmietany połączonej z białą czekoladą i serkiem mascarpone. Dopełnieniem smaku jest żelka cytrynowa z aromatem białych kwiatów czarnego bzu.

**Tort dostępny tylko w okresie letnim.**



nadruk  
cyfrowy

twój  
tekst

oplatek

żelowy

# OWOCE LATA



Jasny biszkopt przełożony śmietaną połączoną z serkiem mascarpone z dodatkiem świeżych malin, truskawek oraz borówek.

**Tort dostępny tylko w okresie letnim.**

opłatek

żelowy



# BUENO



Jasny biszkopt z chrupiącą prażynką  
z dodatkiem orzechów laskowych.  
Wypełniony musem z mlecznej czekolady.

nadruk  
cyfrowy

twój  
tekst

opłatek

żelowy



# OPERA



Jasny biszkopt przełożony musem z białej czekolady, bitej śmietany oraz serka mascarpone. Całość dopełnia warstwa konfitury truskawkowej.



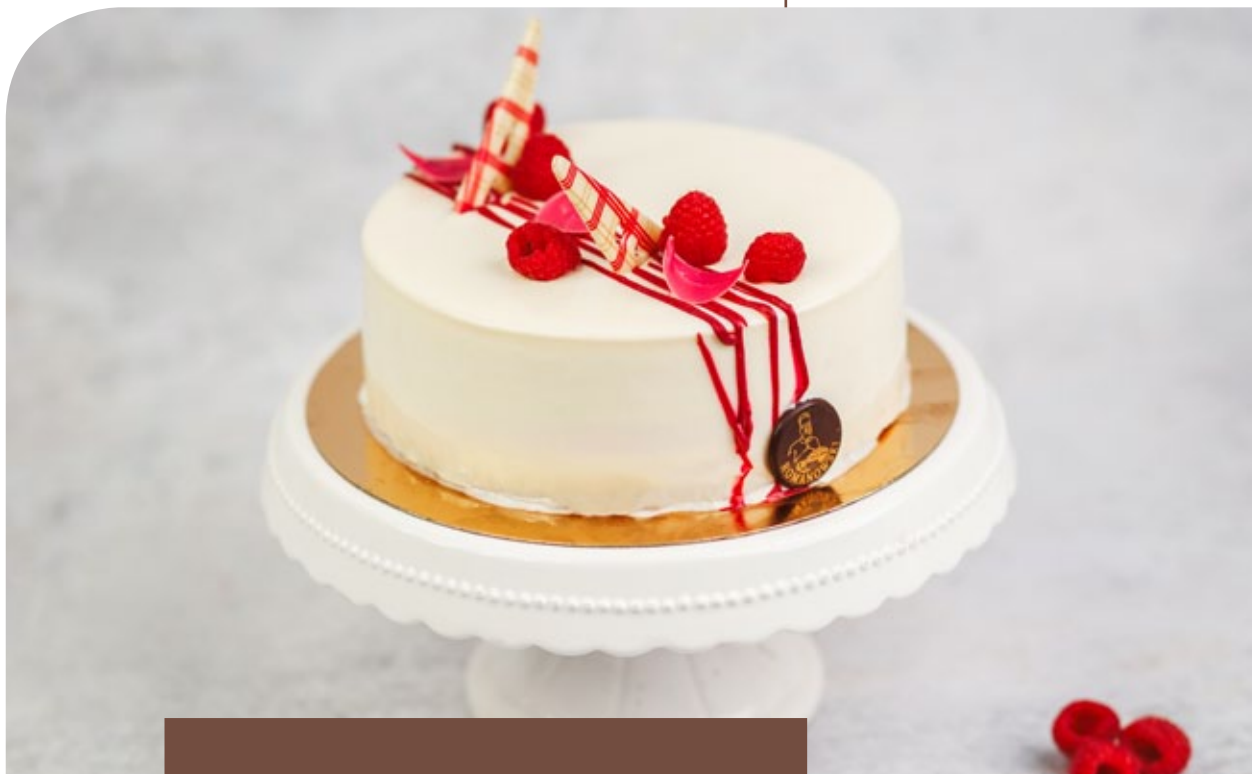
nadruk  
cyfrowy

twój  
tekst

opłatek

żelowy

# BIAŁA MALINA



Jasny biszkopt przełożony musem z białej czekolady, bitej śmietany oraz serka mascarpone. Całość dopełnia warstwa konfitury malinowej.

