

STANDARDI, POLITIKA KVALITETA I USLUGA



*Da Vam život
bude slađi!*



Da Vam život bude slađi!



Sadržaj

INFORMACIJE

Sadržaj	1
O nama	2
Radno vreme	2
Poručivanje	3
Načini plaćanja	4
Dostava	5
Ambalaža i pakovanje	6
Najčešća pitanja: Mladenačke torte	7 - 9
Najčešća pitanja: Dečije i svečane torte	10 - 12
Najčešća pitanja: Kolači i Slatki sto	13 - 14

PROIZVODI

TORTE

Domaće klasične torte	15 - 17
Domaće voćne torte	18
Domaće posne torte	19
Specijal torte	20 - 21

KOLAČI I POSLASTICE

Komadni kolači	22 - 24
Poslastice	25 - 26
Tradicionalni sitni kolači	27
Domaći sitni kolači	28
Posni domaći sitni kolači	29
Premium sitni kolači	30
Posni premium sitni kolači	31
Minitortice sitni kolači	32
Praline	33
Slatki sto - ponuda poslastica i kolača	34 - 35
Čoko-fontana	36

CENOVNIK	37 - 38
-----------------------	---------



O nama

Poslastičarnica Anči Kolači je umetnička radionica za izradu kolača, torti i raznih poslastica sa tradicijom od 2003. godine.

Tim vrhunskih majstora poslastičara i umetnika dekoratera će se potruditi da ispuni sve Vaše svakodnevne slatke želje kao i za neke od najvažnijih dana u Vašem životu.

Domaći i tradicionalni recepti, najkvalitetnije domaće i uvozne sirovine i ručna izrada su garancija kvaliteta.

Spajamo najmoderniju tehnologiju sa tradicionalnim načinima pravljenja poslastica, da uvek budemo bolji i ukusniji. Pratimo najnovije trendove i učimo od najboljih svetskih poslastičara da bi ispunili sve Vaše želje i maštarije.

Poslastičarnica Anči Kolači primenjuje sistem bezbednosti hrane HACCP.

Radno vreme

Ponedeljak - Nedelja
7.00 - 22.00

Neradni dani:

- prvi dan Nove godine
- prvi dan Pravoslavnog Uskrsa
- prvi dan Pravoslavnog Božića

Skraćeno radno vreme:

- 31. decembar: 7.00 - 18.00
- 02. januar: 7.00 - 14.00
- 06. januar: 7.00 - 18.00
- Veliki petak: 7.00 - 18.00
- 01. maj: 7.00 - 14.00

Poručivanje

PORUČIVANJE MLADENAČKIH TORTI

- Cena ne zavisi od ukusa ili spoljne dekoracije (šlag ili fondan).
- Vrh torte (figurica mladenci i slično), specijalne dekoracije, jestivo i prirodno cveće nije uračunato u cenu i ne meri se u težinu torte.
- Figurice mladenci je moguće kupiti (od 1.500 dinara pa naviše u zavisnosti od proizvođača i modela) ili iznajmiti po ceni od 500 dinara, ukoliko nisu jestivi.
- Stalak od torte nije uračunat u cenu (samo Vam je pozajmljen) i ne meri se u težinu torte. Vaša obaveza je da stalak vratite najkasnije 3 dana nakon svadbe.
Dekoracije na tortama su podložne izmenama prema Vašim zahtevima i našim mogućnostima. Porudžbine primaju menadžeri, telefonom ili lično dolaskom kod nas. Sastanci se zakazuju ponedeljkom, utorkom, sredom i četvrtkom, pre i posle podne. Ovo radimo kako bi smo mogli da razumemo Vaše ideje i na najbolji način napravimo ono što Vi želite. Sastanci nisu obavezni, ukoliko niste u mogućnosti da dođete do nas, možemo sve da rešimo putem telefona.
- Konsultacije uz degustaciju su besplatne i molimo Vas da se najavite i zakažete sastanak.
- Plaćanje: avansno 10-20% prilikom porudžbine ili najkasnije do 3 dana pre svadbe. Preostali iznos najkasnije 3 dana posle svadbe (kada vraćate stalak od torte).
- Da ne bi ste dolazili ponovo u Pančevo, stalak od torte, figuricu i razliku možete dati našem vozaču svaki dan u sledećim terminima: **10.40h i 16.30h OMV pumpa u Krnjači, 11.00h i 17.00h Bogoslovija, 11.30h i 17.30h Novi Beograd**, bivši hotel Intercontinental (sada Hotel Crowne Plaza).

PORUČIVANJE SVEČANIH I DEČIJIH TORTI

- Cena je ista za sve ukuse torti.
- Dekoracija može biti od šlaga, fondana, čokolade ili Mirror voćnog preliva.
- Figurice, cvetovi i ukrasi su pravljani od jestivog materijala i mogu imati nejestive vezivne elemente kao što su poslastičarske žice, drvene čačkalice i ražnjići.
- Osnovne dekoracije, kao i ambalaža (plastificirana kartonska tacna i kutija) ulaze u cenu torte.
- Jestive figurice se dodatno naplaćuju i ne mere se u težinu torte.
- Vajani i stojeći oblici se ne mogu izraditi u svakom ukusu već mora biti neka čvršća torta.
- Cveće na tortama može biti prirodno ili od šećerne mase, dodatno se naplaćuje i ne meri se u težinu torte.
- Stalak od torte nije uračunat u cenu (samo Vam je pozajmljen) i ne meri se u težinu torte. Vaša obaveza je da stalak vratite najkasnije 3 dana nakon proslave.
- Dekoracije na tortama su podložne izmenama prema Vašim zahtevima i našim mogućnostima.
- Porudžbine se primaju telefonom ili lično dolaskom kod nas. Nije neophodno da prethodno najavite dolazak.
- Prilikom poručivanja putem e-mejla, obavezano ostavite kontakt telefon na koji ćemo vam potvrditi prijem porudžbine i mogućnost izrade.
- Plaćanje: Obavlja se prilikom preuzimanja torti.

PORUČIVANJE KOLAČA I POSLASTICA

- Porudžbine se primaju telefonom ili lično dolaskom kod nas. Nije neophodno da prethodno najavite dolazak.
- Prilikom poručivanja putem e-mejla, obavezano ostavite kontakt telefon na koji ćemo vam potvrditi prijem porudžbine i mogućnost izrade.
- Etažeri i ostali pribor za izlaganje nije uračunat u cenu (besplatno iznajmljivanje), Vaša obaveza je da sve vratite najkasnije 3 dana posle.
- Plaćanje: Obavlja se prilikom preuzimanja porudžbine.



Načini plaćanja

- Gotovina
- Čekovi građana
- Platne kartice     
- Avansna uplata virmanom na naš tekući račun 205-165889-31 Komercijalna Banka

Pravna lica:

Molimo da nam na e-mail pošaljete Vaše podatke za identifikaciju poslovnih partnera.

Fizička lica:

Na uplatnici obavezno upisati ime i prezime uplatioca sa adresom i poštanskim brojem, u pozivu na broj obavezno upisati datum za kada je porudžbina (datum proslave) i JMBG.

ПЛАТИЛАЦ

Petar Petrović
JNA 23, 26000 Pančevo

сврха уплате

04.01 - naziv restorana / lično

прималац

Poslastičarnica Anči Kolači
Lava Tolstoja 13a, 26000 Pančevo

печат и потпис платиоца

место и датум пријема

НАЛОГ ЗА УПЛАТУ

шифра плаћања валута износ
= 13.200,00

рачун прималца
205-165889-31

модел и позив на број (одобрење)
04011506975860048

ЈМБГ особе
чије име је на
уплатници

datum za kada je torta poručena

- Sve cene u cenovniku su sa uračunatim PDV-om.
- Sve Vaše predloge i ideje nam šaljite na prodaja@ancikolaci.rs
- Za sve dodatne informacije možete nas kontaktirati na telefone: 013/2521-545 i 064/267-72-76

Naši podaci:

Poslastičarnica ANČI KOLAČI
Milena Milosavljević PR
Lava Tolstoja 13a, 26000 Pančevo
PIB: 104746327
Matični broj: 60467609
Šifra delatnosti: 1071
Tekući račun: 205-165889-31 Komercijalna Banka

Poslastičarnica Anči Kolači je u sistemu PDV-a, rešenje br. 291207777

Dostava

- Dostava se obavlja rashlađenim vozilima - mini hladnjačama **svaki dan i nedeljom 7.00 - 22.00h.**
- Dostava se dogovara prilikom porudžbine a najmanje 1 sat ranije za Pančevo ili 6 sati van Pančeva.
- Dostava u restorane i na kućnu adresu se obavlja uz toleranciju od sat vremena.
- Preuzimanje iz našeg vozila u Beogradu je tačno u zakazano vreme.
- Teritorija koju pokrivamo sa dostavom je u krugu stotinak kilometara od Pančeva.

DOSTAVA MLADENAČKIH TORTI:

- Dostava mladenačkih torti je besplatna za Beograd, Pančevo i okolinu (minimalna težina 10kg).
- Dostava mladenčkih torti se dogovara minimum dan ranije a uz toleranciju od sat vremena.
- Isporuka se vrši direktno u restoran.

DOSTAVA OSTALIH TORTI I POSLASTICA:

- **Za Pančevo:** besplatno na adresu restorana, igraonice ili Vašu kućnu adresu (minimum 1.000 din)
- **Za Beograd:** besplatno - svaki dan se vrši preuzimanje iz našeg vozila:
 - 10.40h i 16.30h na parking u OMV pumpe u Krnjači (preko puta METRO-a),
 - 11.00h i 17.00h na kružnom toku kod Bogoslovijske (parking ispred restorana ART Modena),
 - 11.30h i 17.30h veliki parking preko puta bivšeg Hotela Intercontinental a sada Hotel Crowne Plaza u ulici Vladimira Popovića 10 na Novom Beogradu.
- **Za ostale mogućnosti dostave pozovite 064/267-7276**

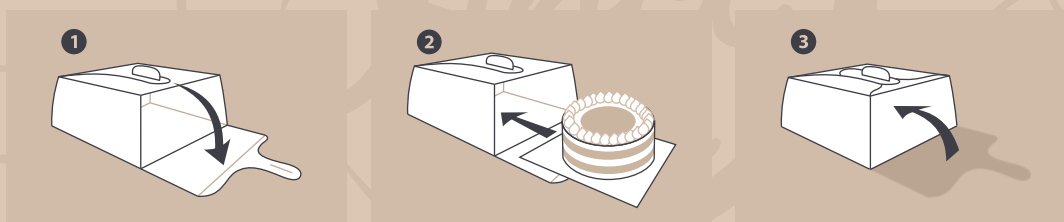
Ukoliko tortu ili poslastice preuzimate i transportujete automobilom dalje, preporučuje se da tortu transportujete sa automobilom koji ima klima uređaj. Ne brinite se, torta nije sladoled da će se tako brzo istopiti. Gotova torta je čvrsta, ali ipak ne treba da se izlaže preteranoj toploti. Ovo važi i za mesto gde se torta smešta kada stigne tamo gde je slavlje a najbolje je da bude u frižideru. Vozite polako kada tortu smestite u automobil, bez naglih polazaka, prelaženja preko rupa, oštih ulazanja u krivine, kočenja...

Ne preporučujemo da torte smestate na sedišta vašeg automobila jer u slučaju naglog kočenja može da sklizne i spadne. Nikako ne ostavljajte tortu u parkiranom automobilu na suncu bez obzira na godišnje doba.



Ambalaža i pakovanje

- Sva naša ambalaža i pakovanja se ne doplaćuju.
- Torte su na kartonskim plastificiranim tacnama zapakovane u plastificiranim kutijama od hromokartona.
- Molimo Vas da kutiju otvarate tako što će te otvoriti samo jednu stranu i tortu zajedno sa tacnom kao fioku izvučete napolje. Tako ćete izbjeći oštećenja torte a kutiju ćete moći ponovo da iskoristite ako Vam zatreba da ostatak ponesete posle proslave.



- Kolači i poslastice mogu biti zapakovani u poliestirensku (OPS) ambalažu ili kutije od plastificiranog kartona.

STALCI ZA TORTE, ETAŽERI I PRIBOR ZA IZLAGANJE KOLAČA:

- Stalci za torte, etažeri i ostali pribor za izlaganje poslastica se ne mere u težinu torte, nisu uračunati u cenu već su samo pozajmljeni i obaveza je da se posle proslave a najkasnije u roku od 3 dana vrate ili pošalju kurirskom službom na adresu naše poslastičarnice.
- Stalci za torte na više spratova su od HDPE - POLIETILENA koji zadovoljava HACCP standard.
- Etažeri i ostali pribor za izlaganje poslastica mogu biti od metala, stakla, plastike ili kombinacije.



