

info@blueberrycakery.pl
www.blueberrycakery.pl



BLUEBERRY CAKERY oferta biznesowa

Tort firmowy

Tort firmowy nie musi być nudny, zaufaj nam w kwestii dekoracji i wynieś swoją firmę na poziom premium. Zaskocz współpracowników i kontrahentów oryginalnym projektem. Zachęcamy do wykonywania tortów firmowych w wersji piętrowej ze względu na cudowną estetykę takich projektów.

Ponadczasowa elegancja

Klasyczny tort, dekorowany kremem, makaronikami, bezikami, kuleczkami lub kwiatami. Tort może być wykonany w dowolnej kolorystyce, cieniowany.

Logo drukowane na masie cukrowej | **od 21,90 zł / porcja**

Nowoczesny Refined

Tort zaprojektowany specjalnie dla Twojej firmy z artystycznymi teksturami, związanymi z Twoją działalnością. Ten tort opowie, czym zajmuje się Twoja firma. Detale wykonane z masy cukrowej, logo drukowane na masie cukrowej lub topper, jadalny zamsz lub inne tekstury. | **od 23,90 zł / porcja**

Torty prostokątne

Wykonujemy je dla 30-70 osób, tort klasyczny, prostokątny, wykończony masą cukrową i ozdobnym łańcuszkiem. Na górze tortu znajduje się płaskie logo i ewentualne dodatkowe napisy jubileuszowe. | **od 21,90 zł / porcja**

Każda z powyższych opcji może być zmodyfikowana według Twojego pomysłu – stwórzmy razem coś pięknego!

Kompozycje smakowe tortu

mango / straciatella

biała czekolada / owoce leśne

czekolada / solony karmel





BLUEBERRY CAKERY oferta biznesowa



Dodatkowe usługi:

- **Wypożyczenie stolika pod tort**

Kwota usługi – 250 zł.

Należy doliczyć dodatkowy transport na poczet odbioru stolika.

- **Serwis tortu (krojenie)**

Możliwy jedynie w wybranych terminach. Wycena indywidualna

– zaznacz nam chęć na skorzystanie z naszej usługi!

Słodki catering na szkolenie, spotkanie biznesowe lub konferencję

Wybierz dowolne desery i skomponuj samodzielnie słodką ucztę. Desery pakujemy w zestawy do pudełek. Możesz odebrać je u nas osobiście lub możemy dowieźć je we wskazaną lokalizację. Minimalne zamówienie to 10 sztuk z danego rodzaju deseru.

<i>Crissant z kremem pistacjowym</i>	<i>18 zł / szt</i>
<i>Cannoli</i>	<i>13 zł / szt</i>
<i>Monoporcja</i>	<i>26 zł / szt</i>
<i>Muffinka</i>	<i>16 zł / szt</i>
<i>Deser w stuczku</i>	<i>10 zł / szt</i>
<i>Makaronik</i>	<i>8 zł / szt</i>



Słodkości z Twoim logo + 3 zł/sztuka



Słodki stół eventowy z aranżacją

PAKIET	KOSZT ZA OSOBĘ	KOSZT ARANŻACJI	KOSZT ZA OSOBĘ	KOSZT ARANŻACJI	KOSZT ZA OSOBĘ	KOSZT ARANŻACJI
	DO 30 OSÓB		30-60 OSÓB		OD 60	
podstawowy 2 szt. / os.	-	-	49 zł	590 zł	39 zł	690 zł
rozszerzony 3 szt. / os.	55 zł	490 zł	55 zł	590 zł	45 zł	790 zł
premium 4 szt. / os.	60 zł	590 zł	60 zł	690 zł	49 zł	790 zł

Integracja

Słodki stół to nie lada atrakcja na Twoim wydarzeniu! Tworzy niesamowitą słodką atmosferę, staje się miejscem, gdzie zbierają się wszyscy uczestnicy wydarzenia – pomaga w integracji, nawigowaniu rozmów oraz kontaktów w trakcie wymian opinii nad smakami.

Personalizacja

Możemy spersonalizować słodkości pod Twoją markę – umieścić logo (+ 3 zł/sztuka), dopasować kolorystycznie lub do motywu wydarzenia.

Elastyczność

Candy bar może być łatwo dostosowany do różnych budżetów i wielkości imprezy. Można go zorganizować na mniejszą skalę lub jako większy, bardziej wyszukany element imprezy.

Ekspozycja na naszych paterach i stolikach

Istnieje możliwość wypożyczenia stolików w kolorze złotym lub czarnym ze szklanymi blatami. Dzięki takim rozwiązaniom jesteśmy w stanie wynieść ekspozycję słodkiego stołu na kolejny poziom (koszt usługi to 400-800 zł).





Dojazd - 3,00 zł/km

Dojazd na miejsce wydarzenia liczony jest dwukrotnie w przypadku tortu, w przypadku słodkiego stołu dojazd liczony jest 4-krotnie (dojazd i aranżacja w dniu przyjęcia oraz odbiór naczyń i zabudowy w dniu następnym)

Każdą ofertę wyceniamy indywidualnie.

Wszystkie podane ceny zawierają 5% VAT.

Stawiamy swoich klientów i ich oczekiwania na pierwszym miejscu, chcąc jednocześnie je przekraczać. Tworzymy długotrwałe relacje dzięki personalizowanej obsłudze każdego wydarzenia.

Ruch jest po Waszej stronie. Ruszamy?

Jagoda Strzelecka

WŁAŚCICIEL | CAKE DESIGNER | TECHNOLOG ŻYWNOŚCI

jagoda@blueberrycakery.pl | 505 841 910

Natalia Laskowska

MANAGER

info@blueberrycakery.pl | 573 779 978



BLUEBERRY
CAKERY

Blueberry Cakery
Pracownia Słodkiej Kreacji Jagoda Strzelecka
Włodzimierza Majakowskiego 1A, 41-300 Dąbrowa Górnicza

info@blueberrycakery.pl | www.blueberrycakery.pl

Ceny zawarte w ofercie zawierają podatek VAT (5%).