nadruk  
cyfrowy

twój  
tekst

opłatek

żelowy



# PISTACJOWY



Pistacjowo - migdałowy biszkopt na spodzie z chrupiącymi prażynkami kukurydzianymi połączonymi z pistacjowym nugatem. Przełożony kremem pistacjowym oraz konfiturą malinową. Całość dopełnia pistacjowy mus z dodatkiem białej czekolady.

twój  
tekst



# PAVLOVA Z MALINAMI



Krucha, naturalna beza wypełniona kremem mascarpone z dodatkiem bitej śmietany, udekorowana musem z malin oraz świeżymi malinami.

**Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.**



# PAVLOVA Z MARAKUJĄ



Krucha, naturalna beza wypełniona kremem mascarpone z dodatkiem bitej śmietany, udekorowana musem z owoców marakui.

**Tort jest dostępny tylko  
w jednej wielkości.**



# PORZECZKOWY 3D



Tort w kształcie koła 3D, z delikatnym czekoladowym biszkoptem i musem na bazie białej czekolady z dodatkiem żelki porzeczkowej i chrupiącej prażynki.

**Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.**



# SERCE 3D



Tort w kształcie serca, z puszystym waniliowym biszkoptem oraz musem na bazie białej czekolady z dodatkiem żelki truskawkowej.

**Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.**



# FERRERO 3D



Czekoladowy biszkopt z genaszem z czekolady deserowej, z dodatkiem chrupiącej prażynki, oblany ciemną polewą czekoladową.

**Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.**



# SERNIK Z KARMELEM



Delikatny gotowany sernik na chrupiącym orzechowym spodzie z dodatkiem słonego karmelu.

**Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.**



# IRISH COFFEE



Beza połączona z kremem kawowym  
z dodatkiem alkoholu na spodzie  
czekoladowym.

**Tort jest dostępny tylko  
w jednej wielkości.**



# ROMANOV



Beza połączona z kremem na bazie śmietany i likieru advokat.

**Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.**



# DRIP CAKE



Waniliowy biszkopt przełożony  
bitą śmietaną z serkiem mascarpone  
z dodatkiem owocowej frużeliny.