NAJČEŠĆA PITANJA

Mladenačke torte

1. Koliko je potrebno da bude velika mladenačka torta, tj. koliko kilograma teška?

Postoji tzv. ugostiteljski standard da je potrebno od 140g do 170g po gostu ukupno svih torti i kolača (mladenačka torta + sve ostale torte koje budete dobili). Naravno tu je i tzv. "mamin" standard koji je mnogo rigorozniji - 200g po gostu, jer za mame mora da ostane i za sutra nešto.

Najčešće se poručuje 100g mladenačke torte pa plus te torte što ćete dobiti uglavnom bude dovoljno. Ako će biti postavljen i sto sa sitnim kolačima i slatkišima (Slatki Sto) ili Čoko-Fontana, onda treba i to uračunati.

2. Koliko ranije je potrebno poručiti mladenačku tortu?

Za svadbe koje su van sezone porudžbinu je poželjno napraviti par nedelja ranije, osim za svadbe od prvog vikenda posle Uskrsa pa do početka petrovdanskog posta (kraj juna), i za sve svadbe u septembru i oktobru (zbog velikog broja svadbi u tom periodu) mora se napraviti rezervacija bar mesec ili dva ranije. Za svadbe u postu, dovoljno je poručiti tortu i početkom nedelje kada je svadba. Tortu mozete poručiti već sada bez obzira kada je Vaša svadba. Nikad nije rano poručiti tortu, tj. moguće je porudžbinu napraviti i nekoliko meseci ili godina ranije.

3. Da li može biti svaki sprat drugačiji ukus?

Da, svaki sprat može biti različitog ukusa i to je naša preporuka. Ako se poručuju i dodatne torte i one mogu biti različite.

4. Koliko spratova se može dobiti od određene težine torte?

Većina torti na 3 sprata mogu biti između 10kg i 15kg, 4 sprata od 16kg do 22kg. Torte od 5 spratova mogu biti već od minimum 23-25kg pa do 30 i više kilograma.

5. Kada su spratovi torte spojeni, da li unutra ima nešto što drži tortu da se ne raspadne?

Da, unutra ima stalak ili podkonstrukcija od plastike koja se ne vidi a nosi čitav teret torte. To nam omogućava da torta bezbedno stigne do restorana (neće se raspasti ili nakrenuti na jednu stranu) i kvalitet unutra će ostati isti kao i kad je torta napravljena (neće se zgnječiti zbog vibracija prilikom transporta ili pritiska noža prilikom sečenja). Zbog toga donja torta može biti bilo koji ukus, čak i neka voćna torta. Stalak se ne meri u težinu torte, samo je pozajmljen i vraća se najkasnije nekoliko dana posle svadbe.

6. Koji ukus torte staviti gore na vrh, a koji dole?

Pošto mladenci seku vrh torte, preporučuje se da najmanja torta na vrhu bude nešto što mladenci najviše vole, a dole najveća nešto što će najveći broj gostiju da jede, a to je najčešće neka kombinacija lešnika i čokolade.

7. Da li torta mora da ima DEKLARACIJU PROIZVODA ili SERTIFIKAT, kako ga poneko zove?

Da, većina ozbiljnih i odgovornih restorana će Vam to tražiti i to je zakonska obaveza svih legalnih proizvođača hrane. Zbog toga je preporuka da Vam torte izradi neka poslastičarnica, a ne neko u kućnoj varijanti.

8. Kako se torta transportuje do restorana?

Torta se transportuje u rashlađenom vozilu, tj. u mini hladnjači i na taj način će se najbolje očuvati i spoljna dekoracija i ukus unutra. Preporučeno je da se torta dostavi u restoran na dan svadbe.



NAJČEŠĆA PITANJA

Mladenačke torte

9. Da li torta može da se izradi po slici sa interneta ili časopisa?

Naravno da većina torti može ali ne baš sve. Dobro se posavetujte sa Vašim poslastičarem šta mogu i u kojem kvalitetu da Vam urade. Dešavalo se da poslastičar u želji da izađe u susret željama mladenaca, primi porudžbinu torte u tehnici koju nikad nije radio i da urađena torta bude veliko razočarenje, tj. da samo liči na original. Poslovna politika naše poslastičarnice je da ćemo primiti porudžbinu samo onog što smo sigurni da će biti najpribližnije originalu i zadovoljiti Vaša očekivanja.

10. Da li je moguće kombinovati detalje sa pojedinih torti ili samo promeniti boju?

Da, može ali treba voditi računa o tome kako će dobijena torta da izgleda. Dešavalo se da se izabere torta koja se najviše dopadne i izmeni boja zbog dekoracije u restoranu, tako da dobijena torta je ustvari kompromis onoga što se svidelo i nametnutog. Nije neophodno da boju torte uklapate sa dekoracijom u restoranu.

11. Da li su jestivi svi ukrasi na torti, cveće i figurica na vrhu?

Ukrasi za torte su pravljani od jestivog materijala i nisu štetni za ljudsku upotrebu ali sadrže elemente koji nisu za jelo: drvene čačkalice i ražnjiće, poslastičarske žičice, til, cirkone na traci itd. Figurica na vrhu može biti jestiva ili nejestiva (porcelan, bakelit, gips ili plastika).

12. Da li se torta može dekorisati sa prirodnim cvećem?

Može, ali je uslov da svo cveće bude zabodeno u dezinfikovane ampule pa tek onda u tortu. Voda u ampuli će hraniti cvet da ostane svež, ukus torte će ostati nepromenjen i biće bezbedno za sve koji je budu degustirali.

13. Da li se doplaćuje dekoracija?

U većini slučajeva dekoracija je uračunata u cenu a doplaćuju se cveće, bilo da je prirodno iz cvećare ili jestivo od šećera, figurica ili toper na vrhu (može se i iznajmiti pa posle svadbe vratiti zajedno sa stalkom od torte).

14. Da li se mora doći u Pančevo i lično napraviti porudžbina?

Nije neophodno lično doći, torta se može poručiti i telefonom ili mejlom uz obaveznu potvrdu telefonom.

15. Kolika je debljina fondana sa kojim se prekrivaju torte?

Naša poslastičarnica koristi uvozni kvalitetni fondan (ne kuvamo ga sami) i rastanjujemo ga mašinski – Laminatorom. To nam omogućava da torte budu presvučene minimalno potrebnom količinom fondana koja iznosi nekoliko milimetara.

16. Koje voćne torte mogu biti dekorisane fondanom?

Zbog problema koji se događa sa nekim tortama i fondanom (dolazi do otapanja fondana) bezbedne su samo četiri voćne torte: **LETNJI DAN, BLEK FOREST, ŠVARCVALD i BARON.**

Od **DOMAĆIH KLASIČNIH TORTI** nije bezbedna samo **PUSLA** torta.

Takođe i **POSNE i SPECIJAL TORTE** ne mogu biti dekorisane sa fondanom.

17. Koji su najčešće poručivani ukusi torti?

Ubedljivo najčešće poručivana torta je **NUGAT**, a slede je **KIDI, KRANČ, LEŠNIK TOFI, BOEM, ANČI, KREMISIMO, TORTA SA MILKA® ČOKOLADOM, JAPANSKI VETAR, LONDON, ŽERBO, ESTERHAZI, REFORMA, AFRIKA.** Od domaćih voćnih torti najčešće poručivane su: **LETNJI DAN, BLEK FOREST, ŠVARCVALD, MOSKVA i KAPRI.**

NAJČEŠĆA PITANJA

Mladenačke torte

18. Da li mame, kumovi, rođaci i prijatelji mogu da poruče torte pa da se zajedno isporuče?

Mame, kumovi, tetke, strine, ujne, rođaci i prijatelji koji bi hteli da vam za svadbu poklone tortu, mogu da ih poruče kod nas a mi ćemo ih sve besplatno isporučiti direktno u restoran zajedno sa glavnom tortom. Sve torte imaju deklaraciju koju većina restorana traži da bi ih primili i servirali gostima. Nije neophodno da se te dodatne torte odmah poruče, već najkasnije nedelju dana pre svadbe. U nekim slučajevima, u zavisnosti od popunjenosti kapaciteta, može se dodati torta i nekoliko dana pred svadbom. Te dodatne torte možete i sami poručiti ali i gosti mogu sami da, pozivom ili mejlom, poruče i pridodaju na Vašu porudžbinu. Uplatu mogu izvršiti na naš tekući račun ili novac mogu dati vama da posle svadbe sve zajedno regulišete.

19. Kada izneti slatkiše za Slatki Sto?

Preporuka je da se oko toga konsultujete sa menadžerom restorana u kojem će biti proslava. Naša iskustva idu u prilog tome da sve slatkiše trebate izneti u isto vreme, tj. paralelno sa sečenjem mladenačke torte.

20. Šta uraditi sa viškom torti posle svadbe?

Rok trajanja torti je od 5 do 7 dana u zavisnosti od ukusa, naravno uz uslov da ih čuvate u frižideru. Možete ih staviti i u neke plastične dihtujuće posude (da ne bi povukle mirise) pa u zamrzivač. U tom slučaju je najbolje da torte pojedete u roku od 6 meseci. Zamrznutu tortu je dovoljno da izvadite iz zamrzivača na sobnu temperaturu sat vremena pre služenja.

21. Šta u slučaju da je neko od gostiju alergičan na neke sastojke?

Unapred nam recite ako postoje takvi slučajevi kako bi smo izabrali ukuse koji ne sadržavaju te sastojke. Vrlo je bitno da li su te osobe izuzetno osetljive, tj. da li su alergične I na tragove tih sastojaka. Ukoliko jesu izuzetno alergični I organizam im reaguje i na prisustvo tragova tih sastojaka onda je najbolje da ne konzumiraju ništa jer naša firma nema potpunu izdvojenost procesa proizvodnji. Npr. u istim pećnicama se peku i torte sa i bez orašastih plodova, pa ih ventilatori koji uduvavaju vreo vazduh mogu u tragovima naneti.

22. Da li sami treba da nabavimo vrh za tortu?

Mi imamo veliki izbor figurica mladenaca koje možete kupiti ili iznajmiti kod nas a možete nam doneti i Vaš pa da ih mi postavimo na tortu. Dvodimenzionalne personalizovane topere (npr. Vaši inicijali) možete nabaviti sami ili da ih mi poručimo da se naprave kod naših dobavljača.

23. Da li se može uzeti samo vrh za tortu bez torte?

Zasebno figurice i topere ne prodajemo ili iznajmljujemo da bi naši mladenci uvek imali najbolji mogući izbor.

24. Da li možemo sami obezbediti cveće za tortu?

Može Vaša dekoraterka ili cvečarka da nam donese cveće koje ćemo postaviti na vašu tortu, veče pred svadbu.



NAJČEŠĆA PITANJA

Dečije i Svečane torte

1. Koliko je potrebno da bude velika torta, tj. koliko kilograma teška?

Postoji tzv. ugostiteljski standard da je potrebno od 140g do 170g po gostu ukupno svih torti i kolača za proslavu sedećeg tipa. Za proslave koje su samoposluživanje sa švedskog stola može biti i manje. Takođe je bitan faktor koliko je dužina trajanja proslave.

Najčešće se poručuje 100g torte, plus torte što ćete dobiti na poklon od gostiju, uglavnom bude dovoljno. Ako će biti postavljen i sto sa sitnim kolačima i slatkišima (Slatki Sto) ili Čoko Fontana, onda treba i to uračunati.

2. Koliko ranije je potrebno poručiti tortu?

Porudžbinu je poželjno napraviti bar nedelju dana ranije a ako zahtevnost porudžbine i popunjenost kapaciteta dozvoljava onda je to minimum jedan dan ranije. U svakom slučaju, mi svaki dan proizvodimo torte za slobodnu prodaju koje možete nenajavljeno doći i kupiti ili poručiti da vam isporučimo. Za izradu jestivih figurica je ponekad potrebno više dana zbog sušenja. Nikad nije rano poručiti tortu, tj. moguće je porudžbinu napraviti i nekoliko meseci ili godinu ranije.

3. Da li može biti svaki sprat drugačiji ukus?

Da, svaki sprat može biti različitog ukusa a to je i naša preporuka.

4. Koliko spratova se može dobiti od određene težine torte?

Većina torti na 2 sprata mogu biti minimum 5kg, na 3 sprata mogu biti između 8kg i 15kg, 4 sprata od 16kg do 22kg. Torte od 5 spratova mogu biti minimum već od 23kg do 25kg.

