

Pišingr

MÍSTO, KDE SE
TRADICE UCHOVÁVAJÍ

DORTY Z PIŠINGRU

CENOVÁ NABÍDKA



NĚCO MÁLO O NAŠICH DORTECH...

Ahoj, jmenuji se Adéla a vyrábím dorty v kavárně Pišingr. Moje cesta k pečení dortů byla velmi jednoduchá. Vedla přes televizní kanál Prima cool, kde běžel americký pořad s názvem ,,Fantastické dorty”. Už od prvního dílu, který jsem, jako 10 letá viděla, bylo jasné, že tohle je něco, co budu jednou dělat. Vždy jsem pekla jen pro rodinu, ale v roce 2021 přišel zlom, když jsem upekla první dort na zakázku.

Od té doby jsem v tom až po uši.. :D.



NĚCO MÁLO O NAŠICH DORTECH...

Během posledních 5 let jsem prošla kurzy ,,pečení dortů". Absolvovala jsem kurz ,,Slavnostní dort n.2" u jedné z nejznámějších cukrářek v České republice, paní Heleny Fléglové.

Dále jsem prošla kurzem pečení dortů ,, Od A do Z" cukrářky Ivy Saurauerové, známou pod přezdívkou ,,Ivka Fitbake" nebo spíše ,,Ivka z Masterchefa".

Z obou kurzů jsem si odnesla spoustu vychytávek, mraky příchutí, ale hlavně zkušenosti, které se snažím přenášet na každý dort, který mi projde pod rukami.


CERTIFIKÁT
O ABSOLVOVÁNÍ KURZU
Slavnostní dorty n. 2
Helena Fléglová
lektor
Adéla Kubálková
absolvent
8. 10. 2021
datum
podpis





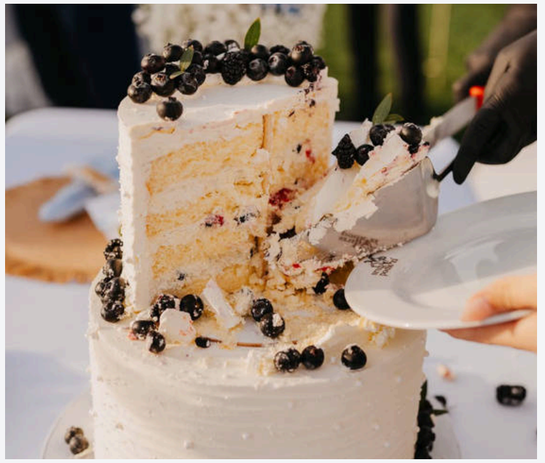

CERTIFIKÁT
o absolvování kurzu
Kurz dortů od A do Z
s Ivkou Fitbake
pro
Adélku Kubálkovou
datum 18.10.2023

OD VAJEC, MOUKY, CUKRU AŽ PO HOTOVÝ DORT...

Dort u nás vzniká uplně ,,od píky”. Pečeme si vlastní domácí korpusy, které jsou vždy z čerstvých vajec, mouky a cukru. Při výrobě krému, pracujeme s poctivými surovinami, jako je 35% šlehačka, mascarpone, české máslo, vysokoprocentní čokoláda a čerstvé mléko.

NA PŘÁNÍ JSME SCHOPNI VYROBIT DORT PRO ALERGIKY.

Vyrábíme dorty bez lepku, bez laktózy i bez cukru!
Při včasné konzultaci jsme schopni vyrobit dort i bez mléka či vajec.







PŘÍCHUTĚ, NA KTERÉ JE CHUŤ VŽDYCKY!...

Příchutě korpusů

- Piškot ,,vanilka”
- Piškot ,,čokoláda”
- Piškot ,,vlašský ořech”
- Piškot ,,skořice”
- Banana bread
- Mechový dort (špenátové těsto)
- Red velvet
- Mrkvový dort
- Kávový dort

Příchutě krémů

- Vanilka
- čokoláda
- mix lesního ovoce
- jogurt
- sladkokyselý krém (mrkváč/red velvet)
- skořice
- jablko
- káva

*všechny typy krémů můžeme doplnit jakýmkoliv ovocem

DORTY

8-10 OSOB

Základní cena pro dort je 1.490,-

V případě jednoduchého zdobení (ovoce, mašle, krémové zdobení) se cena pohybuje ve výši

