Ciasta

Nasze tradycyjne ciasta z blachy są idealne na każdą okazję. Pojawiają się zarówno na wystawnych bankietach, jak i na mniej zobowiązujących okazjach, jak spotkania w domowym gronie. Szeroki wybór oraz sezonowe nowości sprawiają, że każdy znajdzie tu coś dla siebie. *Zawsze świeże i smaczne.*
Wśród naszych wielu ciast znajdą Państwo kilka wyjątkowych pozycji, które stały się naszymi flagowymi wypiekami:

Rodzaje ciasta
•Sernik
•Sernik z wiśnią lub brzoskwinią
•Szarlotka
•Pleśniak
•Maślane z owocami
•Węgierskie z alkoholem
•Leśny mech
•Biszkoptowe z galaretką i owocami
•Sernik na zimno z chrupkim spodem
•Karmelowe
•Kokosowe
•Kwaśne mango
•Rolada bezowa z malinami
•Czekoladowe z gruszką

Nasz zakres usług ciągle się poszerza.
Sezonowo przygotowujemy dodatkowe ciasta i słodkości o których informować na bieżąco będzie nasz opiekun uroczystości.

Cukiernia
GOŚCIŃCA
NAD WISŁĄ

Cukiernia Gościńca Nad Wisłą
Powstała z pasji i miłości do słodkości. W naszej cukierni znajdą Państwo smaczne i domowe ciasta wypiekane według tradycyjnych i własnych receptur.
Wykonujemy torty okolicznościowe na każdą okazję – urodziny, śluby i imprezy okolicznościowe.
Produkcją zajmują się cukiernicy, którzy w każdy swój wyrób wkładają całe serce i pasję, aby zachwycał on nie tylko smakiem, lecz również perfekcyjnym wyglądem.
Wychodząc naprzeciw Państwa potrzebom, mamy do zaproponowania szereg wyrobów, które idealnie wpasują się w klimat spotkania i zostaną dostarczone w wybrane przez Państwa miejsce, w formie wygodnego cateringu.

Anna Kowalewska

tel.:+48 539 678 285
e-mail bankiety@hotelnadwisla.com
www.hotelnadwisla.pl/cukiernia-goscinca

Znajdź nas na Facebooku
@gosciniecnadwisla
Oraz także na instagramie
@hotelnadwisla_gosciniec
@sweetthingsbyann
Sprawdź:
#cukierniagoscinca
#sweetthingsbyann

GOŚCINIEC
&
HOTEL
NAD WISŁĄ

Cukiernia
GOŚCIŃCA
NAD WISŁĄ

z pasji i miłości
do słodkości

www.hotelnadwisla.pl/cukiernia-goscinca

Torty

Największa pasją naszej cukierniczki Ani są torty i to im oddaje najwięcej miłości i poświęconego czasu.
Można powiedzieć, że *„szyjemy torty na miarę“*. A wiemy, że wyobraźni Wam nie brakuje, dlatego w naszej cukierni powstają małe arcydzieła natchnione miłością na różne okazje : urodziny, wesela i imprezy okolicznościowe

Tort weselny to taki element uroczystości, który najlepiej oddaje charakter i styl Wesela. To, jaki tort na ślub wybierzecie, zależy tylko i wyłącznie od Was i od Waszej fantazji.
Projekt tortu na wesele i inne uroczystości przygotowujemy w oparciu o Wasze indywidualne pomysły.

Rodzaje obłożenia tortów:
•Masa cukrowa
•Masa maślana
•Śmietana

Smaki tortów

Klasyczne:
•Malinowy
•Truskawkowy
•Wiśniowy
•Cytrynowy
•Brzoskwinia-marakuja
•Jagodowy
•Czekolada

Premium:
•Gorzka czekolada z brownie
•Węgierski z alkoholem
•Biała czekolada z świeżymi malinami
•Rafaello z konfiturą porzeczkową
•Słony karmel z prażonymi orzechami
•Śmietankowy z świeżymi owocami
•Jagodowy z chrupka sezamową
•Mascarpone z żelką z owoców leśnych

Słodki stół

Słodki stół to bardzo eleganckie rozwiązanie nie tylko na wesele; to osobny stół, ustawiony z boku sali, na którym ułożone są rozmaite słodkości. Pomysłów jest bez liku! Można go dostosować do motywu przewodniego danego przyjęcia, bo całość to nie tylko słodkości, ale również piękne aranżacje, dzięki czemu nie tylko smakują niesamowicie, ale i wyglądają wspaniale.
Granicą jest wyłącznie Państwa wyobraźnia

Na taki słodki stół mogą trafić m.in.:
•Cake pops
•Ice Cake pops
•Mini pavlova
•Babeczki
•Lizaki bezowe
•Shoty panna cota
•Shoty owocowe na śmietanie
•Donaty
•Monoporcje
•Tarta orzechowa
•Brownie oblane słonym karmelem
•Eklery
•Sernik Nowojorski
•Ciasteczka cukierni Gościńca
•Lemoniada