5. Kada su spratovi torte spojeni, da li unutra ima nešto što drži tortu da se ne raspadne?

Da, za torte koje imaju više od tri sprata unutra ima stalak ili podkonstrukcija od plastike koja se ne vidi, a nosi čitav teret torte. To nam omogućava da torta bezbedno stigne do restorana (neće se raspasti ili nakrenuti na jednu stranu) i kvalitet unutra će ostati isti kao i kad je torta napravljena (neće se zgnječiti zbog vibracija prilikom transporta ili pritiska noža prilikom sečenja). Zbog toga donja torta može biti bilo koji ukus, čak i neka voćna torta.

Stalak se ne meri u težinu torte, samo je pozajmljen i vraća se najkasnije nekoliko dana posle proslave.

6. Koji ukus torte staviti gore na vrh, a koji dole?

Ukoliko je torta na dva sprata bez stalka, dole bi trebalo da bude neki čvršći ukus a gore može i voćna.

7. Da li torta mora da ima DEKLARACIJU PROIZVODA ili SERTIFIKAT kako ga poneko zove?

Da, većina ozbiljnih i odgovornih restorana će Vam to tražiti i to je obaveza svih legalnih proizvođača hrane da imaju. Zbog toga je preporuka da Vam tortu izradi neka poslastičarnica, a ne neko u kućnoj varijanti.

Slobodno tražite deklaraciju i mi ćemo je isporučiti zajedno sa vašom porudžbinom.

8. Kako se torta transportuje do restorana?

Torta se transportuje u rashlađenom vozilu, tj. u mini hladnjači i na taj način će se najbolje očuvati i spoljna dekoracija i ukus unutra. Preporučeno je da se torta dostavi u restoran na dan proslave.

NAJČEŠĆA PITANJA

Dečije i Svečane torte

9. Da li torta može da se izradi po slici koju pronadjete na internetu ili u časopisu?

Naravno da većina torti može ali ne baš sve. Dobro se posavetujte sa Vašim poslastičarem šta mogu i u kojem kvalitetu da Vam urade. Dešavalo se da poslastičar, u želji da izađe u susret željama, primi porudžbinu torte u tehnici koju nikad nije radio i da urađena torta bude veliko razočarenje, tj. da samo liči na original. Poslovna politika naše poslastičarnice je da ćemo primiti porudžbinu samo onog što smo sigurni da će biti najpribližnije originalu i zadovoljiti Vaša očekivanja.

10. Da li je moguće kombinovati detalje sa pojedinih torti ili samo promeniti boju?

Da, može ali treba voditi računa o tome kako će dobijena torta da izgleda. Dešavalo se da se izabere torta koja se najviše dopadne i izmeni boja zbog dekoracije u restoranu, tako da je dobijena torta ustvari kompromis onoga što se svidelo i nametnutog. Nije neophodno da boju torte uklapate sa dekoracijom u restoranu.

11. Da li su jestivi svi ukrasi na torti, cveće i figurica na vrhu?

Ukrasi za torte su pravljani od jestivih materijala i nisu štetni za ljudsku upotrebu ali sadrže elemente koji nisu jestivi: poslastičarske žičice, drvene čačkalice i ražnjiće, til, cirkone na traci itd.

Morate obratiti pažnju da sve nejestive detalje (čačkalice, ražnjiće i ostalo) uklonite prilikom sečenja torte i da ih ne servirate na tanjire i dajete deci i gostima.

12. Da li se torta može dekorisati sa prirodnim cvećem?

Može, ali je uslov da svo cveće bude zabodeno u dezinfikovane ampule pa tek onda u tortu. Voda u ampuli će hraniti cvet da ostane svež, ukus torte će ostati nepromenjen i biće bezbedno za sve koji je budu degustirali.

13. Da li se doplaćuje dekoracija?

Figurice se ne mere u težinu torte i dodatno se plaćaju. Dekoracija sa doplaćuje za umetnički rad, slikanje ili vajanje.

14. Da li se mora doći u Pančevo i lično napraviti porudžbina?

Nije neophodno lično doći, torta se može poručiti i telefonom.

15. Kolika je debljina fondana sa kojim se prekrivaju torte?

Naša poslastičarnica koristi uvozni kvalitetni fondan (ne kuvamo ga sami) i rastanjujemo ga mašinski – Laminatorom. To nam omogućava da torte budu presvučene minimalno potrebnom količinom fondana koja iznosi nekoliko milimetara.

16. Koje voćne torte mogu biti dekorisane fondanom?

Zbog problema koji se događa sa nekim tortama i fondanom (dolazi do otapanja fondana) bezbedne su samo četiri voćne torte: **LETNJI DAN, BLEK FOREST, ŠVARCVALD i BARON.**

Od **DOMAĆIH KLASIČNIH TORTI** nije bezbedna samo **PUSLA** torta.

Takođe i **POSNE** i **SPECIJAL TORTE** ne mogu biti dekorisane sa fondanom.



NAJČEŠĆA PITANJA

Dečije i Svečane torte

17. Da li su fondan i figurice posni?

Da i fondan i figurice su posni. Posne torte ne mogu biti ispod fondana a preporuka za dekoraciju posnih torti je biljna slatka pavlaka ili da su prelivene čokoladom ili Mirror prelivom.

18. Koji su najčešće poručivani ukusi torti?

Ubedljivo najčešće poručivana torta je **NUGAT**, a slede je **KIDI, KRANČ, LEŠNIK TOFI, BOEM, ANČI, KREMISIMO, TORTA SA MILKA® ČOKOLADOM, JAPANSKI VETAR, LONDON, ŽERBO, ESTERHAZI, REFORMA, AFRIKA.**

Od domaćih voćnih torti najčešće poručivane su: **LETNJI DAN, BLEK FOREST, ŠVARCVALD, MOSKVA i KAPRI.**

19. Da li mame, kumovi, rođaci i prijatelji mogu da poruče torte i ostale poslastice pa da se zajedno isporuče?

Mame, tetke, strine, ujne, kumovi i prijatelji koji bi hteli da Vam za proslavu poklone tortu ili ostale poslastice, mogu da ih poruče kod nas a mi ćemo ih sve besplatno isporučiti direktno u restoran zajedno sa glavnom tortom. Sve torte i poslastice imaju deklaraciju koju većina restorana traži da bi ih primili i servirali gostima.

Nije neophodno da se dodatne torte odmah poruče, već najkasnije nedelju dana pre proslave. U nekim slučajevima, u zavisnosti od popunjenosti kapaciteta, može se dodati torta i nekoliko dana pred proslavu. Te dodatne torte možete sami poručiti ali i gosti mogu sami da pozivom ili mejlom poruče i pridodaju na Vašu porudžbinu. Uplatu mogu izvršiti na naš tekući račun ili novac mogu dati Vama da sve zajedno regulišete.

20. Kada izneti slatkiše za Slatki Sto?

Preporuka je da se oko toga konsultujete sa menadžerom restorana ili dečije igraonice u kojem će biti proslava. Naša iskustva idu u prilog tome da sve slatkiše trebate izneti u isto vreme, tj. paralelno sa iznošenjem glavne torte.

21. Šta uraditi sa viškom torti i slatkiša posle proslave?

Rok trajanja torti je od 5 do 7 dana u zavisnosti od ukusa, naravno uz uslov da ih čuvate u frižideru. Možete ih staviti i u neke plastične dihtujuće posude (da ne bi povukle mirise) pa u zamrzivač. U tom slučaju je najbolje da torte pojedete u roku od 6 meseci. Zamrznutu tortu je dovoljno da izvadite iz zamrzivača na sobnu temperature sat vremena pre služenja.

22. Šta u slučaju da je neko od gostiju alergičan na neke sastojke?

Unapred nam recite ako postoje takvi slučajevi kako bi smo izabrali ukuse koji ne sadržavaju te sastojke. Vrlo je bitno da li su te osobe izuzetno osetljive, tj. da li su alergične i na tragove tih sastojaka. Ukoliko jesu izuzetno alergični i organizam im reaguje i na prisustvo tragova tih sastojaka, onda je najbolje da ne konzumiraju ništa jer naša firma nema potpunu izdvojenost procesa proizvodnji. Npr. u istim pećnicama se peku torte i sa i bez orašastih plodova, pa ih ventilatori koji uduvavaju vreo vazduh mogu u tragovima naneti.

23. Da li se mogu poručiti i kupiti figurice bez torte?

Figurice se mogu poručiti samo sa našim tortama, tj. ne prodajemo ih odvojeno.

NAJČEŠĆA PITANJA

Kolači i Slatki sto

1. Koliko je ukupno potrebno da bude slatkiša?

Postoji tzv. ugostiteljski standard da je potrebno od 140g do 170g po gostu ukupno svih torti i kolača za proslavu sedećeg tipa. Za proslave koje su samoposluživanje sa švedskog stola može biti i manje. Takođe je bitno koliko je vreme trajanja proslave.

Ukoliko će biti i dodatnih torti uz postavljen sto sa sitnim kolačima i slatkišima ili Čoko-fontana, onda treba i sve to uračunati.

Za slavu je dovoljno 100g kolača po osobi.

2. Koliko ranije je potrebno poručiti kolače i poslastice?

Porudžbinu je poželjno napraviti bar nedelju dana ranije, a u zavisnosti od popunjenosti kapaciteta je minimum jedan dan. U svakom slučaju, mi svaki dan proizvodimo torte, kolače i ostale poslastice za slobodnu prodaju koje možete nenajavljeno doći i kupiti ili poručiti da vam isporučimo. Kada su u pitanju datumi velikih slava, Đurđevdan, Arandjelovdan, Nikoljdan i Jovanjdan, poželjno je porudžbinu napraviti nekoliko nedelja ranije.

3. Da li sve poslastice moraju imati DEKLARACIJU PROIZVODA ili SERTIFIKAT kako ga poneko zove?

Da, većina ozbiljnih i odgovornih restorana će Vam to tražiti i to je obaveza svih legalnih proizvođača hrane da imaju. Zbog toga je preporuka da Vam sve poslastice izradi neka poslastičarnica, a ne neko u kućnoj varijanti.

Slobodno tražite deklaraciju i mi ćemo je isporučiti zajedno sa vašom porudžbinom.

4. Kako se poslastice transportuju do restorana?

Poslastice se transportuju u rashlađenom vozilu, tj. u mini hladnjači i na taj način će se najbolje očuvati i spoljna dekoracija i ukus unutra. Preporučeno je da se poslastice dostave u restoran na dan proslave.

5. Da li možemo sami transportovati poslastice sopstvenim vozilom?

Preporučuje se da tortu transportujete automobilom koji ima klima uređaj. Ne brinite se, kolači nisu sladoled da će se tako brzo istopiti, ali ipak ne treba da se izlaže preteranoj toploti. Ovo važi i za mesto gde ćete kolače smestiti kada stignu tamo gde je slavlje a najbolje je da bude u frižideru.

Najbolje ih je smestiti ispred suvozačevog sedišta, a izbegavajte prtljažnik jer on nije klimatizovan.

Nikako ne ostavljajte kolače u parkiranom automobilu na suncu bez obzira na godišnje doba.

6. Da li se mora doći u Pančevo i lično napraviti porudžbina?

Nije neophodno lično doći, porudžbine se mogu obaviti i telefonom.

7. Kako će biti obeležen posni program?

Kako bi gosti mogli razlikovati posne poslastice od mrsnih, mi ih obeležavamo sa zabodenim čačkalicama na kojima su zalepljene zastavice sa nazivom „POSNO“



NAJČEŠĆA PITANJA

Kolači i Slatki sto

8. Koja je prednost centralno postavljenog stola sa slatkišima u odnosu na postavljanje poslužavnika sa kolačima na svaki sto gde gosti sede?

Prednost je da možete bitno smanjiti potrebnu količinu u korist raznovrsnosti slatkiša.

9. Da li mame, kumovi, rođaci i prijatelji mogu da poruče kolače i ostale poslastice pa da se zajedno isporuče?

Mame, tetke, strine, ujne i prijatelji koji bi hteli da Vam za proslavu poklone kolače i poslastice, mogu da ih poruče kod nas a mi ćemo ih sve besplatno isporučiti direktno u restoran zajedno sa glavnom tortom. Sve torte i poslastice imaju deklaraciju koju većina restorana traži da bi ih primili i servirali gostima.

Nije neophodno da se te dodatne poslastice odmah poruče, već najkasnije nedelju dana pre proslave. U nekim slučajevima, u zavisnosti od popunjenosti kapaciteta, može se dodati torta i nekoliko dana pred proslavu.

