

The background is a solid teal color, overlaid with several large, irregular, organic shapes in shades of peach and brown. These shapes are scattered across the frame, creating a layered, abstract composition. The word "MUUS" is centered horizontally and partially overlaid by these shapes.

MUUS



Lubimy na słodko.
Z kremem, na kruchym, z truskawką. Duże i małe.
Czasem w ruchu, czasem przy stole.
Z przyjaciółmi, rodziną, albo tak tylko dla siebie.
Z bąbelkami przed, po i w trakcie.

TAMKA 22/24
ALEJA RZECZYPOSPOLITEJ 18

www.muus.pl

Tort śmietankowy z konfiturą domowej roboty* i kruszonką z karmelizowanej białej czekolady

Jasny biszkopt przełożony kremem na bazie śmietanki 36% i serka mascarpone, konfitura domowej roboty, kruszonka z białej czekolady. Oblany gorzką czekoladą. Dekoracja : owoce sezonowe, zioła

* konfitura: malinowa/ porzeczkowa/ wiśniowa/ różana/truskawkowa

Cena: 80 zł/kg



Tort Wuzetka

Ciemny biszkopt, przełożony kremem na bazie śmietanki 36% i serka mascarpone, konfitura wiśniowo-porzeczkowa, gorzka czekolada. Dekoracja: krem śmietankowy, wisienki kandyzowane.

Cena: 90 zł/kg



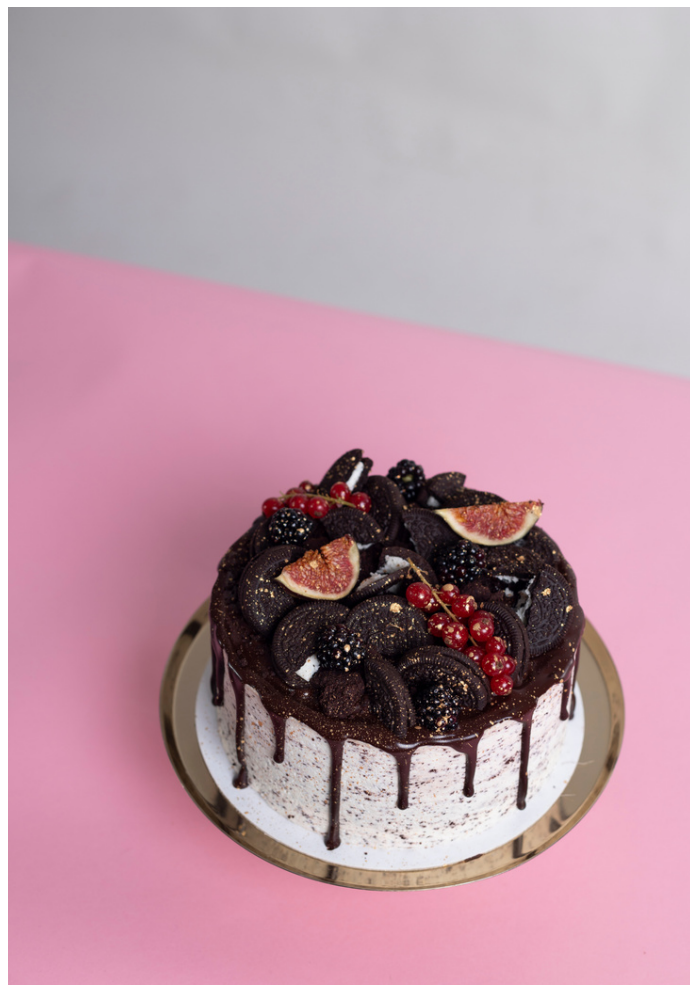
Tort Oreo

Ciemny biszkopt z dodatkiem kakao, krem na bazie śmietanki 36% i serka mascarpone z pokruszonymi ciasteczkami oreo, kajmak argentyński, prażynka z ciastek oreo.

Oblany gorzką czekoladą.

Dekoracja: ciasteczka oreo, owoce sezonowe, zioła

Cena: 90 zł/kg



Tort Kinder Bueno

Jasny biszkopt przełożony kremem na bazie śmietanki 36% i serka mascarpone, krem orzechowy Kinder

Bueno, prażynki, orzeszki arachidowe.

