



Atelier Pyszności

OFERTA WESELNA 2026



Atelier Pyszności



Nazywam się Marzena Krzyżanowska i jestem właścicielką pracowni cukierniczej Atelier Pyszności, którą od 2019 roku prowadzę w Lublinie. Swoją pasję zmieniłam na słodki biznes. Jest mi bardzo miło, że w ciągu tych lat, mnóstwo Par Młodych powierzyło mi wykonanie ich tortu weselnego oraz słodkiego stołu.

Zapraszam do zapoznania się się ofertą weselną na rok 2026.

Dostępne usługi:

Torty weselne

Słodkie stoły

Ciasta weselne

Podziękowania dla gości weselnych

Gościńce



Słodki stół na stole



Do wyboru biały obrus naokoło stołu, cekinowy złoty,
rose gold.

Słodki Stół na podestach



Na złotych, białych, srebrnych
podestach i białych
karbowanych podestach.





Słodki Stół

Zakładam że na słodkim stole powinno znajdować się około 2 - 4 słodkości na jednego gościa.

W cenie zawarte jest wypożyczenie:

- * Białego obrusu naokoło stołu, cekinowego obrusu złotego lub rose gold

- * Okrągłych podestów białych / złotych / srebrnych

- * Wynajęcie wszystkich niezbędnych talerzy, pater, stojaków na makaroniki, na donuty (duży lub mały na stół), napis w kole

- * Rozłożenie wszystkiego w dniu uroczystości i demontaż dnia NASTĘPNEGO.

Z katalogu słodkości wybierają Państwo kilka rodzajów słodkości (6-8 rodzajów) i ogółem wykonam daną ilość.

Oczywiście wszystko do uzgodnienia. Tak samo jak kolorystyka i styl całego słodkiego stołu oraz smaki poszczególnych słodkości. Bukiety kwiatów są dodatkowo płatne lub mogą być dostarczone przez Państwa florystkę. Girlandy balonowe - nie są wliczone w cenę słodkiego stołu.

Słodki stół jest rozkładany tuż przed Państwa przyjazdem na sale weselną i demontowany dnia następnego.

Dodatkowo płatny jest transport 2,5 zł/km powyżej 30 km od pracowni.

Cennik słodkiego stołu

Podsumowując ofertę całkowity koszt słodkiego stołu:

100 OSÓB

na 100 osób - wersja 2 sztuki słodkości (200 sztuk) - 2 800 zł

na 100 osób - wersja 3 sztuki słodkości (300 sztuk) - 4 050 zł

na 100 osób - wersja 4 sztuki słodkości (400 sztuk) - 5 300 zł

150 OSÓB

na 150 osób - wersja 2 sztuki słodkości (300 sztuk) - 4 050 zł

na 150 osób - wersja 3 sztuki słodkości (450 sztuk) - 5 925 zł

na 150 osób - wersja 4 sztuki słodkości (600 sztuk) - 7 600 zł

200 OSÓB

na 200 osób - wersja 2 sztuki słodkości (400 sztuk) - 5 300 zł

na 200 osób - wersja 3 sztuki słodkości (600 sztuk) - 7 600 zł

na 200 osób - wersja 4 sztuki słodkości (800 sztuk) - 9 900 zł

Do słodkości można dobrać ciasta które są dodatkowo płatne.

Jeżeli chodzi o formalności to podpisuję z Parami Młodymi umowę (osobiście lub online) oraz proszę o wpłatę zadatku 20% od całości zamówienia. Cena za słodki stół może ulec zmianie ze względu na zmienność cen produktów z których wykonywane będą słodkości jednakże nie więcej niż o 20%. Do ostatecznej kwoty za słodki stół doliczany jest transport przy dalszych miejscach powyżej 30 km od pracowni oraz duże bukiety kwiatów, które są wyceniane indywidualnie przez florystów.

Dekoracja słodkiego stołu

Istnieje możliwość wypożyczenia białego łuku, neonu "Słodki stół", "Miłość", "Zawsze tam gdzie Ty", "Młoda Para" lub koła z plexi z napisem "Słodki stół". Dodatkowy koszt 350 zł.



Słodkości do wyboru

W katalogu znajdują się słodkości takie jak:

mini pavlova
monoporcje
pralinki
eklerki
cakepopsy
lody na patyku
babeczki
mini torciki
mągdalenki
makaroniki
mini tarty
ptysie z kruszonką
mini deserki
lizaki bezowe
ciasta



Większość słodkości może zostać wykonanych w różnych aranżacjach kolorystycznych.