Te dodatne torte možete sami poručiti, ali i gosti mogu sami da pozivom ili mejlom poruče i pridodaju na Vašu porudžbinu. Uplatu mogu izvršiti na naš tekući račun ili novac mogu dati Vama da sve zajedno regulišete.

10. Kada izneti slatkiše za Slatki sto?

Preporuka je da se oko toga konsultujete sa menadžerom restorana ili dečije igraonice u kojem će biti proslava. Naša iskustva idu u prilog tome da sve slatkiše trebate izneti u isto vreme, tj. paralelno sa iznošenjem glavne torte.

11. Šta uraditi sa viškom torti i slatkiša posle proslave?

Rok trajanja torti je od 5 do 7 dana u zavisnosti od ukusa, naravno uz uslov da ih čuvate u frižideru. Možete ih staviti i u neke plastične dihtujuće posude (da ne bi povukle mirise) pa u zamrzivač. U tom slučaju je najbolje da torte pojedete u roku od 6 meseci. Zamrznutu tortu je dovoljno da izvadite iz zamrzivača na sobnu temperature sat vremena pre služenja.

12. Šta u slučaju da je neko od gostiju alergičan na neke sastojke?

Unapred nam recite ako postoje takvi slučajevi kako bi smo izabrali ukuse koji ne sadrže te sastojke. Vrlo je bitno da li su te osobe izuzetno osetljive, tj. da li su alergične i na tragove tih sastojaka. Ukoliko jesu izuzetno alergični i organizam im reaguje i na prisustvo tragova tih sastojaka onda je najbolje da ne konzumiraju ništa jer naša firma nema potpunu izdvojenost procesa proizvodnji. Npr. u istim pećnicama se peku i torte sa i bez orašastih plodova, pa ih ventilatori koji uduvavaju vreo vazduh mogu u tragovima naneti.

Domaće klasične torte

1. ANČI TORTA

Dve sočne kore sa orasima i zrcima termostabilne čokolade, sloj italijanskog Mocca Wafer krema, vanil-lešnik krem, jedna bela kora u sredini sa čoko-kremom i slojem čokoladnih listića (fleksa).

2. AFRIKA TORTA

Tri sočne čokoladne kore, čokoladni krem, sloj topljene čokolade, između beli šlag.

3. BADEM TORTA

Tri kore sa bademom, čoko-krem sa seckanom belom čokoladom i seckanim pečenim bademom.

4. BELI ANĐEO TORTA

Tri sočne kore sa orasima - na prvu: čoko-krem sa poparenim orasima i krem bananicama, na drugu vanil-krem sa krem bananicama, preko šlag i na treću čoko-krem.

5. BINGO TORTA

Dve kore sa orasima, preko njih umešen Plazma® keks sa sokom od pomorandže, vanil-krem, Jaffa® keks umočen u sok od pomorandže, preko toga čoko-krem, piškote umočene u sok od pomorandže.

6. BOEM TORTA

Tri kore od belanaca, kakaa i seckanog lešnika, na svaku vanil-krem i preko njega čokoladni krem.

7. DINASTIJA TORTA

Tri kore od belanaca i oraha, čoko-krem i vanil-krem sa kokosom naizmenično nanošeni.

8. DIVLJA RUŽA TORTA

Tri kore sa orasima, Plazma® keksom i rendanom limunovom korom, vanil-krem sa dodatkom Plazma® keksa, čokoladnih listića (fleksa) i malo suvog grožđa, čoko-krem sa poparenim orasima i struganom limunovom korom, vanil-lešnik krem.

9. DOBOŠ TORTA

12 korica penastog žutog patišpanja filovanih čoko-kremom, na poslednju koru glazura od šećernog karamela, što je ujedno i preporučena dekoracija.

10. ESTERHAZI TORTA

Tri kore od belanaca i lešnika prelivene krckavim karamelom i filovane bogatim vanil-lešnik kremom.

11. GRČKA TORTA

Tri kore sa Plazma® keksom, vanil-krem sa dodatkom seckanih oraha, listića čokolade i lomljenog Plazma® keksa.

12. GRILIJAŠ TORTA

Četiri tanke kore sa orasima, vanil-krem, preko njega bogat sloj krckavih grilijaš mrvica. Preporučena dekoracija: premazati vanil-kremom i obilno posuti mrvicama grilijaša.



Domaće klasične torte

13. INTERKONTINENTAL TORTA

Tri kore sa orasima, na njih naizmenično: čoko-krem, vanil-krem sa kokosom, čoko-krem sa poparenim orasima.

14. JAFFA® TORTA

Tri kore sa orasima premazane pomorandža nadevom, čoko-krem, Jaffa® keks umočen u sok od pomorandže, vanil-krem sa Jaffa® keksom.

15. JAPANSKI VETAR TORTA

Tri lagane kore od belanaca i seckanih oraha, na svaku bogat vanil-lešnik krem, beli šlag između.

16. KIDI TORTA

Četiri tanke bele kore sa lešnikom, svaka premazana Nougat kremom, vanil-krem sa lešnikom i čoko-krem naizmenično.

17. KREMISIMO TORTA

Tri lagane, bele kore sa lešnikom, svaka premazana Nougat kremom, pa naizmenično: vanil-krem sa seckanim krem bananicama, čoko-krem sa seckanim krem bananicama i vanil-lešnik krem.

18. KATARINA TORTA

Dve kore sa dodatkom suvog grožđa, vanil-krem, jedna kora sa orasima, vanil-krem.

19. KESTEN TORTA

Četiri kore sa kestenom, rumom i čokoladom, čoko-krem sa dodatkom kesten-pirea i ruma.

20. KOKOS REFORMA TORTA

Tri lagane kore od belanaca i kokosa, filovane čokoladnim kremom.

21. KRANČ TORTA

Kremasta lagana torta sa tri tanke bele korice premazane krckavim čokoladnim kremom na koji ide vanil-krem sa dodatkom mlevenog Plazma® keksa i šlaga, naizmenično sa čoko-kremom.

22. LEŠNIK-TOFI TORTA

4 korice od belanaca i sitno seckanog lešnika prelivene italijanskim Toffee karamel kremom, vanil-krem sa lešnikom i čoko-krem naizmenično.

23. LONDON TORTA

Dve kore sa bademom, jedna kora sa orasima i čokoladom, filovane vanil-kremom sa poparenim orasima, čoko-kremom i vanil-lešnik kremom.

24. TORTA SA MILKA® ČOKOLADOM

Četiri kore sa Plazma® keksom i orasima, dva vanil-krema sa seckanom crnom Milka® čokoladom i seckanim lešnikom i jedan čoko-krem sa seckanom belom Milka® čokoladom.

25. NAJLON TORTA

Tri lagane kore od belanaca, vanil-krem sa seckanim krem bananicama, čoko i vanil-krem sa mlevenim Plazma® keksom.

Domaće klasične torte

26. NUGAT TORTA

Tri kakao korice sa seckanim lešnikom prelivene belim Caravela kremom i filovane bogatim čoko-kremom uz dodatak italijanskog Nocciolata krema i laganim Nougat kremom sa mlevenim lešnicima i Plazma® keksom.

27. TORTA OD PLAZMA® KEKSA

Plazma® keks umešen sa vanil-kremom i sokom od narandže, po želji seckani orasi, lešnici, krem bananice, listići čokolade, raznobojne žele bombone, suvo voće. Preporuka za dekoraciju je šlag.

28. PRAVO NA LJUBAV TORTA

Kremasta, lagana torta sa četiri tanke bele korice, filovane čoko-kremom sa dodatkom mlevenog Plazma® keksa i krem šlaga od vanile i vanil-kremom sa mlevenim Plazma® keksom i krem šlagom od vanile. Preporuka za dekoraciju: čoko-glazura.

29. PUSLA TORTA

Tri sušene bele kore, bogat vanil-lešnik krem, krem šlag od vanile. Dekoracija: može samo šlag.

30. KOKOS TORTA

Tri kore od belanaca i kokosa filovane vanil-kremom sa seckanim lešnikom, beli šlag sa kokosom u sredini.

31. REFORMA TORTA

Pet tankih sočnih kora sa orasima filovanih čoko-kremom. Preporuka za dekoraciju: čoko-glazura.

32. SANTA MONIKA TORTA

Tri korice od belanaca i oraha filovane naizmenično vanil-kremom sa lešnikom, čoko-kremom i kapučino-kremom.

33. SEDMO NEBO TORTA

Dve kore od kokosa pečene na oblandi, preko kojih se nanosi čokoladni krem i jedna kora od oraha pečena na oblandi, a preko nje vanil-krem.

34. SNIKERS TORTA

Tri kore od belanaca i kikirikija prelivene krckavim istopljenim šećerom, italijanski Toffee karamel, bogat sloj čoko-krema sa seckanim pečenim kikirikijem.

35. VASINA TORTA

Četiri kore sa sitnim orasima prskane narandžinim sokom i premazane pomorandža nadevom, čoko-krem sa poparenim orasima i uljem narandže.

36. ŽERBO TORTA

Tri kore sa orasima, na svaku vanil-krem, preko njega sloj topljene čokolade sa dodatkom krckavih grilijaš mrvica. Preporuka za dekoraciju: čoko-glazura.

Domaće voćne torte

37. BANANA TORTA

Tri korice od belanaca i oraha, filovane vanil-kremom sa dodatkom oraha i bele čokolade i laganim vanil-kremom sa seckanim bananama. Dekoracija može biti samo šlag.

38. BARON TORTA

Četiri tanke čokoladne kore natopljene italijanskom tečnom čokoladom, preko svake bogat fil od maline, na njega čokoladni krem. Preporuka za dekoraciju: čoko-glazura.

39. BLEK FOREST TORTA

Tri lagane kore sa kakaom obostrano premazane italijanskom tečnom čokoladom, na prvu i treću bogat fil od kupine, preko čokoladni krem, a na drugu koru bogat fil od maline, preko njega sloj čoko-listića (fleksa) i čokoladni krem.

40. DIPLOMAT TORTA

Tri žuta, penasta patišpanja natopljena voćnim sokom, na svaki bogat fil od raznog seckanog sezonskog voća, slatka pavlaka. Dekoracija može biti samo šlag ili slatka pavlaka.

41. KAPRI TORTA

Tri lagane, bele kore, na svaku bogat fil od jagoda, lagan vanil-krem, sloj topljene čokolade. Dekoracija može biti samo šlag ili čoko-glazura.

42. LEDENI VETAR TORTA

Tri sušene bele kore, na prvu i treću lagan vanil-krem i na kolutiće seckan kivi, preko beli šlag, a na drugu vanil-krem i na kolutiće seckane banane. Dekoracija može biti samo šlag.

43. LETNJI DAN TORTA

Korice od belanaca sa seckanim lešnikom. Malina, bela čokolada, vanil-krem sa mlevenim Plazma® keksom, sloj šlaga.

44. MOSKVA TORTA

Tri kore sa seckanim bademima. Na prvu i treću: bogat fil od višanja, preko vanil-krem. Na drugu (u sredini): fil od žutog voća (ananas, breskva), preko krem od vanile i šlaga. Dekoracija može biti šlag ili Mirror glazura od višnje.

45. OPERA TORTA

Dve sočne kore sa kakaom prelivene sokom od narandže. Sloj umešene Plazme® sa sokom od narandže i seckanog lešnika, fil od višanja, krem šlag od vanile, sloj topljene čokolade. Dekoracija može biti šlag ili Mirror glazura od narandže.

46. ŠVARCVALD TORTA

Tri tanje, sočne korice sa kakaom, bogat sloj višanja, šlag pomešan sa čoko-listićima (fleksom).

47. TROPIKANA TORTA

Tri patišpanja sa lešnicima natopljena voćnim sokom, bogat sloj raznog seckanog tropskog voća, lagan vanil-krem preko. Dekoracija može biti samo šlag.

Domaće posne torte

48. POSNA ANČI TORTA

Tri lagane pečene kore od brašna, posnog keksa, kakaoa i džema od kajsije, filovane naizmeničnim posnim čoko i lešnik kremom. Preporuka za dekoraciju: slatka pavlaka biljnog porekla ili čokoladni Mirror preliv.

49. POSNA KAPRI TORTA

Tri lagane korice filovane jagodama kuvanim u pudingu, posnim vanil-kremom i tankom glazurrom od čokolade. Preporuka za dekoraciju: slatka pavlaka biljnog porekla ili Mirror jagoda preliv.

50. POSNA MOSKVA TORTA

Tri sočne korice od brašna, meda, oraha i kakaa, filovane posnim vanil-kremom, višnjama, ananasom i biljnom slatkom pavlakom. Preporuka za dekoraciju: slatka pavlaka biljnog porekla ili Mirror višnja preliv.