**Tort jest dostępny tylko  
w jednej wielkości.**



# MANGO Z OWOCAMI

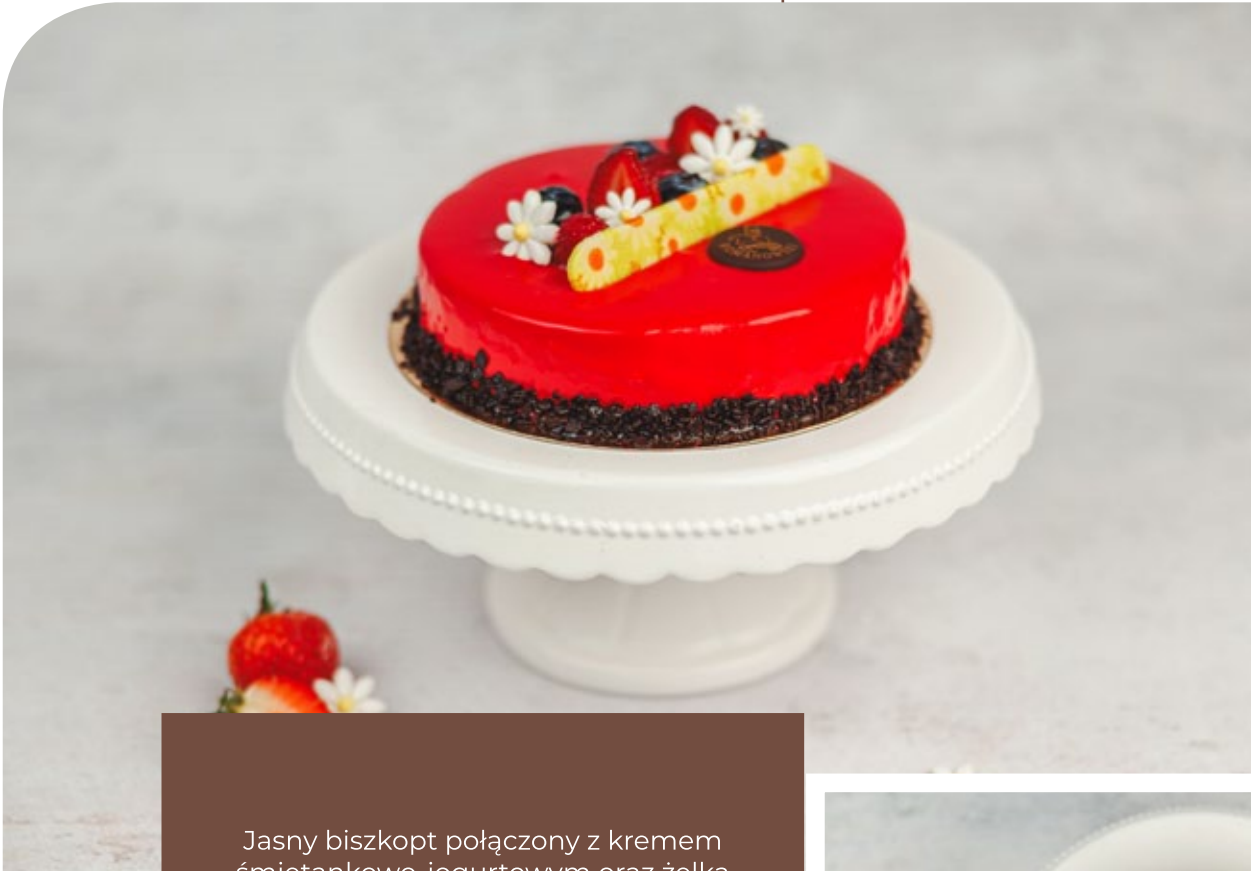


Waniliowy biszkopt przełożony śmietaną i białą czekoladą z dodatkiem żelki z owoców mango.

**Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.**



# MINI WIŚNIOWY

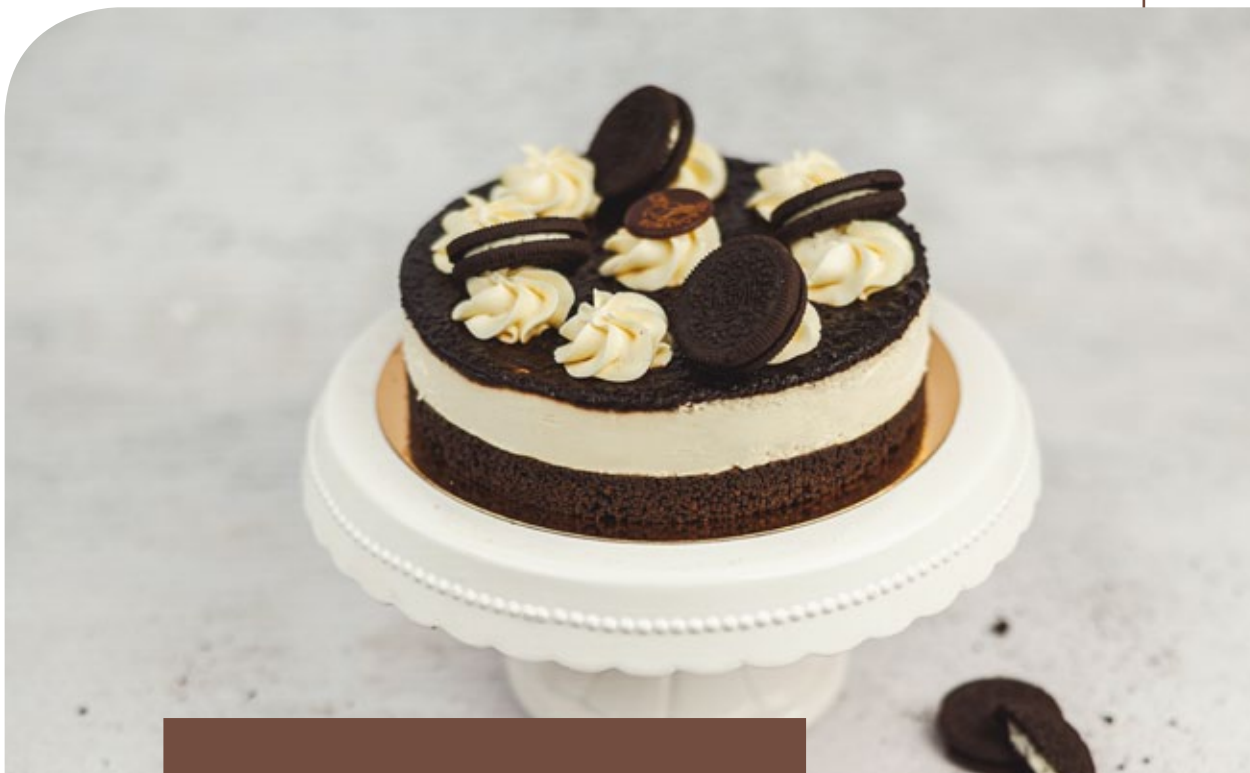


Jasny biszkopt połączony z kremem śmietankowo-jogurtowym oraz żelką wiśniową.

**Tort mini wiśniowy dostępny tylko w wadze 0,5 kg.**



OREO



Kruchy spód z ciastek oreo,  
przełożony kremowym serkiem  
z dodatkiem białej czekolady i kakao.

