

info@blueberrycakery.pl
blueberrycakery.pl



BLUEBERRY
C A K E R Y

2026



Wasza miłość zasługuje na najładniejszą oprawę

Skoro czytacie te słowa, oznacza to, że przed Wami jeden z najpiękniejszych dni w życiu.

W Blueberry Cakery wierzymy, że ślub to nie tylko uroczystość, ale przede wszystkim celebrowanie Waszej wyjątkowej historii. Naszym celem jest sprawienie, by ta historia miała równie wyjątkowy smak.

Zapraszamy Was do zapoznania się z ofertą przygotowaną z myślą o detalach, elegancji i autentyczności. Stwórzmy razem coś, co stanie się najładniejszym akcentem Waszego wesela.

zespół Blueberry Cakery





Tort weselny

Każdy projekt traktujemy indywidualnie, łącząc autorskie receptury z estetyką, która staje się centralnym punktem celebracji Waszej miłości.

Torty klasyczne

semi naked, zdobienia kwiatowe, roślinne, suszki, lambeth cake | **28 zł / porcja**

Torty awangardowe

masa cukrowa, papier opłatkowy, struktury, zamsz | **32 zł / porcja**

Nowoczesna klasyka

long wedding cake, italian cake | **27 zł / porcja**

tiramisu cake | **21 zł / porcja**

*przy indywidualnych oczekiwaniach dekoracyjnych cena może ulec zmianie

Tort weselny w formie monoporcji

30 zł / porcja

- czekolada/ wiśnia/ prażynka bounty
- wanilia/ mango / porzeczka / prażynka owoce leśne
- biała czekolada/ truskawka / kokos/ prażynka cytrusowa
- smak sezonowy

Tort w formie monoporcji bezowych

24 zł / porcja

Cena nie zawiera wypożyczenia stelaża z dekoracją kwiatową

+ 250 zł

i wypożyczenia stolika pod tort

+ 250 zł

* należy doliczyć dodatkowy transport na poczet odbioru stolika/stelaża



Nowoczesne oblicza klasyki

Long
Wedding Cake
27 zł | porcja



Italian
Wedding Cake
27 zł | porcja



Tiramisu
Wedding Cake
21 zł | porcja



Spektakularny serwis tortu

Efekt WOW na zdjęciach – każda chwila krojenia tortu wygląda perfekcyjnie

Symboliczne pokrojenie przez Parę Młodą – jadalna część atrapy podkreśla ceremonię, a reszta tortu serwowana przez kelnerów w eleganckiej formie

Ekskluzywne doświadczenie – wygląd i oprawa zachwycają najbardziej wymagające podniebienia

Cena kawałka **od 25 zł/osoba**

Cały projekt atrapy od 500 zł, w zależności od wielkości i dekoracji.



Kompozycje smakowe tortów

Mango/Straciatella

biskopt, krem mango z całymi malinami, prążynka cytrusowa, krem straciatella, frużelina czarna porzeczka

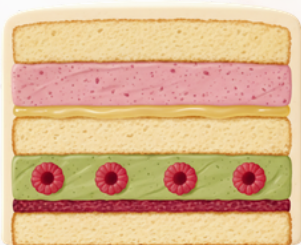


Czekolada/Słony Karmel

biskopt, krem solony karmel z całymi malinami, płynny karmel, krem czekoladowy z czarnym krakersem, prążynka kokosowa

Biała czekolada/Owoce leśne

biskopt, krem owoce leśne, prążynka owoce leśne, krem biała czekolada, frużelina owoce leśne



Pistacja/Malina - smak premium

biskopt, krem malinowy, kisiel cytrynowy, krem pistacjowy, prążynka owoce leśne
smak premium to **+3 zł / porcja** do wyceny.

Słodki stół

Tworzymy misterną harmonię rzemieślniczych tekstur i form, zaprojektowaną tak, by perfekcyjnie dopełniała estetykę Waszego wesela i zachwycała Gości w każdym detalu.