51. POSNA REFORMA TORTA

Tri posne kore od brašna, meda, kakaa i oraha, posni čoko-krem, glazura od čokolade. Preporuka za dekoraciju: čoko-glazura ili čokoladni Mirror preliv.

52. POSNA SNIKERS TORTA

Tri sočne korice od brašna, meda, oraha i seckanog kikirikija, kremasti fil na bazi biljne slatke pavlake i karamel sa dodatkom seckanog pečenog kikirikija, fil na bazi biljne slatke pavlake i čokolade. Dekoracija: preliv od posne čokolade ili karamel Mirror preliv.

53. POSNA ŠVARCVALD TORTA

Tri kore pečene od brašna, posnog keksa, džema od kajsije i kakaa, bogat sloj višanja, biljna slatka pavlaka sa dodatkom čoko-mrvica (fleks). Preporuka za dekoraciju: slatka pavlaka biljnog porekla ili Mirror višnja preliv.

Specijal torte

54. AMARENA TORTA

Četiri sočne čokoladne kore, fil sa višnjama, čoko i vanil-krem, čoko glazura od gore.

55. ČIZKEJK

Podloga od mlevenog Plazma® keksa, putera i pomorandžinog soka - krem od slatke pavlake i Mascarpone sira - voćni preliv koji se radi u tri varijante: malina, šumska jagoda i šumsko voće (borovnica, malina i kupina).

56. ČIZKEJK SA OREO® KEKSOM

Podloga od mlevenog Oreo® keksa, putera i mleka - krem od slatke pavlake, Ala Kajmaka i bele čokolade. Od gore može biti posut Oreo Crumbs® ili voćni preliv koji se radi u tri varijante: malina, šumska jagoda i šumsko voće (borovnica, malina i kupina).

57. ČOKOLADNA FANTAZIJA TORTA

Dve čoko-korice filovane čokoladnim kremom sa dodatkom nugat-lešnik krema.

58. ČOKOLADNO LUČE TORTA

Šest tankih sočnih čokoladnih korica filovanih čokoladnim kremom.

59. ČOKOLADNI TART

Sočna torta od belgijske čokolade, punjena termostabilnim čokoladnim kremom i prelivena čokoladnim ganašom. Poručuje se u standardnoj veličini i obliku.

60. DONATELO TORTA

Čokoladna kora, lagan krem od slatke pavlake sa kokosom, prelivena Mirror čokoladom.

62. KIDY BUENO TORTA

Čokoladna kora, lagan krem od slatke pavlake sa dodatkom hrskavog Noisette lešnik krema, pre-liven Gianduia čokoladom.

61. KIDY PLAZMA TORTA

Dve kore sa lešnikom filovane vanil i čokoladnim kremom razdvojene sa poređanim celim Plazma® keksovima.

63. LEŠNIK PLAZMA TORTA

Podloga od Plazma® keksa, putera i pomorandžinog soka, tanak sloj pečenog seckanog lešnika i čokolade, slatka pavlaka sa mlevenim Plazma® keksom. Poručuje se u standardnom obliku i veličini.

64. MOCART TORTA

Dve sočne čokoladne korice u kombinaciji sa tri krema izuzetnih ukusa: *Praline Noisette*, *Crna čokolada* i *Pistachio Chococream*. Dekoracija: šlag, neutro gel, muzički simbol od čokolade. Poručuje se u standardnom obliku i veličini.

Specijal torte

65. ORANŽ TORTA

Dve korice od lešnika filovane bogatim vanil-kremom sa Nocciolata punjenjem uz dodatak kaše crvene pomorandže. Torta izuzetnog ukusa, dekorisana Mirror prelivom i čokoladom. Poručuje se u standardnom obliku i veličini.

66. SAHER TORTA

Čuvena bečka torta u izvedbi naše poslastičarnice uz maksimalno uloženi trud da se očuva originalnost jakog čokoladnog ukusa u kombinaciji s domaćim džemom od kajsije. Poručuje se u standardnoj veličini i obliku. Obavezna dekoracija: čokoladni preliv sa natpisom *Sacher*.

67. SLADOLED TORTA

Lagane bele korice natopljene mlekom, vanil i čokoladni krem.

68. SPECIJAL KARAMEL TORTA

Četiri tanke čokoladne korice filovane laganim kremom od slatke pavlake i karamela.

69. SPECIJAL LEŠNIK KARAMEL TORTA

Tri sušene bele korice sa lešnikom, filovane laganim vanil-kremom sa belom čokoladom, seckanim pečenim lešnicima i Toffee karamelom.

70. TORTA SA SVEŽIM JAGODAMA - SEZONSKA TORTA

Lagane korice filovane kremastim vanil-kremom i seckanim svežim jagodama.

71. TORTA SA SVEŽIM MALINAMA - SEZONSKA TORTA

Lagane korice filovane kremastim vanil-kremom i celim svežim malinama.

72. TORTA ŠUPLJI BROJ/SLOVO JAGODA

Lagane bele korice tufnasto filovane laganim kremom od slatke pavlake i vanil-krema sa dodatkom paste od jagoda.

73. TORTA ŠUPLJI BROJ/SLOVO ČOKOLADA

Čokoladne korice tufnasto filovane laganim kremom od slatke pavlake i čokolade.

74. TORTA ŠUPLJI BROJ/SLOVO KRANČ-VANILA

Lagane bele korice premazane italijanskim Kakao Kranč kremom, tufnasto filovane laganim kremom od slatke pavlake i vanil-krema sa dodatkom mlevenog Plazma® keksa.

75. VERDI TORTA

12 tankih korica sa seckanim lešnikom i orahom filovane vanil-puter kremom i slatkom pavlakom, posuta seckanim pečenim lešnicima i orasima.

Komadni kolači

76. ČOKODRIM KOLAČ

Kremasta poslastica sa Mascarpone kremom, špinovanim lešnikom i Nescaffe®, prelivena crnom čokoladom.

77. HAVANA KOLAČ

Kremasta poslastica od pavlake, mlevenog Plazma® keksa i Nescaffe®.

78. HAWAII ČOKO-PISTAĆI KOLAČ

Kremasta poslastica interesantnog rebrastog oblika sa ukusom pistaća, prelivena tečnom čokoladom.

79. HAWAII JAGODA KOLAČ

Kremasta poslastica interesantnog rebrastog oblika sa jagodom, prelivena Mirror jagoda prelivom.

80. HAWAII MALINA KOLAČ

Kremasta poslastica interesantnog rebrastog oblika sa malinom, prelivena Mirror malina prelivom.

81. KAPKEJK

Mafin dofilovan sočnim kremom na bazi slatke pavlake. Može biti raznih ukusa i raznih boja.

82. KAPKEJK DEKORISANI

Kapkejk sa dodatim dekoracijama od fondana ili čokolade, a može se kremasti vrh izgladiti i pre-svući fondanom pa onda uraditi neka dekoracij takođe od fondana.

83. KREMPITA

Tradicionalna kremasta poslastica sa hrskavim koricama od lisnatog testa.

84. KREMPITA FRANCUSKA

Kremasta poslastica u kombinaciji vanil-krema, slatke pavlake i višnje.

85. KREMPITA ČOKOLADNA

Kremasta poslastica u kombinaciji vanil-krema i čokolade.

86. LEDENA KOCKA

Osvežavajući kolač, sočan kakao biskvit, bela mlečna krema i čokoladna glazura.

87. MILFEJ

Kremasta poslastica sa hrskavim koricama od lisnatog testa i sveže maline.

88. MAFIN ČOKOLADA

Hlebasta poslastica od čokolade, punjena čokoladnim kremom.

89. MAFIN ČOKO-ARONIJA

Hlebasta poslastica od čokolade sa punjenjem od aronije.

90. MAFIN ČOKO-MALINA

Hlebasta poslastica od čokolade sa punjenjem od maline.

91. MAFIN ČOKO-TOFI

Hlebasta poslastica od čokolade, punjena Toffee kremom.

92. MAFIN ČOKO-VANILA

Hlebasta poslastica od čokolade, punjena vanil-kremom.

Komadni kolači

93. MAFIN ČOKO-VANILA-LEŠNIK

Hlebasta poslastica od čokolade, punjena vanil-kremom sa seckanim lešnikom.

94. MAFIN ČOKO-VIŠNJA

Hlebasta poslastica od čokolade sa punjenjem od višnje.

95. MAFIN VANILA-ČOKO-ORANŽ

Hlebasta poslastica od vanil-testa sa ukusom pomorandže i sa komadićima čokolade.

96. MAFIN VANILA-BRESKVA

Hlebasta poslastica od vanil-testa sa punjenjem od breskve.

97. MAFIN VANILA-JAGODA

Hlebasta poslastica od vanil-testa sa punjenjem od jagode.

98. MALIBU KIKIRIKI KOLAČ

Kremasta poslastica interesantnog oblika sa kikirikijem, prelivena tečnom čokoladom.

99. MALIBU KOKOS KOLAČ

Kremasta poslastica interesantnog oblika sa ukusom kokosa, prelivena tečnom čokoladom.

100. MUS BELA ČOKOLADA-CRNA RIBIZLA KOLAČ

Kremasta poslastica poluloptastog oblika sa crnom ribizlom, prelivena tečnim Mirror jagoda prelivom.

101. MUS BELA ČOKOLADA-KARAMEL KOLAČ

Kremasta poslastica poluloptastog oblika sa ukusom karamele, prelivena tečnim Mirror karamel prelivom.

102. MUS BELA ČOKOLADA-NICCIOLA KOLAČ

Kremasta poslastica poluloptastog oblika sa ukusom lešnika, prelivena tečnom čokoladom.

103. MUS BELA ČOKOLADA-ORANŽ KOLAČ

Kremasta poslastica poluloptastog oblika sa ukusom pomorandže, prelivena tečnim Mirror na-randža prelivom.

104. PRINCES KROFNA

Tradicionalna poslastica sa vanil-kremom.

105. RUSKA KAPA

Tradicionalni domaći kolač sa dva sočna patišpanja, kokos-kremom, preliven čokoladom.

106. SEMIFREDO BAUNTI

Kremasta ledena poslastica punjena kokos-kremom, prelivena čokoladom.

107. SEMIFREDO ČOKO-ORANŽ-ČIZKEJK

Kremasta ledena poslastica sa ukusom pomorandže.

108. SEMIFREDO ČOKO-PISTAĆI

Osvežavajuća ledena poslastica interesantnog oblika i dekoracije sa podlogom od tankog patišpanja i kremom na bazi slatke pavlake, sa ukusom lešnika i pistaća.

Komadni kolači

109. SEMIFREDO ČOKOLADA-POMORANDŽA

Osvežavajuća ledena poslastica interesantnog oblika i dekoracije sa podlogom od tankog pa-tišpanja i kremom na bazi slatke pavlake, sa ukusom pomorandže i čokolade.

110. SEMIFREDO LEMON CAKE

Kremasta ledena poslastica sa kremom od špinovanog limuna i koricom sa seckanim bademom.

111. SEMIFREDO MOKA-KARAMEL

Osvežavajuća ledena poslastica interesantnog oblika i dekoracije sa podlogom od tankog pa-tišpanja i kremom na bazi slatke pavlake i sa ukusom moke i karamela.

112. SEMIFREDO VANILA-JAGODA

Osvežavajuća ledena poslastica interesantnog oblika i dekoracije sa podlogom od tankog pa-tišpanja i kremom na bazi slatke pavlake i sa ukusom vanile i jagode.

113. SEMIFREDO SNIKERS

Kremasta ledena poslastica sa kikirikijem.

114. ŠAMPITA

Tradicionalna kremasta poslastica od belanaca na korici od lisnatog testa.

115. TARTLET BRESKVA KOLAČ

Vanil-krem sa seckanim svežim breskvama u prhkoj čoko-korpi.

116. TARTLET JAGODA KOLAČ

Vanil-krem sa seckanim svežim jagodama u prhkoj čoko-korpi.

117. TARTLET MALINA KOLAČ

Vanil-krem sa svežim malinama u prhkoj čoko-korpi.

118. TIRAMISU

Čuvena italijanska kremasta poslastica sa Mascarpone sirom i kafom.

119. TOFI-KEJK KOLAČ

Kremasta poslastica od slatke pavlake i Toffee karamel.



Poslastice

120. ČOKO-ČAŠICE SA KREMOM I VOĆEM

U ponudi kalupi raznih veličina i oblika sa različitim ukusima čokolade: mlečna, crna, bela, roze (jagoda), žuta (limun), narandžasta (pomorandža), svetlo zelena (pistaći), svetlo plava (ukus bele čokolade). Puni se laganim vanil-kremom sa seckanim svežim sezonskim voćem od gore.

