

# Cake Bar

MENIU (GENEROS) PENTRU EVENIMENTE CU 80-100 INVITAȚI

## MINI BITES

Choco balls învelite diferit, în: petale de trandafir, levănțică, fistic, cocos, alune de pădure  
Mini brownies  
Portokalopita – prăjitură grecească cu portocale, miere și scorțișoară  
Mini tarte cu mousse de mango și ciocolată albă

## BREADS & TARTS

Banana & cinnamon bread  
Lemon drizzle cake cu afine și mac  
Tarte au chocolat și coulis de portocale  
Tartă cu vanilie și fructe de pădure  
Tartă Banoffee cu banane și caramel  
Tartă cu mere și scorțișoară  
Tartă cu ricotta și lămâie

## CAKES

Cheesecake cu zmeură  
Carrot cake cu frosting de cremă de brânză și nuci caramelizate  
Pavlova cu cremă de cocos și fructe de pădure  
Tort cu căpșuni, vanilie și mascarpone  
Tort cu ciocolată, caramel sărat și arahide crocante

## FRUIT BAR

Platouri și platouașe cu cele mai proaspete și frumoase fructe de sezon (tăiate)  
și fructe de pădure

## COST

**1100 eur (5450 lei) pentru tot meniul de mai sus.**

Torturile și tartele sunt netăiate, pentru a se păstra cât mai proaspete și a arăta bine în poze ☺  
Livrarea se face pe platouri de unică folosință, în cutii de carton. Va fi nevoie de spațiu generos de refrigerare. Toate produsele trebuie păstrate la frigider până cu 30 min înaintea servirii.

## RECOMANDARE

Recomandăm să ne ocupăm noi de transport și aranjarea bufetului, chiar dacă este departe. În această situație, aducem totul deja decorat, cu fructe de pădure și flori proaspete adăugate ca decor, pe platouri de ceramică. Ne aduceți voi ulterior vasele, la Bistro, oricând după eveniment.

Dacă ne ocupăm și de catering pentru restul evenimentului, atunci excludem acest cost logistic (aranjarea și platourile fiind deja incluse în pachetul general de servicii)

**Costul extra este 400 lei.**