

Cena dortu se odvíjí dle typu zdoben

	Průměr	Počet porcí	Čerstvé ovoce	Makronky, ovoce, květy	Bohaté celoplošné zdobení	Čokoládové mikádo + celoplošné zdobení
Jednopatrové	18 cm	10+	1 500 - 1 700 Kč	1 800 - 2 000 Kč	2 100 - 2 300 Kč	2 300 - 2 500 Kč
	22 cm	15+	1 900 - 2 100 Kč	2 300 - 2 500 Kč	2 600 - 2 800 Kč	2 800 - 3 000 Kč
	26 cm	20+	2 400 - 2 600 Kč	2 700 - 2 900 Kč	3 000 - 3 200 Kč	3 200 - 3 400 Kč
Dvoupatrové	14 + 22 cm	25+	3 300 - 3 500 Kč	3 700 - 3 900 Kč	3 800 - 4 000 Kč	4 300 - 4 500 Kč
	16 + 24 cm	35+	3 600 - 3 800 Kč	4 000 - 4 200 Kč	4 100 - 4 300 Kč	4 600 - 4 800 Kč
	18 + 26 cm	45+	4 000 - 4 300 Kč	4 300 - 4 500 Kč	4 500 - 4 700 Kč	4 900 - 5 100 Kč

Pavlova dort

	Průměr	Počet porcí	Čerstvé ovoce	Makronky, ovoce, květy	Bohaté celoplošné zdobení
Pavlova dort	22 cm	10+	1 500 - 1 700 Kč	1 800 - 2 000 Kč	2 500 - 2 700 Kč
	25 cm	15+	2 000 - 2 200 Kč	2 300 - 2 500 Kč	2 800 - 3 000 Kč
	28 cm	20+	2 300 - 2 500 Kč	2 800 - 3 000 Kč	3 200 - 3 400 Kč

Cheesecake

	Průměr	Počet porcí	Čerstvé ovoce	Makronky, ovoce, květy	Bohaté celoplošné zdobení
Cheesecake	22 cm	10+	1 500 - 1 700 Kč	1 800 - 2 000 Kč	2 300 - 2 500 Kč
	26 cm	15+	2 000 - 2 200 Kč	2 300 - 2 500 Kč	2 800 - 3 000 Kč
	28 cm	18+	2 300 - 2 500 Kč	2 800 - 3 000 Kč	3 100 - 3 300 Kč

Cena již zahrnuje pevnou podložku pod dort a papírovou krabici. Bezlepková varianta dortu od +200 Kč. Doplnění dortu o svíčku, zápich, prskavku od +50 Kč.

Výběr korpusů a krémů pro dort

Pro svůj dort si můžete vybrat z různých příchutí korpusů a krémů. Rádi vám s výběrem pomůžeme a doporučíme nejlepší kombinaci s ohledem na zvolenou výzdobu dortu. (Potahované dorty neděláme.)

Jednopatrový dort: zvolte si 1 druh korpusu, 1 příchut' hlavního krému, 1 příchut' doplňkového krému + ovoce/ganache, zdobení

Dvoupatrový dort: zvolte si 2 druhy korpusu, 2 příchutě hlavního krému, 4 příchutě doplňkového krému + ovoce/ganache, zdobení

Korpusy	Hlavní krém	Doplňkový krém
kakao	vanilka	ovocná ganache
vanilka	čokoláda	čerstvé ovoce
citrón	karamel	čokoláda
ořech	kokos	karamel
skořice	mák	pistácie
perník	ořech	kokos
mrkev	ovoce	nugát
red velvet	smetana	vanilka
čokoláda	káva	likér
	nugát	
	citrusy	

Tip naší šéfcukrářky na nejoblíbenější kombinace

Kombinace 1

Korpus: Tmavý čokoládový, kropský
čokoládovým rozvarem

Krém: Šlehaná čokoláda
z vysokoprocenní čokolády a
smetany

Doplnění: Čokoládová ganache,
ovocný gel, čerstvé ovoce

Kombinace 2

Korpus: Vanilkový, kropský
malinovým pyré

Krém: Vanilkový z bílé čokolády a
mascarpone

Doplnění: Čerstvé ovoce, ovocný
gel, vanilková omáčka

Kombinace 3

Korpus: Šťavnatý mrkvový, plný ořechů

Krém: Z termizovaného sýru, smetany a
vanilkového extraktu, ochucený filipínským
rumem

Doplnění: Slaný karamel, vanilková omáčka