



INFORMATOR zamawiania tortów

(dla klientów prywatnych)

Odbiorców hurtowych prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy.

kontakt@cukiernia-malgosia.pl; tel. 22 786 61 89

W odpowiedzi zostaną przekazane wszelkie niezbędne informacje dotyczące zamówień - katalogi, cenniki (ciast, ciasteczek, tortów).

REGULAMIN DOT. SKŁADANIA ZAMÓWIEŃ NA TORTY:

1. Zamówienia na torty należy składać **minimum 3 dni** przed datą odbioru w przypadku tortów artystycznych oraz **2 dni przy tortach tradycyjnych**.
W przypadku **tortów komunijnych** – zamówienia należy złożyć **min. tydzień** przed odbiorem, a przy **tortach weselnych** – **przynajmniej miesiąc** przed.
2. **Torty wyceniane są indywidualnie** w zależności od poziomu trudności, użytych materiałów oraz ilości dekoracji. Cennik jest orientacyjny, o ostatecznej cenie decyduje zespół cukierników Cukierni Małgosia.
3. Waga tortu może się wahać **+/- 20% wagi tortu** ze względu na ręczną produkcję.
4. Minimalna waga tortów **wykończonych śmietaną wynosi ok. 1 kg**, a **wykończonych masą cukrową ok. 1,5 kg**. Minimalna waga **tortów z figurkami wynosi ok. 2 kg plus waga figurek**. W zależności od wielkości i liczby figurek, minimalna waga rośnie. Figurki są wyrobem artystycznym, ich waga jest dodawana do wagi tortu przeznaczonej do spożycia.
5. Wygląd zamawianych tortów może się różnić od wyglądu ze zdjęć zamieszczonych na stronie lub przesłanych przez Klienta. Różnice mogą dotyczyć wyglądu i wagi, jednak bez znacznego wpływu na ogólny charakter wyrobu.
6. Produkty cukiernicze należą do produktów szybko zbywalnych (szybko rotujących). Ze względu na ich charakter zwrot nie jest możliwy. Cukiernia nie odpowiada za nieodpowiednie przechowywanie towaru, skutkujące jego krótkim terminem przydatności do spożycia lub żywotności.
7. Reklamacja może nastąpić po przyniesieniu kawałka reklamowanego tortu w celu wyjaśnienia sytuacji i oceny powodu niezadowolenia. Po upływie 48h od momentu odbioru zamówienia reklamacji nie przyjmujemy.
8. Torty zaprezentowane na stronie w galerii są zrealizowanymi do tej pory przykładowymi projektami. Każdy tort tworzymy na indywidualne zamówienie klienta i jesteśmy otwarci, dlatego zachęcamy do konsultowania własnych pomysłów.
9. Cukiernia zastrzega sobie prawo do zmiany Regulaminu. Wszelkie zmiany Regulaminu obowiązują od daty opublikowania.

W jaki sposób złożyć zamówienie?



Telefonicznie:

22 786 61 89 – ZAKŁAD PRODUKCYJNY (ul. Weteranów 34)

22 786 52 52 – KAWIARNIA (ul. Konstytucji 3 Maja 2)



Mailowo:

kontakt@cukiernia-malgosia.pl

Zamówienie na torty artystyczne weekendowe przyjmujemy do środy włącznie.

Torty najlepiej zamawiać z co najmniej **2,3 - dniowym** wyprzedzeniem. W przypadku tortów weselnych czas ten wydłuża się do około miesiąca w celu ustalenia szczegółów i wcześniejszych przygotowań.

Odbiór tortów możliwy w dwóch lokalizacjach:

Pracownia ul. Weteranów 34. Czynne w godzinach

Pon.-Pt.: 24 h

Sob.: do godz. 17

Nd.: nieczynne

Kawiarnia ul. Konstytucji 3 Maja 2. Czynne w godzinach

Pon.-Pt.: 9-20

Sob.: 9.30-20

Nd.: 9-20

Co powinno znaleźć się w zamówieniu?

- Data odbioru
- Miejsce odbioru (w przypadku tortów weselnych – adres dostawy)
- Rodzaj tortu
- Smak
- Waga
- Kształt
- Motyw, kolorystyka/uwagi zmiany
- Napis na torcie
- Imię i nazwisko osoby zamawiającej
- Kontakt – numer telefonu i mail
- Załączniki (zdjęcie do wydruku przy foto torcie z opłatkem jadalnym, zdjęcie wymarzonego tortu będącego inspiracją, itp.)



Waga tortów wykończonych śmietaną minimum ok. 1 kg, zaś tortów obłożonych masą cukrową minimum ok. 1,5 kg.

Minimalna waga tortu z figurkami ok. 2 kg plus waga figurek.

Uwaga! Waga tortu przy odbiorze może różnić się +/- 20%.

Dostępne smaki tortów:

BISZKOPT:

JASNY (waniliowy) lub CIEMNY (kakaowy)

ŚMIETANA:

JASNA (waniliowa) lub CIEMNA (czekoladowa)

SMAKI DO WYBORU:

- Śmietana z wiśnią
- Śmietana z maliną
- Śmietana z truskawką
- Śmietana z jagodą
- Śmietana z porzeczką
- Śmietana z marakują
- Śmietana z toffi
- Kawowy
- Orzechowy
- Raffaello
- Owoce leśne (śmietana jagodowa i śmietana malinowa)
- Smak dowolny – według życzenia klienta

Ewentualne dodatki (zwiększają nieco wagę końcową)

- Spód „prażynka”
- Spód słony karmel
- Kawałki czekolady (ciemnej, jasnej)
- Inne pomysły



NASZE SMAKOWE HITY!!!

Śmietana z wiśniami na jasnym biszkopcie

Śmietana z malinami na ciemnym biszkopcie, prażynka

Cennik

Torty wykończone śmietaną

- Tradycyjne od 55 zł/kg
- Musowe od 55 zł/kg
- Tradycyjne w kształcie od 65 zł/kg
(np. „boisko” „książka”)
- Na Chrzest lub Komunie od 60 zł/kg
- Torty z nadrukiem/rysunkiem żelowym od 65 zł/kg
- Naked cake, drip cake od 70 zł/kg
- Weselne na stelażu tradycyjnym od 65 zł/kg
- Weselne na stelażu angielskim od 70 zł/kg

Torty wykończone masą cukrową

- Kształty proste w masie cukrowej od 70 zł/kg
- Kształty skomplikowane lub z figurką od 90 zł/kg
- Na Chrzest lub Komunię od 70 zł/kg
- Torty z nadrukiem od 70 zł/kg
- Torty z figurką 2D witrażową od 75 zł/kg
- Indywidualne zlecenia od 100 zł/kg
- Weselne na stelażu tradycyjnym od 70 zł/kg
- Weselne na stelażu angielskim od 75 zł/kg

Inne

- Cupcakes wykończone kremem/śmietaną od 60 zł/kg
- Cupcakes wykończone masą cukrową od 70 zł/kg
- Tort makowy od 55 zł/kg
- Torty bezowe, lodowe od 60 zł/kg