121. ČOKO-ČAŠICE MLEČNA/TIRAMISU

U čašici od mlečne čokolade čuvena italijanska kremasta poslastica sa Mascarpone sirom i kafom.

122. ČOKO-ČAŠICE CRNA/ČOKO-MUS

U čašici od crne čokolade je čokoladna korica od mafin testa i mus od crne čokolade.

123. ČOKO-ČAŠICE BELA/ČIZKEJK VOĆNI

U čašici od bele čokolade je podloga od mlevenog Plazma® keksa, putera i pomorandžinog soka, krem od slatke pavlake i Mascarpone sira, voćni preliv koji se radi u tri varijante: malina, šumska jagoda i šumsko voće (borovnica, malina i kupina).

124. ČOKO-ČAŠICE BELA/ČIZKEJK SA OREO® KEKSOM

U čašici od bele čokolade je podloga od mlevenog Oreo® keksa, putera i mleka, krem od slatke pavlake, Ala kajmaka i bele čokolade. Od gore može biti posut Oreo Crumbs® ili voćni preliv koji se radi u tri varijante: malina, šumska jagoda i šumsko voće (borovnica, malina i kupina).

125. JAGODE U ČOKOLADI

Sveže jagode umočene u čokoladu crnu, belu, mlečnu ili kombinaciju.

126. KEJK POPS

Loptica od mlevenog Plazma® keksa prelivena mlečnom, crnom ili belom čokoladom na PVC štapiću, dekorisana raznobojnim šećernim mrvicama.

127. MACARONS

Prhke obloge od bademovog brašna filovane čoko-ganažom sa ukusom jagode, višnje, čokolade, kokosa, kikirikija, lešnika, limuna, narandže, pistača, borovnica.

128. MINI ČIZKEJK VOĆNE KORPICE

Podloga od mlevenog Plazma® keksa, putera i soka pomorandže, krem od slatke pavlake i Mascarpone sira, voćni preliv koji se radi u tri varijante: malina, šumska jagoda i šumsko voće (borovnica, malina i kupina).

129. MINI ČIZKEJK KORPICE SA OREO® KEKSOM

Podloga od mlevenog Oreo® keksa, putera i mleka, krem od slatke pavlake, Ala kajmaka i bele čokolade. Od gore može biti posut Oreo Crumbs® ili voćni preliv koji se radi u tri varijante: malina, šumska jagoda i šumsko voće (borovnica, malina i kupina).

130. ČOKOLADICE

Kalupi sa raznim motivima (životinje, Love, Božićno-Novogodišnji) u različitim ukusima i kombinacijama čokolade: mlečna, crna, bela, roze (jagoda), žuta (limun), narandžasta (pomorandža), svetlo zelena (pistaći), svetlo plava (ukus bele čokolade).

131. ČOKO-LIZALICE

U ponudi kalupi raznih veličina u obliku kapkejkova, medvedića i raznih životinjica sa različitim ukusima čokolade: mlečna, crna, bela, roze (jagoda), žuta (limun), narandžasta (pomorandža), svetlo zelena (pistaći), svetlo plava (ukus bele čokolade).

Poslastice

132. DEZERT U PVC ČAŠICI SA SVEŽOM JAGODOM

Lagan vanil-krem sa seckanom svežom jagodom.

133. DEZERT U PVC ČAŠICI SA SVEŽOM MALINOM

Lagan vanil-krem sa svežom malinom.

134. DEZERT U PVC ČAŠICI SA ANANASOM

Lagan vanil-krem sa seckanim ananasom.

135. DEZERT U PVC ČAŠICI TIRAMISU

Čuvena italijanska kremasta poslastica sa Mascarpone sirom i kafom.

136. DEZERT U PVC ČAŠICI ČOKO-MUS

Čokoladna korica od mafin testa i mus od crne čokolade.

137. DEZERT U PVC ČAŠICI ČIZKEJK

Podloga od mlevenog Plazma® keksa, putera i pomorandžinog soka, krem od slatke pavlake i Mascarpone sira, voćni preliv koji se radi u tri varijante: malina, šumska jagoda i šumsko voće (borovnica, malina i kupina).

138. DEZERT U PVC ČAŠICI ČIZKEJK SA OREO® KEKSOM

Podloga od mlevenog Oreo® keksa, putera i mleka, krem od slatke pavlake, Ala kajmaka i bele čokolade. Od gore može biti posut Oreo Crumbs® ili voćni preliv koji se radi u tri varijante: malina, šumska jagoda i šumsko voće (borovnica, malina i kupina).

139. POSNI DEZERT U PVC ČAŠICI

Posna Plazma®, biljna slatka pavlaka sa seckanim svežim sezonskim voćem ili fil od malina, šumskog voća ili šumskih jagoda.

140. POSNE ČOKO-ČAŠICE SA KREMOM I VOĆEM

U ponudi kalupi raznih veličina i oblika samo od crne čokolade, Posna Plazma®, biljna slatka pavlaka sa seckanim svežim sezonskim voćem ili fil od malina, šumskog voća ili šumskih jagoda od gore.

141. SLAVSKO ŽITO

Poslastica od mlevenog kuvanog pšeničnog zrna i mlevenog oraha sa dodatkom muskatnog oraščića.

142. ŽITO SA ŠLAGOM

Slavsko žito preliveno šlagom ili, za posnu varijantu, sa slatkom pavlakom biljnog porekla.



Tradicionalni sitni kolači

143. BAKLAVA ORAH

Orijentalna poslastica trouglastog oblika, punjena mlevenim i seckanim orahom u šećernom sirupu.

144. BAKLAVA VIŠNJA

Orijentalna poslastica valjkastog oblika, punjena voćnim nadevom od višnje u šećernom sirupu.

145. ČOKO-KEKSIĆI

Čokoladni keksići sa cimetom i pomorandžom, dekorisani belom čokoladom.

146. IŠLERI

Čokoladirani keksići od testa sa seckanim orasima punjeni čokoladnim kremom.

147. KOKOS PADOBRANCI

Hrskavi poljupčići od kokosa i belanaca spojeni vanil-kremom.

148. KOKOS POTKOVICE

Prhki suvi kolač od kokosa uvaljan u šećer u prahu.

149. KOŠNICE

Kolač u obliku košnice od keksa, čokolade, oraha i lešnika punjen vanil-kremom preliven crnom, belom ili mlečnom čokoladom.

150. KRANČ KUGLICE

Kuglice od smese mlevenog keksa, oraha, čokolade, lešnika i alkoholnog pića - ruma, cele prelivene crnom čokoladom i uvaljane u komadiće karamelizovanog kikirikija.

151. OBLAČIĆI

Keksići iz dva dela, sa kokosom i seckanim orahom, sa sredinom od čokoladnog krema i višnje, umočeni do pola u čokoladu.

152. ORASNICE

Tradicionalna poslastica od belanaca, mlevenih i seckanih oraha u obliku polumeseca.

153. ORASNICE ČOKOLADNE

Tradicionalna poslastica od belanaca, mlevenih i seckanih oraha u obliku polumeseca prelivena čokoladom.

154. PADOBRANCI

Poljupčići od belanaca i mlevenih oraha filovani čoko-kremom, do pola umočeni u čokoladu.

155. TULUMBE

Orijentalna poslastica valjkastog oblika pržena u ulju i natopljena u šećernom sirupu.

156. VANIL KIFLICE

Prhke, lagane vanil kiflice sa orasima, do pola umočene u čokoladu.

157. VANILICE KAJSIJA

Mali, slatki, trošni zalogajčići koji se tope u ustima. U osnovi testa za vanilice je biljna mast a fil je domaći džem od kajsije.

158. VANILICE ŠLJIVA

Mali, slatki, trošni zalogajčići koji se tope u ustima. U osnovi testa za vanilice je biljna mast, a fil je domaći džem od šljive.

159. ŽERBO KOLAČ

Predivan starinski kolač od oraha, džema od kajsije i čokolade u kombinaciji sa korama od prhkog dizanog testa, prelivene crnom čokoladom.

Domaći sitni kolači

- 160. BELA BAJADERA** - Štanglice od mlevenog keksa, prelivene crnom čokoladom, sa belim filom od mleka u prahu.
- 161. BANANICA ROLAT** - Rolat u oblandi, filovan masom od keksa i oraha. U sredini se nalazi čokobananica što mu daje veoma dekorativan izgled.
- 162. CRNA BAJADERA** - Sitni kolač u dva sloja, svetlije i tamnije boje, urađen od mlevenog, pečenog lešnika, oraha i keksa. Glaziran crnom čokoladom.
- 163. ČOKO-KUGLICE** - Kuglice od smese mlevenog keksa, oraha, čokolade, lešnika i alkoholnog pića - ruma, cele prelivene crnom čokoladom i dekorisane linijama bele čokolade.
- 164. FIGARO** - Kuvan fil od žumanaca i špinovanog šećera uz obilan dodatak seckanih oraha, raspoređen između tri oblande i sečen na štanglice.
- 165. KOKOS ROLAT** - Rolat tamne boje, od keksa i čokolade, filovan belim kokos filom u sredini koga se nalazi crveni žele.
- 166. KORPICE SA BRUSNICOM** - Veoma dekorativan sitan kolač u papirnoj korpici, donji deo sačinjen od keksa, čokolade i oraha, a gornji od bele čokolade i brusnice.
- 167. KOPICA SA MLEČNOM ČOKOLADOM I BADEMOM** - Kolač u papirnoj korpici, donji deo sačinjen od keksa, čokolade i oraha, a gornji od mlečne čokolade i pečenog badema.
- 168. KOKOS ŠTANGLICA** - Dve tamne korice od čokolade i oraha između kojih je beli kokos krem.
- 169. ORAH ŠTANGLICE** - Sočan kolač od 4 čokoladne korice između kojih je svetli fil od poparenih oraha.
- 170. KOKOS KUGLICE** - Bele kuglice na bazi kokosa i mleka u prahu, sa lešnikom u sredini.
- 171. ROLAT SA LOMLJENIM KEKSOM** - Čokoladni rolat u koji je umešan lomljeni keks zbog lepšeg izgleda, preliven čokoladom i posut šarenim čoko-mrvicama.
- 172. ROZEN TORTA** - Sečena kao sitan kolač, sačinjena od 10 rozen korica i fila od oraha, prelivena šećernim prelivom roze boje.
- 173. RUM KOCKE** - Keks, orah, crna čokolada sa alkoholnim pićem - rumom. Čoko-glazura, posuta komadićima karamelizovanog kikirikija.
- 174. SNIKERS ŠTANGLICE** - Štanglice od keksa, pečenog kikirikija, čokolade, glazirane belom čokoladom.
- 175. SMOKVA BAJADERA** - Kolač iz nekoliko delova: oblanda, sloj sa mlevenim smokvama, na nje ga taman sloj od oraha, keksa i čokolade, glaziran belom čokoladom i dekorisan tankim linijama crne čokolade.
- 176. SVEKRVINO OKO** - Kolač od smokve punjene jezgrom oraha, obložene smesom od keksa, mlevenih oraha i čokolade, ceo preliven crnom čokoladom i sečen na četvrtine.
- 177. ŠARENI TROUGLIĆI** - Trouglasti kolač od mleka u prahu u koji se dodaju seckane žele bombone.
- 178. TROUGLIĆI** - Kolač trouglastog oblika od mleka u prahu uz dodatak lešnika, kakaoa i oraha.
- 179. VOĆNA ŠTANGLICA** - Sočan voćni kolač sačinjen od mlevenih smokvi, suvih kajsija i oraha raspoređenih između dve oblande.