W przypadku dodatkowych pytań zapraszam do kontaktu.

Z przyjemnością stworzę dla Państwa dopasowaną kompozycję.





Torty Weselne piętrowe





Torty włoskie





Smaki tortów:

W swojej ofercie mam kilka klasycznych smaków jak i kilka nietypowych. W każdym smaku biszkopty są do wyboru (jasny lub ciemny kakaowy). Torty z mojej pracowni są przełożone dwoma warstwami kremu, są wysokie do 14 cm, pokryte z wierzchu kremem maślanym, torty są wykonywane na bazie najlepszych składników. Przedstawiam smaki tortów:

- Śmietankowy - jasny biszkopty, lekkim kremem śmietankowym z mascarpone do tego świeże sezonowe owoce.
- Malinowo - śmietankowy - jasny biszkopty, krem śmietankowy oraz krem malinowym, świeże maliny, frużelina malinowa (najczęściej wybierany smak).
- Oreo z owocami - jasny biszkopty, krem śmietankowy z kawałkami ciasteczek oreo, świeże owoce sezonowe, najczęściej borówki i maliny.
- *NOWY SMAK* - kokos - jasny biszkopty, krem kokosowy, możliwość dodania frużeliny malinowej (lub bez).
- *NOWY SMAK* - czekoladowy rocher z maliną - ciemny biszkopty, krem czekoladowy z prażonymi orzechami laskowymi, krem śmietankowy, frużelina malinowa, świeże maliny.
- Jagodowo - śmietankowy - ciemny biszkopty, krem jagodowy, krem śmietankowy, świeże borówki.
- Słony karmel - jasny biszkopty, kajmak, krem śmietankowy z orzeszkami solonymi.
- *NOWY SMAK* - jasny biszkopty, krem z białej czekolady, frużelina z czarnej porzeczki.

Cennik tortów weselnych piętrowych

Cena każdego tortu jest wyliczana indywidualnie.

Cena za porcję tortu weselnego od 19 zł

Dodatkowo płatne dekoracje
(np. topper, kwiaty, dekoracja tortu itp.)

TRANSPORT:

Torty weselne dostarczane są bezpłatnie do 30 km od
pracowni. Powyżej 30 km doliczany jest koszt transportu w
wysokości 2,5 zł/km w dwie strony.



Cennik tortów włoskich

Cena każdego tortu jest wyliczana indywidualnie.

Cena za porcję tortu włoskiego:

🌸 jedno przełożenie kremem od 16 zł

🌸 dwa przełożenia kremem od 19 zł

Dodatkowo płatny koszt owoców

Do tortu wypożyczamy gratis sitka z cukrem pudrem do posypania tortu.

WAŻNE: Sala weselna musi być wyposażona w chłodnię lub lodówkę na 60-80 cm szerokości lub możemy dostarczyć tort tuż przed podaniem (do ustalenia).



Podesty pod tort weselny

Istnieje możliwość wypożyczenia białego podestu/tuby na kółkach oraz stolik z kwiatami (Dodatkowy koszt 200 zł) lub złota podstawka pod tort (100 zł).



Stoliki mają 100 cm wysokości i 50 cm średnicy.





Tort weselny w innej formie



Dysponuje wieża na której można umieścić mini pavlove, monoporcje, donaty, babeczki bądź mini torciki. To alternatywa dla tradycyjnego tortu weselnego.

Tort weselny w innej formie



Istnieje możliwość ustawienia mniejszego tortu bądź tortu pavlova na górnym piętrze wieży w cenie od 250 zł

Mini pavlova - 14 zł / szt.

Babeczki - od 10 zł / szt.

Monoporcje - od 19 zł / szt.

Wynajem stojaka - 100 zł



Podziękowania dla gości weselnych



Wykonujemy gościńce: w formie ciast w pudełeczku, pierniczki z grafiką, dowolnym napisem, pierniczki, makaroniki w opakowaniu, lizaki bezowe, pralinki. Zapytaj o szczegółową ofertę.

Zapraszamy do kontaktu

 atelierpysznoscilublin

Atelier Pyszności
Marzena Krzyżanowska

Al. Kraśnicka 2K lokal U5
20 - 718 Lublin

www.atelierpysznosci.pl

e-mail:
atelierpysznosci@gmail.com

tel. 790 823 692