**Tort jest dostępny tylko  
w jednej wielkości.**



# CYFROWY NADRUK

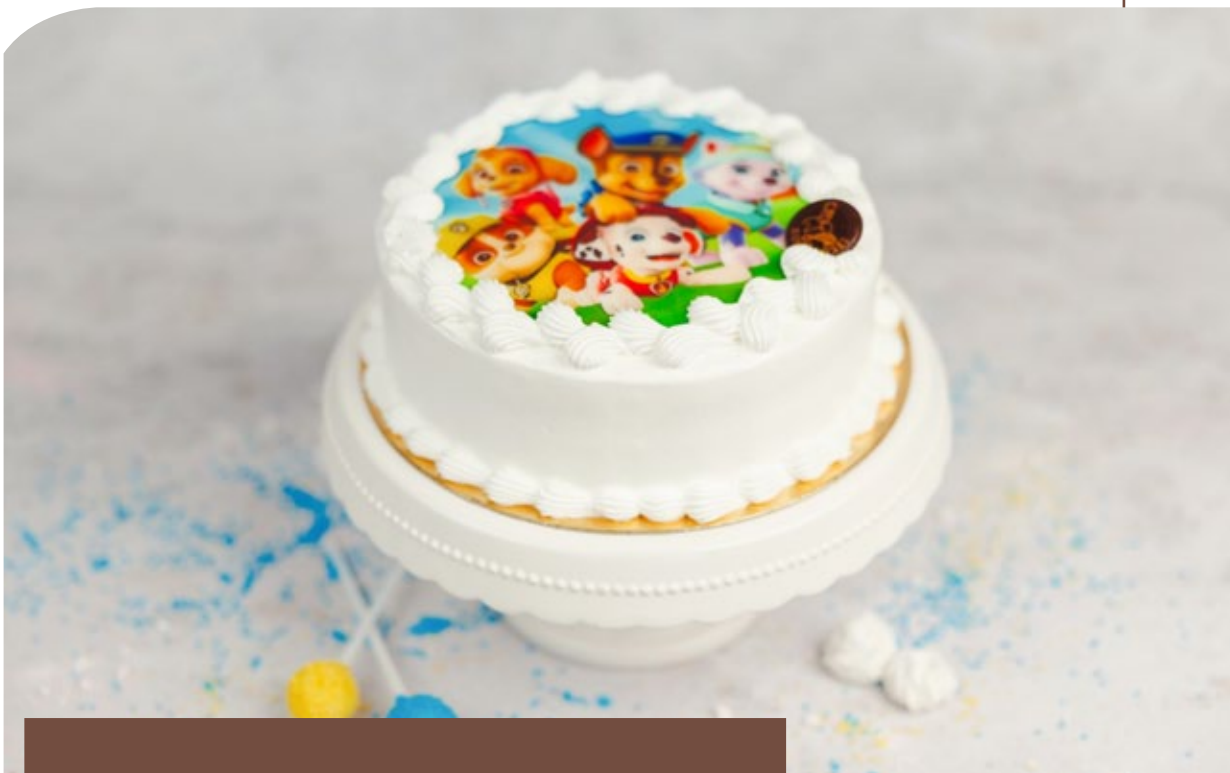


Jasny biszkopt połączony z kremem śmietankowo-jogurtowym oraz żelką wiśniową.

**Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.**  
**Możliwość nadruku dowolnej grafiki.**



FOTO



Torty z dowolnym zdjęciem lub grafiką wydrukowaną na jadalnym opłatku to doskonały pomysł na osobisty akcent na przyjęciu. Może to być zdjęcie ukochanej osoby, kadr z ulubionej bajki – możliwości są nieograniczone. Drukujemy tylko zdjęcia i grafiki dobrej jakości (min. 2000 x 2000 pikseli).

Zdjęcie należy wysłać na adres: [zamowienia@cukierniaromanowski.pl](mailto:zamowienia@cukierniaromanowski.pl) lub dołączyć link do zamówienia, podając jego pełny numer.

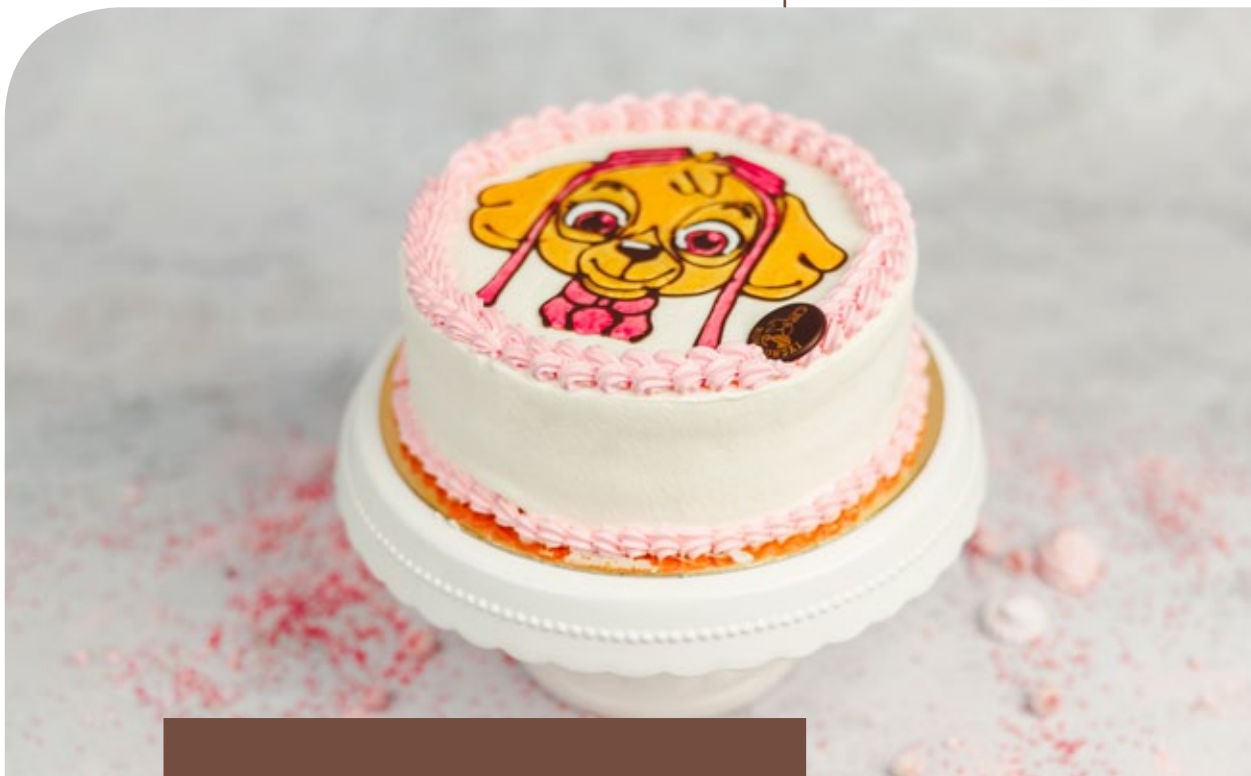
Minimalna waga tortu 1 kg (minimalna waga może wzrosnąć w zależności od wybranego zdjęcia).







