



1



Tort artystyczny

TORTY

komunijne

2026

www.cukierniaromanowski.pl
www.facebook.com/CukierniaRomanowski
www.instagram.com/cukierniaromanowski/

TORT ARTYSTYCZNY



Tort obłożony masą maślaną lub angielską. Żywe kwiaty oraz topper w cenie tortu. Tort dostępny we wszystkich smakach.

Torty dostępne od 2 kg do 4 kg. Każdy z powyższych tortów możemy wykonać w wersji piętrowej przy minimalnym zamówieniu 6 kg, w cenie 220,00 zł/kg.

Cena **220** zł/kg

TORT PREMIUM NADRUK



Tort obłany błyszczącą polewą cukierniczą z nadrukiem (2 grafiki do wyboru).

Do wyboru smaki:

- royal choco
- royal carmel
- opera
- migdał wiedeński
- owoce leśne
- malinowy
- marcello
- biała malina
- bueno
- owoce egzotyczne
- cytrynowy
- pistacjowy

Cena **125** zł/kg

Torty dostępne od 2 kg do 3 kg. Każdy z powyższych tortów możemy wykonać w wersji piętrowej, przy minimalnym zamówieniu 6 kg, w cenie 149,00 zł/kg.

TORT PREMIUM PLUS



Torty obłożone bitą śmietaną, dostępne w wadze:

*okrągły 2-4 kg,

*piętrowy od 6 kg,

żywe kwiaty oraz topper w cenie tortu,
torty dostępne we wszystkich smakach

Cena 129 zł/kg

Każdy z powyższych tortów możemy wykonać w wersji piętrowej przy minimalnym zamówieniu 6 kg, w cenie 149,00 zł/kg.

TORT KSIĘGA



Tort obłożony bitą śmietaną.

Dostępny także w kolorze różowym, złotym i białym.

Smaki tortów do wyboru:

- delicate
- cherry
- śmietankowo-truskawkowy
- rafaello
- tiramisu

Cena 478 zł/szt.
od 40 do 60 porcji

TORT PIĘTROWY

9



Tort obłożony bitą śmietaną.
Żywe kwiaty za dodatkową opłatą.
Topper w cenie tortu.
Torty dostępne we wszystkich smakach.

10



Cena **149** zł/kg
dostępny od 6 kg

TORT KLASYCZNY

Torty obłożone bitą śmietaną dostępne w wadze

* okrągły od 2 kg do 3 kg

* kwadratowy / prostokątny od 2 kg do 10 kg

Dostępne w kolorze niebieskim, różowym, złotym i białym.

Zamówienia powyżej 6 kg z dowozem wyceniane są według cennika tortów komunijnych piętrowych 149 zł/kg.

Cena **109** zł/kg

Smaki tortów do wyboru:

- delicate
- cherry
- śmietankowo - truskawkowy
- rafaelo
- tiramisu



Cena **119** zł/kg

Smaki tortów do wyboru:

- royal choco
- royal carmel
- opera
- migdał wiedeński
- owoce leśne
- malinowy
- marcello
- cookies
- owoce egzotyczne
- biała malina
- cytrynowy
- owoce lata



WITRYNA Z LODAMI RZEMIEŚLNICZYMI

Cena **264** zł/3kg

Cena uwzględnia:

- profesjonalną obsługę
- witrynę
- wafelki
- kubeczki
- łyżeczki

Smaki lodów można dowolnie komponować.



PODZIĘKOWANIA DLA GOŚCI

- ciastko piernik **13** zł /szt

- pralinka w organzie z winietką **6** zł /szt



Tort komunijny to jedna z atrakcji Pierwszej Komunii Świętej, na którą czekają nie tylko dzieci, ale i dorośli. Zazwyczaj mało kto opiera się pokusie zjedzenia kawałka tortu, dlatego jego wybór jest tak ważny i nie warto zostawiać go na ostatnią chwilę.

Pomożemy Ci wybrać tort komunijny

1 WYGLĄD



Wybierz wygląd tortu ze zdjęć prezentowanych poniżej, lub stwórz tort według własnego autorskiego projektu.

2 SMAK



Wybierz smak tortu, przy każdym zdjęciu umieszczone są dostępne smaki.

3 WAGA



Wybierz wagę tortu, zazwyczaj stosuje się dosyć prosty przelicznik: 1 osoba - 100 g tortu (nie licząc dekoracji).

4 ZAMÓWIENIE



Wypełnij formularz lub zamów online zadzwoń 517 341 517 lub napisz: zamowienia@cukierniaromanowski.pl Jeżeli tort jest własnego projektu, prześlij nam poglądowe zdjęcie.

Gotowe!

Nie zapomnij o odebraniu tortu w umówionym terminie!

Proponujemy do tortu dobrać racę, podkreśli rangę uroczystości.



kliknij i pobierz ulotkę

Warto pamiętać!

Masa cukrowa waży więcej, co automatycznie zwiększa ciężar tortu i jego koszt.

Torty są wykonywane ręcznie wobec tego dekoracje,

ułożenie może nieznacznie różnić się od zaprezentowanego na zdjęciu.

Zamówienia najlepiej złożyć z wyprzedzeniem, bo może się okazać, że z powodu dużej ilości zleceń nie będziemy w stanie go przyjąć.

Waga tortu przy odbiorze może się różnić od zakładanej +-15%, rozliczenie następuje wg wagi finalnej.

ZAMÓW ONLINE

zadzwoń tel. 517 341 517 (codziennie 8:00 – 18:00)
lub napisz email: zamowienia@cukierniaromanowski.pl

wpłać zaliczkę na nr konta (Bank Spółdzielczy)

51 8915 0003 0005 8290 2000 0040

w tytule przelewu koniecznie umieść: imię, nazwisko, numer zamówienia