

**Velké zákusky -
ceník platný od
1. 2. 2019**

Název výrobku	Hmotnost	Složení	Cena výrobku
Banán polévaný se šlehačkou	100 g	Čerstvý banán, potažený v cukrářské kakaové polevě, dohotovený šlehačkovou náplní.	21,-
Banánek s kávovým krémem	40g	Korpus z pálené hmoty, lehký máslový krém ochucený kávou, fondánová poleva.	13,-
Bombička	50 g	Buflery, krém na likérové špičky, tekutá náplň, cukrářská kakaová poleva.	18,-
Dort „Tiramisu“	100 g	Dortový korpus světlý, Tiramisu náplň, kakaový prášek.	21,-
Dort „Florida“	100 g	Dortový korpus světlý, kompotované broskve, lehký máslový krém, šlehačková náplň.	21,-
Dort „Harlekýn“	90 g	Dortový korpus ze sachrové hmoty, šlehačková náplň, pařížská šlehačka lehká, cukrářská kakaová poleva.	21,-
Dort „Kuba“	90 g	Dortový korpus ze sachrové hmoty, ovocná pomazánka, banán, lehká pařížská šlehačka, cukrářská kakaová poleva.	21,-
Dort „Pařížský“	90 g	Dortový korpus ze sachrové hmoty, lehká pařížská šlehačka, cukrářská kakaová poleva.	21,-
Dort „Sachr“	90 g	Dortový korpus ze sachrové hmoty, ovocná pomazánka, cukrářská kakaová poleva, šlehačková náplň.	21,-
Dort smetanový dle výběru	100 g	Dortový korpus dle výběru, smetanová náplň dle výběru.	21,-
Dort mrkvový ořechový s celozrnnou moukou	110 g	Dortový korpus se šlehané mrkvové hmoty, smetanová náplň, modelovací hmota	25,-
Dort „Straciatella“	100 g	Korpus ze sachrové hmoty, šlehačková náplň s jogurtem, cukrářská kakaová poleva.	21,-
Dort s ovocem	110 g	Dortový korpus světlý, ovocná pomazánka, lehký máslový krém, čerstvé ovoce, kokos, agarová poleva.	21,-

Dort písecký	90 g	Dortový korpus světlý, šlehačková ovocná pomazánka, ovocná pomazánka, agarová poleva.	21,-
Dort s punčovou příchutí	100 g	Dortový korpus světlý, cukerný rozvar, rumové aroma, ovocná pomazánka, cukrářská kakaová poleva.	19,-
Hoblina	40g	Korpus z třeňé hmoty naplněný šlehačkou.	13,-
Chlebiček s pařížskou šlehačkou	90 g	Tmavý dortový korpus, lehká pařížská šlehačka, ovoce.	18,-
Indián	40 g	Buflery plněné bílkovým krémem, cukrářská kakaová poleva.	15,-
Jádrová trubička s pařížskou šlehačkou	40 g	Korpus z jádrové hmoty, cukrářská kakaová poleva, pařížská šlehačka lehká.	16,-
Jádrová trubička se šlehačkou	40 g	Korpus z jádrové hmoty, cukrářská kakaová poleva, šlehačková náplň.	14,-
Jádrový rohlík s kakaovým krémem	50 g	Korpus z jádrové hmoty, máslový krém s kakaem, cukrářská kakaová poleva.	15,-
Jogurtovo smetanový kelímek s ovocnou omáčkou	100 g	Kelímek plněný jogurtovo smetanovou náplní, ovocná omáčka	28,-
Kelímek Pannacotta	100g	Kelímek plněný vařenou smetanovou náplní, ovocná omáčka, šlehačková náplň.	28,-
Kokoska	65 g	Korpus z lineckého těsta, korpus z hmoty na kokosky, ovocná pomazánka, máslový krém s kakaem, cukrářská kakaová poleva.	16,-
Kokosky korpusy (6 ks)	50 g	Korpus z hmoty na kokosky.	14,-
Kokosová koule	65 g	Upotřebitelný odpad, strouhaný kokos, máslový krém, cukrářská kakaová poleva, alginátové ovoce.	8,-
Kominíček	60 g	Korpus z jádrové hmoty, lehký máslový krém, cukrářská kakaová poleva, pařížská šlehačka lehká, kokos.	17,-