PRZY PODPISANIU UMOWY DO 30 DNI OD WYCENY **RABAT NAWET DO 10%** NA SŁODKOŚCI

PAKIET	KOSZT ZA OSOBE	KOSZT ARANŻACJI	KOSZT ZA OSOBE	KOSZT ARANŻACJI	KOSZT ZA OSOBE	KOSZT ARANŻACJI
	DO 60 OSÓB		70 - 140 OSÓB		OD 150	
podstawowy 2 szt. / os.	-	-	49 zł	590 zł	40 zł	690 zł
rozszerzony 3 szt. / os.	55 zł	590 zł	55 zł	690 zł	45 zł	790 zł
premium 4,5 szt. / os**.	65 zł	690 zł	65 zł	790 zł	55 zł	790 zł

**w tym dwa rodzaje ciasta do wyboru z dostępnych w ofercie

Zobacz nasze realizacje

Torty.



Słodkie Stoły.



Istnieje możliwość wypożyczenia stolików przezroczystych, 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**).



Upominki

Makaroniki/cake popsy

Makaronik lub cake pops zapakowany
w pudełeczku | **10-14 zł / sztuka**

Tradycja z nowoczesnym twistem

Box tradycyjnych ciast w pudełku z okienkiem,
trzy ciasta do wyboru | **45 zł** (waga do 500g).

Wszystko dla Was!

Wyżej wymienione boxy stanowią przykład z naszej oferty. Macie inny pomysł lub budżet?
Dostosujemy się do Waszych możliwości!





Okragłe czy prostokątne?

Wykonujemy ciasta o wymiarach 30 x 40 cm to **36 kawałków czystej przyjemności.**

Wszystko to dostępne w przystępnej cenie – koszt **350-410 zł.**

Co znajduje się w naszej ofercie ciast?

- sernik z trzech rodzajów sera, uzupełniony delikatną żelką mango,
- wz ze śmietanką i konfiturą wiśniową,
- makowiec z porzeczkami, bezą i kokosową kruszonką,
- szarlotka z bezą i kruszonką,
- serniki z różnego rodzaju musami np. malina, pistacja,
- pijana śliwka.

Starsze pokolenie na przyjęciu oczekuje klasycznego ciasta? Nic prostszego!

Zanurz się w świecie Blueberry Cakery i odkryj smak tradycji w nowoczesnym wydaniu!



Dojazd

3,00 zł/ km

Dojazd na salę weselną 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).

W przypadku trasy >45 km wyceniamy dojazd indywidualnie.



Dlaczego my?

- **Realizacja All-inclusive:** Wy wskazujecie motyw i kolorystykę – my zajmujemy się całą resztą.
- **Oferta szyta na miarę:** Elastycznie dopasowujemy rozwiązania do Waszych potrzeb i budżetu.
- **Niezależność i logistyka:** Własne zaplecze dekoracji i transport to gwarancja terminowości.
- **Perfekcyjna spójność:** Dbamy o najmniejszy detal, tworząc harmonijną całość.

Wspólnie stwórzmy coś niezapomnianego!

Wierzmy, że **luksus to nie tylko najwyższa jakość, ale także komfort i zaufanie**. Tworząc tę ofertę, zadaliśmy o to, by jej **różnorodność** pozwalała Wam odnaleźć propozycję idealnie dopasowaną do Waszej wizji.

Cenimy Wasz czas, dlatego stawiamy na pełną transparentność. **Klarowne zestawienie cen** pozwoli Wam od razu poczuć spokój i skupić się na tym, co najprzyjemniejsze: wyborze ulubionych smaków i detali.

Z największą radością i profesjonalizmem przygotujemy oprawę, która stanie się pięknym dopełnieniem Waszej uroczystości

Czekamy na Waszą wiadomość – stwórzmy razem historię, która smakuje wyjątkowo. Zapraszamy na degustację!

Jagoda Strzelecka

WŁAŚCICIEL | CAKE DESIGNER | TECHNOLOG ŻYWNOCICI
jagoda@blueberrycakery.pl | 505 841 910

Magdalena Trefon

MANAGER CUKIERNI
info@blueberrycakery.pl | 573 779 978



BLUEBERRY
CAKERY

Blueberry Cakery
Pracownia Słodkiej Krecacji Jagoda Strzelecka
Usługowa 10, 42-504 Będzin

www.blueberrycakery.pl

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