1.550,- až 1.690,- Kč

V případě složitějšího zdobení (potisk jedlou hmotou, výrobky z jedlé hmoty či hračky) se cena pohybuje ve výši

1.690,- až 2.250,- Kč

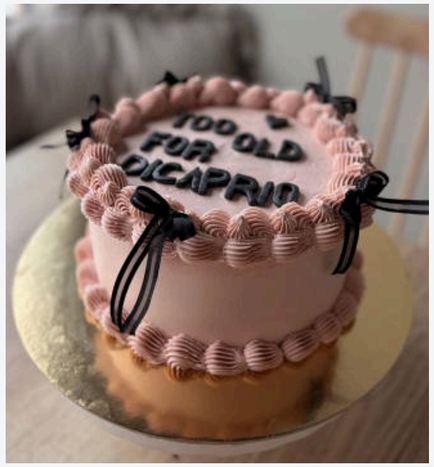
***konečná cena je vždy vypočítaná na základě použitého zdobení. Cenu vždy sestavujeme na základě domluvy, co vše bude při zdobení použito.**




Jáchymek


Jáchymek


Natálka
6


TOO OLD
FOR DICAPRIO


25


50




MATEO





DORTY

12-15 OSOB

Základní cena pro dort je 2.390,-

V případě jednoduchého zdobení (ovoce, mašle, krémové zdobení) se cena pohybuje ve výši

2.390,- až 2.590,- Kč

V případě složitějšího zdobení (potisk jedlou hmotou, výrobky z jedlé hmoty či hračky) se cena pohybuje ve výši

2.590,- až 3.250,- Kč

***konečná cena je vždy vypočítaná na základě použitého zdobení. Cenu vždy sestavujeme na základě domluvy, co vše bude při zdobení použito.**










1


Všechno Nejlepší




nutella
nutella




30


3


SO
HAPPY
I'M
IT
THIRTY





FIREMNÍ DORTY



Na zakázku připravujeme dorty na firemní oslavy či jiné významné události.
K výrobě dortu patří i zajištění výtisku loga na jedlou hmotu.

Cena dortu se pohybuje mezi 3.900,- až 5.590,-

***konečná cena se odvíjí od zdobení a počtu porcí**







SVATEBNÍ DORTY

Vytváříme svatební dorty všeho druhu, kromě těch, které jsou potahované hmotou.
Pod rukama nám vznikají dorty na malé svatby (10-20 lidí), až po velké svatby (až 90 lidí).

Svatební dort konzultujeme se svatebčany od A-Z. Kombinujeme příchutě. Dort může být celý v jedné příchuti nebo jich může mít několik. U vícepatrových dortů může mít každé patro tu svou.

CENA SVATEBNÍCH DORTŮ SE ODVÍJÍ OD POČTU PORCÍ

Standartně se je dána cena 135,- Kč/porce
V ceně je zahrnutý dort, zdobení a tác pod dort.

***při náročném designu se cena zvyšuje o 5,- až 8,- Kč na porci**









SVATEBNÍ DORTY

JAK JE TO S DOPRAVOU SVATEBNÍCH DORTŮ?

Svatební dorty dovážíme pouze do vzdálenosti maximálně 50 km od kavárny. V případě domluvy si účtujeme 20,-/km.











JINÉ VELIKOSTI ?
NENÍ PROBLÉM!

Jiná velikost dortu je vždy na konzultaci.

Dorty pro 15 - 20 osob
(průměr 27cm)
Základní cena je 2.400,-
***konečná cena se odvíjí od zdobení dortu**

Dorty pro 20-25 osob
(průměr 30 cm)
Základní cena je 2.700,- Kč
***konečná cena se odvíjí od zdobení dortu**







Pišingr
EST. 2025
MÍSTO, KDE SE TRADICE UCHOVÁVAJÍ

CHTĚL/A BY SIS OBJEDNAT DORT? NAPIŠ NÁM!

Instagram

@kavarna.pisingr



Facebook

Kavárna Pišingr

Web

www.kavarnapisingr.cz

Kontakty

info@kavarnapisingr.cz
+420 733 160 156

Kavárna Pišingr
Unhošťská 65
273 51 Červený Újezd