Kornoutek s ovocnou náplní	110 g	Korpus z jádrové hmoty, bílkový krém, ovocná pomazánka, cukrářská kakaová poleva.	13,-
Košíček ořechový	50 g	Košíček z lineckého těsta, ořechová náplň, cukrářská kakaová poleva, jádroviny.	16,-
Košíček ovocný	45 g	Košíček z lineckého těsta, lehký máslový krém, ovoce, agarová poleva.	16,-
Košíček s pařížskou šlehačkou	50 g	Košíček z lineckého těsta, pařížská šlehačka lehká, cukrářská kakaová poleva, kokos.	16,-
Laskonka	40 g	Korpus z hmoty na laskonky, máslový krém ochucený kulérem, drobečky z laskonek.	16,-
Linecká tyčka třená	55 g	Korpus z třeného lineckého těsta, ovocná pomazánka, cukrářská kakaová poleva.	14,-
Linecké kolečko	40g	Korpus z lineckého těsta, ovocná pomazánka, moučkový cukr.	9,-
Listová trubička	40 g	Korpus z listového těsta, bílkový krém, moučkový cukr.	11,-
Listový šáteček	50 g	Korpus z listového těsta, lehký máslový krém, cukrářská kakaová poleva.	12,-
Marokánka	60 g	Korpus z jádrové hmoty, cukrářská kakaová poleva.	15,-
Modelovaná brambora	60 g	Korpus z lehké šlehané hmoty, máslový krém, modelovací hmota, kakaový prášek.	16,-
Mušle	100 g	Korpus z upotřebitelného odpadu, cukrářská kakaová poleva, máslový krém.	14,-
Oválek	40 g	Korpusy z třené hmoty, ovocná pomazánka, máslový krém kakaový, cukrářská kakaová poleva.	13,-
Pařížská tyčka	60 g	Korpus z jádrové hmoty, pařížská šlehačka těžká, cukrářská kakaová poleva.	17,-
Perníček zdobený dle přání zákazníka	20 g	Perníkový korpus cukrová poleva.	26,-

Řez perníkový	80g	Lité perníkové těsto, ovocná pomazánka, cukrářská kakaová poleva.	14,-
Piškotová omeleta	80 g	Korpus z lehké šlehané hmoty, smetanovo - ovocná náplň, moučkový cukr.	18,-
Piškoty cukrářské	50 g	Korpus z lehké šlehané hmoty.	13,-
Pralinky vlastní výroba	15 g	Čokoládová pralinka – různé náplně.	8,-
Pražská koule	70 g	Buflery, máslový krém s kakaem, pražená podzemnice, cukrářská kakaová poleva.	17,-
Pusinky (1 balení/5 ks)	65 g	Korpusy ze sněhové hmoty k pečení, kokos.	11,-
Rakvička plněná polévaná se šlehačkou	50 g	Korpus z hmoty na vaničky, cukrářská kakaová poleva, smetanová náplň, vaječný koňak, šlehačková náplň.	16,-
Rakvička plněná polévaná s pařížskou šlehačkou	50 g	Korpus z hmoty na vaničky, cukrářská kakaová poleva, smetanová náplň, vaječný koňak, pařížská šlehačka lehká.	18,-
Rakvička polévaná se šlehačkou	50 g	Korpus z hmoty na vaničky, cukrářská kakaová poleva, šlehačková náplň.	15,-
Rakvička se šlehačkou	35 g	Korpus z hmoty na vaničky, šlehačková náplň.	14,-
Roláda světlá s kokosem	40 g	Roládový plát světlý, ovocná pomazánka, máslový krém, kokos.	16,-
Roláda světlá s ořechy	40 g	Roládový plát světlý, máslový krém ochuceným kávou, jádroviny.	16,-
Roláda tmavá s kakaem	40 g	Roládový plát tmavý, máslový krém s kakaem, cukrářská kakaová poleva.	16,-
Řez „Cappuccino s banánem a piškoty“	90 g	Kapslový korpus tmavý, lehká máslová náplň s kávovou příchutí, ovocná pomazánka, čerstvý banán, piškoty.	19,-
Řez „Hraběnčin“	80 g	Korpus z třešňové hmoty, náplň na pečení - jablka, skořice, ořechy, sněhová hmota na pečení.	16,-