Oblany polewą orzechową.

Dekoracja: Kinder Bueno, precelki słone, ciasteczka, orzeszki arachidowe

Cena: 90 zł/kg



Tort Baileys z kremem kawowym i bezą

Jasny biszkopt nasączony Baileysem, przełożony kremem na bazie śmietanki 36%, serka mascarpone i kawy. Krażek bezowy
Oblany czekoladą chałwową.

Dekoracja: wiórki z czekolady deserowej

Cena: 100 zł/kg



Tort mango-marakuja

Ciemny biszkopt z dodatkiem kakao, przełożony kremem na bazie śmietanki 36% i serka mascarpone z dodatkiem pulpy z mango, konfitura malinowa domowej roboty, krążek bezy kokosowej, marakuja.

Dekoracja: owoce sezonowe, chipsy kokosowe, zioła

Cena: 100 zł/kg



Tort intensywnie czekoladowy z konfiturą domowej roboty* i ziemią czekoladową

Ciemny biszkopt z dodatkiem kakao, ganache
czekoladowy, mus czekoladowy, konfitura
domowej roboty,
ziemia czekoladowa.
Oblany gorzką czekoladą.

Dekoracja: wiórki czekoladowe, owoce sezonowe,
ziola

* konfitura: malinowa/ porzeczkowa/ wiśniowa/
różana/truskawkowa

Cena: 100 zł/kg



Tort pistacjowy z konfiturą różaną

Ciemny biszkopt z dodatkiem kakao,
przełożony kremem na bazie śmietanki 36%
i serka
mascarpone z dodatkiem pasty pistacjowej,
konfitura z płatków róży.
Oblany polewą pistacjową.

Dekoracja: wiórki z czekolady deserowej,
płatki róży, ziola

Cena: 130 zł/kg



Tort red velvet z konfiturą wiśniową, kremem chałwowym i kruszonką z palonej białej czekolady

Red velvet, krem na bazie śmietanki 36%
mascarpone oraz chałwy, konfitura wiśniowa,
kruszonka z palonej białej czekolady.

Dekoracja: wisienki kandyzowane, jadalne złoto.

Cena: 140 zł/kg



Tort confetti

Biskopt confetti, różowy krem na bazie
śmietanki 36%, mascarpone oraz wanilii,
konfitura malinowa.

Dekoracja: kolorowe posypki.

Cena: 140 zł/kg



liczba osób - waga tortu

1 – 10	1,5 kg
10 – 15	2 kg
15 – 20	2,5 kg
20 – 25	3 kg
25 – 30	3,5 kg
30 – 35	4 kg
35 – 40	4,5 kg
40 – 45	5 kg
45 – 50	5,5 kg
50 – 55	6 kg





WYGLĄD
tortu

Dekoracja:

- » naked /otynkowany kremem maślanym +10 zł/kg
- » obłany czekoladą:
gorzką/białą/ barwioną/ bez czekolady
- » dekoracja standardowa (opisana w ofercie)/ spersonalizowana

Torty piętrowe wykonujemy od 6 kg.

Akcesoria do tortu piętrowego +50 zł

Dekoracja spersonalizowana:

- » kwiaty jadalne - wyceniane indywidualnie
- » kwiaty żywe (określić kolorystykę)- wyceniane indywidualnie
- » makaroniki francuskie (3/6 szt)+ 5 zł/szt.
 - » jadalne złoto + 25 zł/kg
- » słodycze (oreo, kinder bueno, snickers, kinder niespodzianka) + 10 zł/kg
- » mini buteleczka Jack Daniel's + 30 zł/szt.
- » Drewniany Topper + 40 zł/ szt.

Transport:

I strefa- 15 zł

II strefa- 30 zł

Transport poza Warszawę wyceniany jest indywidualnie

Czas realizacji zamówienia
zależy od wielkości Tortu.

Czas realizacji na torty do 6 kg z oferty
standardowej to 3-6 dni roboczych.

Katarzyna Kaszubska

TORTY

cukiernia@muus.pl • 791 400 328

SKLEP ONLINE

www.muus.pl