# ŻELOWY



Torty z obrazkiem wykonanym kolorowym, jadalnym żelem to lekka propozycja dla amatorów bajek. Dzięki lekkiemu wykończeniu torty żelowe dostępne są we wszystkich smakach.

Minimalna waga tortu 1,50 kg (minimalna waga może wzrosnąć w zależności od wybranej postaci).

**Tort jest dostępny tylko ze wzorami z katalogu.**





# ARTYSTYCZNY



Torty w stylu artystycznym są obłożone masą cukrową lub masą maślaną. Najczęściej są to torty przestrzenne, ale przy użyciu wyobraźni możemy stworzyć małe dzieła sztuki.

Zamówienia na te torty przyjmujemy z 4-dniowym wyprzedzeniem do godziny 11.00.

Minimalna waga tortu 1,5 kg (minimalna waga może wzrosnąć w zależności od wybranej dekoracji).

Torty według własnego projektu wyceniane są indywidualnie.

twój  
tekst





7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



# CHRZEST ŚWIĘTY



Torty z subtelną dekoracją w delikatnych kolorach. Na każdym z tortów możemy umieścić imię dziecka i napis „Chrzest Święty”. Zamówienia na te torty przyjmujemy z 4-dniowym wyprzedzeniem do godziny 11.00.

Minimalna waga tortu 1,5 kg (minimalna waga może wzrosnąć w zależności od wybranej dekoracji).

Torty według własnego projektu wyceniane są indywidualnie.







13



14



15



16



17



18



## BIAŁA MALINA

Jasny biszkopt przełożony musem z białej czekolady, bitej śmietany oraz serka mascarpone. Całość dopełnia warstwa konfitury malinowej.



## CHERRY

Kakaowy biszkopt przełożony musem o smaku jogurtowym z dodatkiem aromatycznych wiśni.



## COOKIES

Biszkopt kakaowy przełożony chrupiącą warstwą czekoladowo - orzechową z drobnymi ciasteczkami kakaowymi. Dopełnieniem całości jest mus o smaku kruchych ciasteczek oraz warstwa konfitury porzeczkowej.



## BUENO

Jasny biszkopt z chrupiącą prażynką z dodatkiem orzechów laskowych. Wypełniony musem z mlecznej czekolady.



## DELICATE

Jasny biszkopt przełożony bitą śmietaną z owocami brzoskwini. Nasączony syropem owocowym, dekorowany owocami.



## MALINOWY

Biszkopt kakaowy z musem z czekolady deserowej. Przełożony konfiturą z malin. Oblany ciemną polewą czekoladową.



## OWOCE LATA

Jasny biszkopt przełożony śmietaną połączoną z serkiem mascarpone z dodatkiem świeżych malin, truskawek oraz borówek.



