



ATELIER PYSZNOŚCI

OFERTA WESELNA 2027



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 ofertą weselną na rok 2027.

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) - 3 000 zł

na 100 osób - wersja 3 sztuki słodkości (300 sztuk) - 4 250 zł

na 100 osób - wersja 4 sztuki słodkości (400 sztuk) - 5 500 zł

150 OSÓB

na 150 osób - wersja 2 sztuki słodkości (300 sztuk) - 4 350 zł

na 150 osób - wersja 3 sztuki słodkości (450 sztuk) - 6 125 zł

na 150 osób - wersja 4 sztuki słodkości (600 sztuk) - 7 800 zł

200 OSÓB

na 200 osób - wersja 2 sztuki słodkości (400 sztuk) - 5 500 zł

na 200 osób - wersja 3 sztuki słodkości (600 sztuk) - 7 800 zł

na 200 osób - wersja 4 sztuki słodkości (800 sztuk) - 9 999 zł

- Jeżeli chodzi o formalności to podpisuję z Parami Młodymi umowę (osobiście lub online)
 - Przy podpisaniu umowy proszę o wpłatę zadatku 30% od całości zamówienia.
- Cena za słodki stół może ulec zmianie ze względu na zmienność cen produktów z których wykonywane będą słodkości i jednakże nie więcej niż o 20%.
 - Do słodkości można dobrać ciasta które są dodatkowo płatne.
- 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
magdalenki
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





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

Cennik tortów weselnych piętrowych

Cena każdego tortu jest wyliczana indywidualnie.

Cena za porcję tortu weselnego od 20 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.



Torty włoskie





Cennik tortów włoskich

Cena każdego tortu jest wyliczana indywidualnie.

Cena za porcję tortu włoskiego:

🌸 jedno przełożenie kremem od 17 zł

🌸 dwa przełożenia kremem od 20 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).



Tort włoski. w formie tiramisu



Cennik tortów włoskich w formie tiramisu

Cena każdego tortu jest wyliczana indywidualnie.

Cena za porcję tortu włoskiego TIRAMISU:

 od 19 zł

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

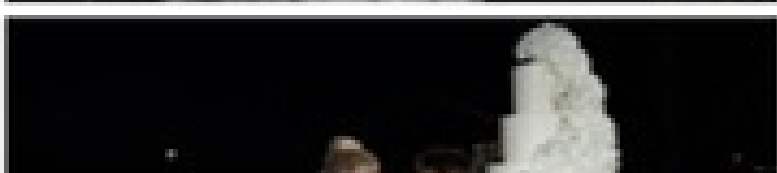
Istnieje możliwość wypożyczenia:

- stolik z kwiatami 300 zł
- złota podstawka pod tort 100 zł.



Stoliki mają 100 cm wysokości i 50 cm średnicy.
Złota podstawka - średnica u góry 40 cm.





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 300 zł

Mini pavlova - 15 zł / szt.

Babeczki - od 10 zł / szt.

Monoporcje - od 20 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 szczegółowa ofercie.

Zapraszamy do kontaktu

**NOWA LOKALIZACJA
OD LUTEGO 2026**

Atelier Pyszności
Marzena Krzyżanowska

ul. Laurowa 16
20 - 152 Lublin

www.atelierpysznosci.pl

 [atelierpysznosciublin](https://www.instagram.com/atelierpysznosciublin)

e-mail:
atelierpysznosci@gmail.com

tel. 790 823 692