

**Velké zákusky -  
ceník platný od  
1. 9. 2018**

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

|   |       |   |             |
|---|-------|---|-------------|
| <b>Dort písecký</b>                           | 90 g  | Dortový korpus světlý, šlehačková ovocná pomazánka, ovocná pomazánka, agarová poleva.                                   | <b>21,-</b> |
| <b>Dort s punčovou příchutí</b>               | 100 g | Dortový korpus světlý, cukerný rozvar, rumové aroma, ovocná pomazánka, cukrářská kakaová poleva.                        | <b>19,-</b> |
| <b>Hoblina</b>                                | 40g   | Korpus z třené hmoty naplněný šlehačkou.  | <b>13,-</b> |
| <b>Chlebíček s pařížskou šlehačkou</b>        | 90 g  | Tmavý dortový korpus, lehká pařížská šlehačka, ovoce.   | <b>18,-</b> |
| <b>Indián</b>                                 | 40 g  | Buflery plněné bílkovým krémem, cukrářská kakaová poleva.   | <b>15,-</b> |
| <b>Jádrová trubička s pařížskou šlehačkou</b> | 40 g  | Korpus z jádrové hmoty, cukrářská kakaová poleva, pařížská šlehačka lehká.  | <b>16,-</b> |
| <b>Jádrová trubička se šlehačkou</b>          | 40 g  | Korpus z jádrové hmoty, cukrářská kakaová poleva, šlehačková náplň.   | <b>14,-</b> |
| <b>Jádrový rohlík s kakaovým krémem</b>       | 50 g  | Korpus z jádrové hmoty, máslový krém s kakaem, cukrářská kakaová poleva.  | <b>15,-</b> |
| <b>Jogurtový kelímek</b>                      | 150 g | Kelímek plněný jogurtovo smetanovou náplní.   | <b>15,-</b> |
| <b>Kelímek Pannacotta</b>                     | 100g  | Kelímek plněný vařenou smetanovou náplní, ovocná omáčka, šlehačková náplň.  | <b>21,-</b> |
| <b>Kokoska</b>                                | 65 g  | Korpus z lineckého těsta, korpus z hmoty na kokosky, ovocná pomazánka, máslový krém s kakaem, cukrářská kakaová poleva. | <b>16,-</b> |
| <b>Kokosky korpusy (6 ks)</b>                 | 50 g  | Korpus z hmoty na kokosky.  | <b>14,-</b> |
| <b>Kokosová koule</b>                         | 65 g  | Upotřebitelný odpad, strouhaný kokos, máslový krém, cukrářská kakaová poleva, alginátové ovoce.                         | <b>8,-</b>  |
| <b>Kominíček</b>                              | 60 g  | Korpus z jádrové hmoty, lehký máslový krém, cukrářská kakaová poleva, pařížská šlehačka lehká, kokos.                   | <b>17,-</b> |

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

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

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

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

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