## OPERA

Jasny biszkopt przełożony musem z białej czekolady, bitej śmietany oraz serka mascarpone. Całość dopełnia warstwa konfitury truskawkowej.



## TIRAMISU

Jasny biszkopt nasączony espresso.  
Przełożony warstwami bitej śmietany  
połączonej z serkiem mascarpone.  
Udekorowany sproszkowanymi nasionami  
kakaowca.



## MARCELLO

Tort mocno czekoladowy z musem  
z czekolady deserowej, soczystych wiśni  
w żelu i delikatnego biszkoptu kakaowego.



## OWOCE EGZOTYCZNE

Tort na bazie serka mascarpone  
i bitej śmietany. Przełożony konfiturą  
z owoców marakui i mango.  
Całość dopełnia jasny biszkopt.



## PISTACJOWY

Pistacjowo - migdałowy biszkopt na spodzie  
z chrupiącymi prażonymi kukurydzianymi  
połączonymi z pistacjowym nugatem.  
Przełożony kremem pistacjowym  
oraz konfiturą malinową. Całość dopełnia  
pistacjowy mus z dodatkiem białej czekolady.



## ROYAL CHOCO

Pod warstwą czekolady deserowej skrywają się chrupiące prażynki kukurydziane połączone z nugatem orzechowym. Całość dopełnia mus z czekolady deserowej i bitej śmietany w połączeniu z delikatnym kakaowym biszkoitem.



## RAFAELLO

Jasny biszkopt przełożony bitą śmietaną z bezalkoholowym likierem kokosowym, płatkami migdałowymi i wiórkami kokosowymi. Dekorowany migdałami oraz wiórkami kokosowymi.



## OWOCE LEŚNE

Tort na bazie naturalnego jogurtu połączonego z białą czekoladą i bitą śmietaną, z warstwą konfitury z owoców leśnych. Oblany białą polewą czekoladową. Całość przełożona jest biszkoitem kakaowym.



## MIGDAŁ WIEDEŃSKI

Kakaowy biszkopt przełożony musem z bitej śmietany z dodatkiem prażonych migdałów i mlecznej czekolady. Całość dopełnia warstwa konfitury truskawkowej.



## ŚMIETANKOWO-TRUSKAWKOWY

Biszkopt kakaowy przełożony dwiema warstwami: jedną z bitej śmietany o smaku truskawkowym, drugą z bitej śmietany z dodatkiem owoców truskawki.



## ROYAL CARMEL

Pod warstwą czekolady karmelowej skrywają się chrupiące prażynki kukurydziane połączone z nugatem orzechowym. Całość dopełnia mus z czekolady karmelowej, białej oraz bitej śmietany w połączeniu z jasnym biszkoptem.



## MAKOWO-MANDARYNKOWY

Biszkopt makowy przełożony kremem czekoladowym, warstwą puree z mandarynek oraz musem z białej czekolady. Tort dostępny tylko w okresie jesienno - zimowym.



## FERRERO 3D

Czekoladowy biszkopt z genaszem z czekolady deserowej, z dodatkiem chrupiącej prażynki obłany ciemną polewą czekoladową. Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.



## CYTRYNOWY

Jasny biszkopt, chrupiąca warstwa z orzechów laskowych i białej czekolady. Przełożony musem z bitej śmietany połączonej z białą czekoladą i serkiem mascarpone. Dopełnieniem smaku jest żelka cytrynowa z aromatem białych kwiatów czarnego bzu. Tort dostępny tylko w okresie letnim.



## PORZECZKOWY 3D

Tort w kształcie koła 3D, z delikatnym czekoladowym biszkoptem i musem na bazie białej czekolady z dodatkiem żelki porzeczkowej i chrupiącej prażynki. Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.