Posni domaći sitni kolači

- 180. CICA MOCE** - Kuglica napravljena od smese kornfleksa, posne crne čokolade, meda, seckanih oraha. Ceo preliven crnom posnom čokoladom.
- 181. CIMET ROLAT**
Smesa od posnog keksa, cimeta, posne čokolade i suvog grozđa, zavijena u oblandu.
- 182. DVOBOJNA OBLANDA** - Kolač od tamnije i svetlije smese mlevenog posnog keksa, mlevenog oraha, kakaoa i kokosa, raspoređenih između oblandi. Sečen na štanglice.
- 183. KAJSIJA ROLAT** - U oblandi smesa posnog mlevenog keksa, oraha i seckane suve kajsije.
- 184. KAJSIJA ŠTANGLA** - Između dve oblande smesa posnog mlevenog keksa, oraha, džema kajsije, čokolade i alkoholnog pića ruma.
- 185. POSNA CRNA BAJADERA** - Sitan kolač sačinjen u dva sloja od mlevenog pečenog lešnika, oraha, posne čokolade i keksa. Glaziran posnom crnom čokoladom.
- 186. POSNI SNIKERS** - Štanglica od mlevenog posnog keksa, pečenog kikirikija, posne crne čokolade, glazirana posnom belom čokoladom.
- 187. POSNE ČOKO-KOCKE** - Sočan sitan kolač od mlevenog posnog keksa, oraha, posne crne čokolade sa kojom je i glaziran, od gore listići čoko-fleksa.
- 188. POSNI VOĆNI ROLAT**
U oblandi smesa mlevenog posnog keksa uz obilan dodatak smokve, brusnice, oraha.
- 189. POSNI KOKOS ROLAT**
Tamnom koricom sačinjena od posne crne čokolade i posnog keksa, urolovana belim kokos filom.
- 190. POSNO SVEKRVINO OKO** - Cela smokva punjena jezgrom oraha, obložena smešom posnog keksa, mlevenog oraha i posne čokolade. Prelivena posnom čokoladom, sečena na četvrtine, dekorativnog izgleda.
- 191. POSNA SMOKVA BAJADERA** - Kolač na oblandi, sačinjen od prvog dela od mlevenih smokvi, a drugog od oraha, posnog keksa i posne crne čokolade, glaziran belom posnom čokoladom.
- 192. POSNE BELE KUGLICE** - Kuglice od mlevenog posnog keksa, oraha, lešnika i posne crne čokolade. Cele prelivene belom čokoladom i dekorisane tankim linijama crne posne čokolade.
- 193. POSNE KORPICE SA BRUSNICOM** - Dekorativni kolač u papirnoj korpici od smese posne čokolade, keksa i oraha, dekorisan belom posnom čokoladom i brusnicom.
- 194. PUNJENA URMA** - Urma punjena smešom posne čokolade, keksa, mlevenih badema, oraha, prelivena crnom posnom čokoladom.
- 195. ROZEN TORTA** - U obliku sitnog kolača, od 10 tankih rozen korica, filovanih kivanom smesom od oraha i prelivena roze šećernim prelivom.
- 196. SUSAM ROLAT** - Rolat sačinjen od smese ratluka, istopljene posne čokolade i pečenog susama.
- 197. VOĆNA ŠTANGLICA** - Voćni kolač između dve oblande od mlevene smokve, suve kajsije i oraha.



Premium sitni kolači

198. BELA BAJADERA

Bela čokolada sa keksom i mlekom u prahu, duplo čokoladirana.

199. BELA ČOKO-ČAŠICA SA LEŠNIKOM

Kombinacija seckanog lešnika, keksa, lešnik krema i čokolade.

200. CRNA BAJADERA

Mleveni lešnici i orasi sa crnom čokoladom i keksom, duplo čokoladirana.

201. ČOKOLADNE KUGLICE SMOKVA

Kuglice od crne čokolade, mlevene smokve i oraha.

202. KOKOS KUGLICE

Kuglice sa kokosom i mlekom u prahu sa celim lešnikom.

203. KOPICA SA BRUSNICOM

Osnova od čokolade, brusnica, keks i kakao.

204. KOPICA SA ORASIMA

Osnova od čokolade, mleveni popareni orasi i keks.

205. MLEČNA SRCA

Mlečna čokolada bogato punjena seckanim pečenim badenom.

206. PRALINA SA KAJSIJOM

Bela čokolada sa seckanom kajsijom i Avorio kremom.

207. PRALINA MLEČNA ČOKOLADA-KAFA

Avorio krem i čokolada sa dodatkom kafe.

208. PRALINA SA PLAZMOM

Kombinacija čokolade i Plazma® keksa sa krem bananicama.

209. PRALINA SA VIŠNJOM

Crna čokolada i višnja.

210. PREMIUM CICA MOCE

Loptica od kornfleksa, seckanih oraha, crne čokolade i meda.

211. PREMIUM ČOKOLADNE KUGLICE

Kuglice sa dodatkom Nugat krema, keksa, lešnika, oraha i crne čokolade.

212. PUNJENE URME

Urme punjene orahom, keksom i crnom čokoladom, posute čokoladnim fleksom.

213. SNIKERS KUGLICE

Kuglice od bele čokolade, Toffee krema i seckanog kikirikija.

Posni premium sitni kolači

214. BELE KORPICE

Čokoladni fil bogat lešnikom preliven belom čokoladom.

215. KESTEN KORPICE

Kesten-pire preliven crnom čokoladom.

216. KORPICE SA VIŠNJAMA

Osnova od posnog Plazma® keksa sa dodatkom nadeva od višnje amarene, prelivene crnom čokoladom.

217. NUGATINO KOCKE

Kombinacija posne Plazme®, mlevnog lešnika i posnog krema sa glazurom od čokolade.

218. POSNE KOŠNICE

Smesa od posnog Plazma® keksa, seckanih lešnika, punjene vanil-kremom i prelivene belom, mlečnom ili crnom čokoladom sa dodatkom čoko-fleksa ili kokosa.

219. POSNI BARON

Čokoladna mini tortica sa filom od maline.

220. POSNI KAPRI

Mini tortica sa slojem topljene čokolade, vanil-kremom i filom od jagode.

221. POSNI ČIZKEJK AMARENA

Korpica od posnog Plazma® keksa sa vanil-kremom i nadevom od višnje.

222. POSNI ČIZKEJK JABUKA

Korpica od posnog Plazma® keksa sa vanil-kremom i nadevom od jabuke.

223. POSNI ČIZKEJK KAFA

Korpica od posnog Plazma® keksa sa vanil-kremom i dodatkom kafe.

224. POSNA REFORMA

Mini tortica sa čokoladnim kremom, cimetom i orasima.

225. POSNI ROZEN SA MALINOM

Tanke rozen korice bogate vanil-kremom i filom od maline.

226. POSNI ŠVARCVALD

Mini tortica sa kakao koricama, dzemom od kajsije i bogatim slojem vanil-krema, slatke pavlake i višanja.

227. ROLAT SA ANANASOM

Rolovana oblada filom džema od kajsije sa dodatkom ananasa i suve kajsije.

Mini tortice sitni kolači

228. AMARENA MINI TORTICA

Dve čokoladne korice filovane vanil i čokoladnim kremom sa bogatim filom od višanja, prelive-
na mlečnom čokoladom.

229. APRIKOT MINI TORTICA

Dve tanke korice premazane džemom od kajsije sa filom od čokolade, oraha, badema i lešnika.

230. BADEM MINI TORTICA

Tri čokoladne korice sa bademom prelive čokoladom, vanil-krem sa seckanim bademom.

231. BARON MINI TORTICA

Dve tanke čokoladne korice filovane čokoladnim kremom i bogatim filom od maline.

232. ČOKOLADNA MINI TORTICA

Tri tanke sočne čokoladne korice filovane čoko-kremom, prelive crnom i belom čokoladom.

233. GRČKA MINI TORTICA

Tri korice sa lešnikom i Plazma® keksom filovane vanil-kremom u koji se secka lešnik, Euroblok®
čokolada i Plazma® keks.

234. GRILIJAŠ MINI TORTICA

Lagane korice filovane vanil-kremom sa lešnik grilijašem i ganašem crne čokolade.

235. Jafa MINI TORTICA

Smesa od mlevenog keksa, čokolade, oraha, lešnika i ulja pomorandže.

236. MALINA ROZEN MINI TORTICA

Rozen korice filovane vanil-kremom i malinom, od gore fil od maline.

237. MOSKVA MINI TORTICA

Dve korice sa orahom, vanil-krem sa slatkim pavlakom, višnje, ananas, prelive belom čokola-
dom.

238. REFORMA MINI TORTICA

Tri tanke korice sa orahom, filovane čokoladnim kremom.

239. SEDMO NEBO MINI TORTICA

Sastoji se od tri različite korice: prva sa mlevenim orahom, druga sa kokosom, treća sa orahom i
termostabilnom čokoladom. Filuje se čokoladnim kremom sa seckanim lešnikom.

240. SNIKERS MINI TORTICA

Tri korice sa kikirikijem filovane čokoladnim kremom sa seckanim kikirikijem.

Praline

Sve praline se proizvode ručnim radom u raznim oblicima i od kvalitetnih uvoznih čokolada: crna, bela i mlečna.

241. PRALINA KRANČ/NOCCIOLA

242. PRALINA KRANČ

243. PRALINA KAFA

244. PRALINA KAMEL

245. PRALINA MARAKUJA -KAJSIJA

246. PRALINA KOKOS

247. PRALINA KAJSIJA

248. PRALINA BOROVNICA

249. PRALINA ARONIJA

250. PRALINA PISTAĆI

251. PRALINA MALINA

252. PRALINA VIŠNJA

253. PRALINA LIMUN

254. PRALINA NARANDŽA

255. PRALINA LATTE/NOCCIOLA

256. PRALINA ORAH

257. PRALINA MENTA/LIMETA

258. PRALINA AVORIO

259. PRALINA JAGODA

260. PRALINA JABUKA

261. PRALINA WAFER

262. PRALINA BADEM

263. PRALINA KIKIRIKI





Slatki sto

1. ČOKO LIZALICE 16gr - 40 din, 20gr - 50 din, 25gr - 60 din, 30gr - 70 din, 40gr - 80 din

U ponudi kalupi u obliku kapkejkova, medvedića i raznih životinjica sa različitim ukusima čokolade: mlečna, crna, bela, roze (jagoda), žuta (limun), narandžasta (pomorandža), svetlo zelena (pistaći), svetlo plava (ukus bele čokolade).

2. ANČI ČOKOLADICE - 1.400 din/kg

Kalupi sa motivima životinjica, Love, Božićno-Novogodišnji u različitim ukusima i kombinacijama čokolade: mlečna, crna, bela, roze (jagoda), žuta (limun), narandžasta (pomorandža), svetlo zelena (pistaći), svetlo plava (ukus bele čokolade).

3. CAKE POPS 25gr - 80 din/kom

Loptica na štapiću od Plazma® keksa sa belom, mlečnom, crnom čokoladom i karamelom dekorisane šarenim ili jednobožnim jestivim mrvicama

4. CAKE POPS 25g SPECIJALNO DEKORISAN - 100-120 din/kom

5. FONDANOM DEKORISANO POSTOLJE ZA ČOKO-LIZALICE I CAKE POPS - 300 din/kom

6. KUTIJA CAKEBOX (prazna-nepovratna) - 700 din/kom

7. KUTIJA CAKEBOX PLIŠ (prazna-nepovratna) - 900 din/kom

8. MINI TORTICE - 1.500 din/kg

Amarena, Baron, Čokoladna torta, Moskva, Grilijaš, Jafa, Sedmo nebo, Badem, Grčka, Reforma, Snickers, Aprikot, Malina rozen (oko 40 komada u 1kg).

9. MINI ČIZKEJK - 1.500 din/kg

Plazma® keks + voćni deo: malina, šumsko voće ili šumska jagoda (oko 50 komada u 1kg)

10. DEZERT U PVC ČAŠICI - 1.500 din/kg

Nepovratna PVC čašica 30-55gr. Ukusi: Tiramisu, Čokomus, Čizkejk Plazma® od gore malina/šumsko voće/šumska jagoda, Čizkejk sa Oreo® keksom, sa svežom jagodom, malinom ili ananasom.

11. POSNI DEZERT U PVC ČAŠICI - 1.500 din/kg

Nepovratna PVC čašica 30-55gr. Posna Plazma®, biljna slatka pavlaka, od gore fil od malina/šumsko voće/šumska jagoda ili seckano sezonsko sveže voće.

12. POSNE ČOKO-ČAŠICE PUNJENE KREMOM I VOĆEM - 1.500 din/kg

Samo velike 40-45gr. Crna čokolada, Posna Plazma®, biljna pavlaka, od gore fil od malina/šumsko voće/šumska jagoda ili seckano sezonsko sveže voće.

13. ČOKO-ČAŠICE PUNJENE KREMOM I VOĆEM - 1.500 din/kg

Male 20-30gr i velike 40-45gr, različitih boja sa različitim ukusima čokolade: mlečna, crna, bela, roze (jagoda), žuta (limun), narandžasta (pomorandža), svetlo zelena (pistaći), svetlo plava (ukus bele čokolade) i seckanim sezonskim voćem.