Řez „Jablečnick“	100 g	Kapslový korpus světlý, jablko -puštinová náplň, smetanová náplň, zakysaná smetana.	15,-
Řez listový s puštinovou náplní	60 g	Korpus z listového těsta, lehký máslový krém, ovocná pomazánka, pudínová poleva.	17,-
Řez „Kardinál“	80 g	Korpus z piškotové hmoty, smetanová náplň, povidla, moučkový cukr.	18,-
Řez „Kuba“	80 g	Korpus ze sachrové hmoty, ovocná pomazánka, pařížská šlehačka lehká, čerstvý banán, cukrářská kakaová poleva.	20,-
Řez „Medovník“	100 g	Medový korpus, máslový krém se salkem, ořechy.	24,-
Řez „Míša“	80 g	Korpus ze sachrové hmoty, šlehačková náplň s příchutí jogurtu, poleva mirror.	19,-
Řez „Rafaelo“	80 g	Lité těsto se smetanou a kokosem, moučkový cukr.	16,-
Řez „Straciatella“	80g	Korpus ze sachrové hmoty, šlehačka s jogurtem, cukrářská kakaová poleva.	20,-
Řez „Tiramisu“	80 g	Kapslový korpus světlý, Tiramisu náplň, kakaový prášek.	20,-
Řez bezé máslový	80 g	Pláty z bezé hmoty, máslový krém ochucený kávou, jádroviny, cukrářská kakaová poleva.	18,-
Řez jogurtový	80 g	Korpus ze sachrové hmoty, jogurtová náplň, smetanová náplň, ovoce.	18,-
Řez karamelovo-ořechový	80 g	Korpus z křehkého těsta, máslový krém, potažené ořechy zapečené v karamelu.	20,-
Řez s kávovým krémem	80 g	Kapslový korpus světlý, máslový krém ochucený kávou, cukrářská kakaová poleva.	18,-
Řez kefirový	80 g	Kakaový korpus z kefirového mléka, zakysaná smetana, kompotované mandarinky, smetanová náplň.	16,-

Řez kefirový z bezlepkové mouky	80 g	Kakaový korpus z kefirového mléka a bezlepkové mouky, zakysaná smetana, cukrářská kakaová poleva.	18,-
Řez mrkvový	80 g	Lité mrkvové těsto, moučkový cukr	11,-
Řez ovocný	100 g	Kapslový korpus světlý, ovocná pomazánka, lehký máslový krém, ovoce, agarová poleva.	18,-
Řez „Pařížský“	80 g	Korpus ze sachrové hmoty, lehká pařížská šlehačka, cukrářská kakaová poleva.	20,-
Řez pomerančový	80 g	Kapslový korpus světlý, žlutkový krém máslový, pomerančová poleva.	18,-
Řez pudinkový „BEBE“	90 g	Kapslový korpus světlý, pudinková náplň, Bebe sušenky, cukrářská kakaová poleva.	18,-
Řez s kakaovým krémem	80 g	Kapslový korpus světlý, máslový krém s instantní kávou, cukrářská kakaová poleva.	18,-
Řez s punčovou příchutí	80g	Kapslový korpus světlý, cukerný rozvar, ovocná pomazánka, rumové aroma, cukrářská kakaová poleva / fondánová poleva.	17,-
Řez s tvarohovým krémem, ovocem a šlehačkou	100 g	Kapslový korpus světlý, lehký máslový krém s tvarohem, čerstvé nebo kompotované ovoce, smetanová náplň.	19,-
Řez smetanový s ovocem	90 g	Kapslový korpus světlý, smetanová náplň, ovoce.	20,-
Řez smetanový bezé	90 g	Pláty z bezé hmoty, smetanová náplň, cukrářská kakaová poleva	20,-
Sněhový ježek	50 g	Korpus ze sněhové hmoty na pečení, bílkový krém ovocný nebo smetanová náplň, cukrářská kakaová poleva, alginátové ovoce nebo kompotované ovoce.	14,-
Střecha	80g	Roládový plát světlý a tmavý, máslový krém s alginátovým ovocem, cukrářská kakaová poleva.	18,-
Šodo chlebiček	90 g	Světlý dortový korpus, šodo náplň, smetanová náplň, ovoce.	17,-

Štafetka	50 g	Plát z bezé hmoty, máslový krém ochucený kávou, cukrářská kakaová poleva.	15,-
Tunel ovocný	60g	Roládový plát světlý, smetanová náplň, čerstvé nebo kompotované ovoce.	19,-
Tunel máslový	60g	Roládový plát světlý a tmavý, máslový krém, čerstvé nebo kompotované ovoce, cukrářská kakaová poleva.	19,-
Věneček	40 g	Korpus z pálené hmoty, lehký máslový krém, fondánová poleva.	15,-
Věneček s cukrářskou kakaovou polevou	50 g	Korpus z pálené hmoty, lehký máslový krém ochucený kakaovým práškem, cukrářská kakaová poleva.	17,-
Věneček se šlehačkou	50 g	Korpus z pálené hmoty, lehký máslový krém, fondánová poleva, smetanová náplň.	17,-
Větrník	100 g	Korpus z pálené hmoty, šodó náplň a karamelová šlehačka, fondánová poleva.	20,-