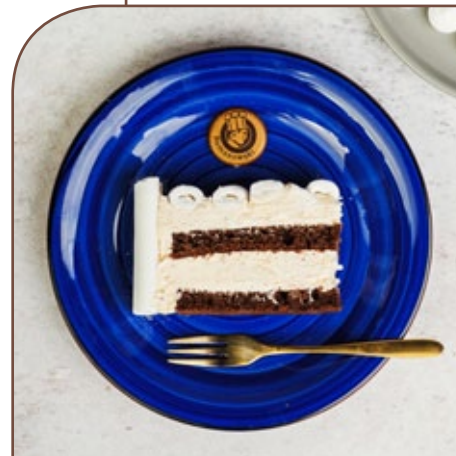
## MINI WIŚNIOWY

Jasny biszkopt połączony z kremem śmietankowo-jogurtowym oraz żelką wiśniową. Tort mini wiśniowy dostępny tylko w wadze 0,5 kg.



## ROMANOV

Beza połączona z kremem na bazie śmietany i likieru advokat. Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.



## GOLD

Biskopt marcepanowy przełożony kremem czekoladowym, warstwą karmelizowanych orzechów włoskich oraz musem z bitej śmietany, serka mascarpone i czekolady o smaku słonego karmelu.  
Tort dostępny tylko w okresie jesienno - zimowym.



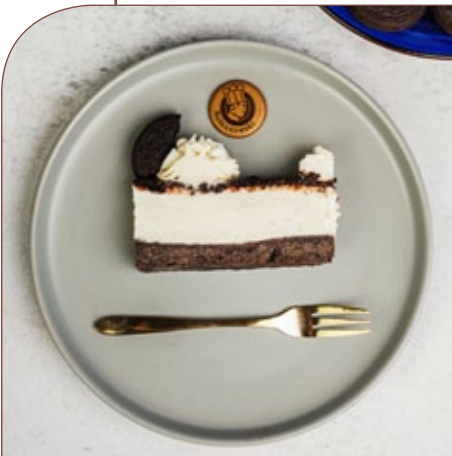
## DRIP CAKE

Waniliowy biskopt przełożony bitą śmietaną z serkiem mascarpone z dodatkiem owocowej frużeliny.  
Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.



## OREO

Kruchy spód z ciastek oreo przełożony kremowym serkiem z dodatkiem białej czekolady i kakao.  
Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.



## IRISH COFFEE

Beza połączona z kremem kawowym z dodatkiem alkoholu na spodzie czekoladowym.  
Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.



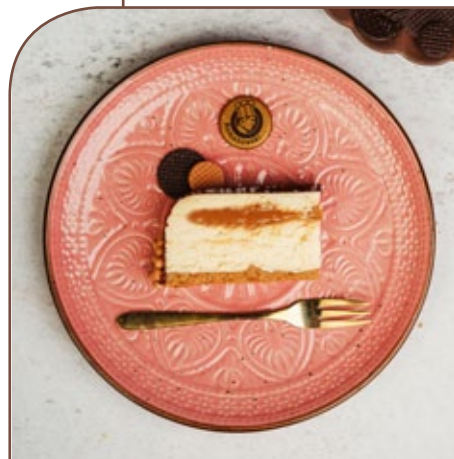
## PAVLOVA Z MARAKUJĄ

Krucha, naturalna beza wypełniona kremem mascarpone z dodatkiem bitej śmietany, udekorowana musem z owoców marakui. Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.



## SERNIK Z KARMELEM

Delikatny gotowany sernik na chrupiącym orzechowym spodzie z dodatkiem słonego karmelu. Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.



## SERCE 3D

Tort w kształcie serca, z puszystym waniliowym biszkoptem oraz musem na bazie białej czekolady z dodatkiem żelki truskawkowej. Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.



## MANGO Z OWOCAMI

Waniliowy biszkopt przełożony śmietaną i białą czekoladą z dodatkiem żelki z owoców mango. Tort jest dostępny tylko w jednej wielkości.





Zdjęcia z katalogu są tylko przykładem, a nie wzorem w ramach realizacji, którą ma zostać odzwierciedlony w 100%. Produkty są wykonywane ręcznie, wobec tego ich dekoracje, kolory i odcienie mogą różnić się od prezentowanych zdjęć. Wszelkie prawa autorskie zastrzeżone.