Slatki sto

- 14. ČOKO-ČAŠICE: MLEČNA+TIRAMISU - 1.500 din/kg** - samo veće čašice 40-45gr.
- 15. ČOKO-ČAŠICE: CRNA+ČOKO MUS - 1.500 din/kg** - samo veće čašice 40-45gr.
- 16. ČOKO-ČAŠICE: BELA+ČIZKEJK - 1.500 din/kg** - samo veće čašice 40-45gr
Plazma® + voćni deo (može biti malina, šumsko voće, šumska jagoda ili sa Oreo® keksom)
- 17. PRALINE - 1.300 din/kg**
Preko 20 ukusa pralina od bele, crne i mlečne čokolade sa različitim punjenjima (oko 60 kom. u 1kg).
- 18. MACARONS - 2.200 din/kg**
Ukusi: jagoda, višnja, čokolada, kokos, kikiriki, lešnik, limun, narandža, pistači, borovnica (oko 50 komada u 1kg).
- 19. KAPKEJK U UKRASNOJ KORPICI** (ogradići) **100g - 170-320 din/kom** (zavisi od dekoracije)
- 20. ANANAS SA 50 VOĆNIH RAŽNJIĆA NA INOX POSTOLJU - 3.000 dinara**
4-5 vrsta sezonskog voća na ražnjićima.
- 21. VOĆNI RAŽNJIĆ 100g - 60 din/kom** - 4-5 vrsta sezonskog voća na ražnjićima.
- 22. JAGODE U ČOKOLADI - 1.200 din/kg** - broj komada zavisi od krupnoće jagoda.
- 23. PREMIUM KOLAČI, POSNI PREMIUM KOLAČI - 1.300 din/kg** (oko 60 komada u 1kg).
- 24. DOMAĆI MEŠANI I POSNI DOMAĆI KOLAČI - 880 din/kg** (oko 60 komada u 1kg).
- 25. ČOKOLADNE KUGLICE - 880 din/kg** (oko 60 komada u 1kg).
- 26. KRANČ KUGLICE - 1.000 din/kg** (oko 50 komada u 1kg).
- 27. POSNE ČOKOLADNE KUGLICE - 880 din/kg** (oko 60 komada u 1kg).
- 28. VANILICE** sa domaćim džemom od šljive ili kajsije - **600 din/kg** (oko 60 komada u 1kg).
- 29. ORASNICE - 1.500 din/kg** (oko 50 komada u 1kg).
- 30. KOŠNICE** bela, crna, mlečna čokolada - **880 din/kg** (oko 25 komada u 1kg).
- 31. IŠLERI, KOKOS PADOBRANCI, VANIL KIFLICE, OBLAČIĆI - 1.160 din/kg** (oko 50 kom. u 1kg).
- 32. PADOBRANCI - 1.250 din/kg** (oko 100 komada u 1kg).
- 33. KOKOS POTKOVICE (POSNO) - 1.000 din/kg** (oko 50 komada u 1kg).



Čoko-fontana

1. MALA ČOKO-FONTANA 100 13.000 dinara

- 100 ražnjića sa raznim sezonskim voćem dekorativno zabodeno u 2 sveža ananasa na inox stalku
- Waffle Roller i piškote na stalku

2. VELIKA ČOKO-FONTANA 120 17.000 dinara

- 120 ražnjića sa raznim sezonskim voćem dekorativno zabodeno u 2 sveža ananasa na inox stalku
- Waffle Roller i piškote na stalku

3. VELIKA ČOKO-FONTANA 200 25.000 dinara

- 200 ražnjića sa raznim sezonskim voćem dekorativno zabodeno u 2 stuba od svežih ananasa na inox stalcima
- Waffle Roller i piškote na stalku
- mini tulumbe na ražnjićima

4. VELIKA + MALA ČOKO-FONTANA 250 30.500 dinara

- 250 ražnjića sa raznim sez. voćem dekorativno zabodeno u 4 sveža ananasa na inox stalcima
- Waffle Roller, piškote, mini tulumbe na ražnjićima

5. VELIKA + VELIKA ČOKO-FONTANA 400 45.000 dinara

- 400 ražnjića sa raznim sezonskim voćem dekorativno zabodeno u 2 stuba od nanizanih svežih ananasa u obliku drveta palme na inox stalcima
- Waffle Roller, piškote, mini tulumbe na ražnjićima

6. DODATNI RAŽNJIĆI 80 din/komad

- sa voćem i potrebnom čokoladom (samo uz veliku fontanu)

- Potrebna je **saglasnost restorana** za instalaciju i priključak struje 220v/1N (potrebne produžne kablove obezbeđujemo sami).
- **Sto za postavljanje** obezbeđujemo ukoliko restoran nema mogućnosti.
- Obezbeđujemo potreban broj **uniformisanog osoblja** koje će sve to pustiti u rad, blagovremeno dolivati istopljenu čokoladu i opsluživati goste.
- **Po izboru je mlečna, crna ili bela čokolada** (doplata 20% za ukuse čokolade: roze (jagoda), svetlo plava (ukus bele čokolade), žuta (limun), narandžasta (pomorandža), svetlo zelena (pistaći).
- **Zakazano vreme izlaska fontane** možete odložiti do pola sata (zbog hlađenja čokolade).
- **Trajanje fontane** je dok se ne isčokoladiraju i podele svi ražnjići a maksimalno vreme za koje je projektovana fontana je 2 sata (prema uputstvu proizvođača).

Cenovnik

Sve cene su sa uračunatim PDV-om od 20%

KOMADNI KOLAČI, TORTE NA PARČE

Baklava porcija 160g/2 kom	140 din
Čizkejk sa Oreo® keksom 110g	150 din
Čizkejk voćni 110g	150 din
Čokodream kolač 120g	150 din
Čoko-oranž čizkejk 120g	150 din
Havana kolač 150g	150 din
Hawaii čoko-pistaći 150g	180 din
Hawaii jagoda 150g	180 din
Hawaii malina 150g	180 din
Krempita 200g	120 din
Krempita francuska 150g	120 din
Krempita čokoladna 150g	120 din
Ledena kocka 100g	100 din
Lemon Cake 120g	150 din
Lešnik-plazma torta 135g	150 din
Mafin čoko-višnja 120 g	90 din
Mafin čoko-aronija 120 g	90 din
Mafin čokolada 120 g	90 din
Mafin čoko-malina 120 g	90 din
Mafin čoko-vanila lešnik 120 g	90 din
Mafin čoko-Toffee 120 g	90 din
Mafin vanila čoko-oranž 120 g	90 din
Mafin vanila jagoda 120 g	90 din
Mafin vanila breskva 120 g	90 din
Malibu kokos 165g	150 din
Malibu kikiriki kolač 165g	150 din
Milfej 200g	150 din
Mocart torta 130g	150 din
Mus bela čokolada-oranž 130g	150 din
Mus bela čok.-crna ribizla 130g	150 din
Mus bela čok.-karamel 130g	150 din
Mus bela čok.-Nocciola 130g	150 din
Oranž torta 140g	150 din
Princes krofna 150g	100 din
Ruska kapa 100g	100 din
Sacher torta 130g	150 din
Semifredo Snikers 120g	150 din
Semifredo Baunti 110g	150 din
Semifredo moka karamel 110g	150 din
Semifredo jagoda vanila 110g	150 din
Semifredo čoko-pistaći 110g	150 din
Semifredo čoko-narandža 110g	150 din
Tart čokolada 110g	150 din
Tartlet jagoda 200g	180 din
Tartlet breskva 200g	180 din
Tartlet malina 200g	180 din

Tiramisu 140g	150 din
Toffee Cake 160g	180 din
Torta parče 140g	150 din
Žito sa šlagom porcija 200g	120 din
Šampita 110g	110 din
Verdi torta 120g	150 din

KOLAČI PAKOVANJA

Anči čokoladice 200g	290 din
Baklava orah 650g	440 din
Baklava višnja 650g	440 din
Čokoladne kuglice 500g	440 din
Domaći sitni kolači 500g	440 din
Domaći sitni kolači 300g	290 din
Dom. sitni kolači (pojed. vrste) 500g	490 din
Dom. sitni kolači (pojed. vrste) 300g	290 din
Išleri 250g	290 din
Jagode u čokoladi 300g	450 din
Kokos lešnik kuglice 250g	330 din
Kokos lešnik kuglice 500g	650 din
Kokos padobranci 250g	290 din
Kokos potkovice 250g	290 din
Kranč Kuglice 300g	300 din
Košnice kolači 300g	270 din
Košnice kolači 500g	440 din
Macarons 12/1	750 din
Macarons 6/1	390 din
Minitortice sitni kolači 500g	750 din
Miničizkejk korpice 300g	450 din
Oblačići 250g	290 din
Orasnice 300g	450 din
Padobranci 200g	250 din
Posne čokoladne kuglice 500g	440 din
Posni domaći sitni kolači 500g	440 din
Posni premium sitni kolači 500g	650 din
Praline mix 300g	520 din
Premium sitni kolači 500g	650 din
Premium sitni kolači 300g	420 din
Tradicional slatka selekcija 500g	650 din
Tulumbe 500g	280 din
Žerbo kolač 500g	460 din
Vanilice kajsija 500g	300 din
Vanilice šljiva 500g	300 din
Vanil-kiflice 200g	230 din



Cenovnik

Sve cene su sa uračunatim PDV-om od 20%

KOLAČI NA KILOGRAM

Anči čokoladice	1.400 din/kg
Čoko-čašice punj. krem/voće	1.500 din/kg
Dezert u čašici	1.500 din/kg
Dezert u lux PVC čašici	2.000 din/kg
Domaći mešani kolači	880 din/kg
Domaći kolači (pojedine vrste)	980 din/kg
Išleri	1.160 din/kg
Jagode u čokoladi	1.200 din/kg
Macarons	2.200 din/kg
Kokos lešnik kuglice	1.300 din/kg
Kokos padobranci	1.160 din/kg
Kokos potkovice	1.000 din/kg
Kolači minitortice	1.500 din/kg
Kolači miničizkejk korpice	1.500 din/kg
Košnice	880 din/kg
Kranč kuglice	1.000 din/kg
Oblačići	1.160 din/kg
Orasnice	1.500 din/kg
Padobranci	1.250 din/kg
Premium kolači	1.300 din/kg
Premium kolači (pojedine vrste)	1.450 din/kg
Posni premium kolači	1.300 din/kg
Posni premium kolači (poj. vrste)	1.450 din/kg
Praline	1.300 din/kg
Slavsko žito	600 din/kg
Vanil-kiflice	1.160 din/kg

ČOKOFontana

Mala čoko-fontana 100	13.000 din
100 ražnjića, 2 ananasa	
Velika čoko-fontana 120	17.000 din
120 ražnjića, 2 ananasa	
Velika čoko-fontana 200	25.000 din
200 ražnjića, 4 ananasa	
Velika + mala čoko-fontana 250	30.500 din
250 ražnjića, 4 ananasa	
Velika + velika čoko-fontana 400	45.000 din
400 ražnjića, 2 drveta ananasa	
Voćni ražnjić 100g	80 din

TORTE

Torte obična dekoracija	1.000 din/kg
Torte svečane	1.100 din/kg
Torte dečije	1.250 din/kg
Torte mladenačke	1.350 din/kg
Torta MIX 8	1.350 din/kg
Torta šuplje slovo/broj 1,5kg	3.000 din
Torta šuplji dvobroj 3kg	5.500 din
Slatke dekoracije	od 100 din
Svećica	150 din/kom
Dostava	od 200 din

SLATKI STO

Ananas sa 50 ražnjića voća	3.000 din
Cake Pops 25g	80 din
Cake Pops Extra 25g	100 din
Cake Pops Lux 25g	120 din
Čoko-lizalica mala 16g	40 din
Čoko-lizalica malo veća 20g	50 din
Čoko-lizalica srednja 25g	60 din
Čoko-lizalica velika 30g	70 din
Čoko-lizalica najveća 40g	80 din
Kapkejk u korpici Logo 100g	220 din
Kapkejk u korpici Lux 100g	250 din
Kapkejk u korpici Dekor 100g	170 din
Kutija Cakebox	700 din
Kutija Cakebox pliš	900 din
Macarons 23g	60 din
Voćni ražnjić 100g	60 din

NAPICI

Ceđena pomorandža 2dl	150 din
Čaj	80 din
Espresso/domaća kafa	60 din
Espresso sa mlekom	70 din
Limunada 2dl	110 din
Kapućino	80 din
Nescafe	100 din
Topla čokolada	100 din

Anči
kolači



Da Vam život bude slađi!



Poslastičarnica Anči Kolači

Lava Tolstoja 13a, 26000 Pančevo, Srbija
013/252 15 45; 013/236 12 00
064/267 72 76; 066/252 154
prodaja@ancikolaci.rs

 Poslastičarnica Anči Kolači
 ancikolacii

www.ancikolaci.rs