



KLASZTOR
ARCHE WROCŁAW

ARCHE
HOTELE

ARCHE
HOTEL WROCŁAW

Na okazje małe i duże

lub zupełnie bez powodu... Efektowny tort sprawdzi się zawsze.

Intensywna czekolada z wiśnią, letnia truskawka z jagodą i kwaśną śmietaną czy może egzotyczne i lekkie mango z marakują? Wybierz ulubiony smak tortu i świętuj jak chcesz swoje najszczęśliwsze chwile.

Nasi cukiernicy przygotowują na Twoje zamówienie piękny i oryginalny tort, który będzie niespodzianką i kulinarną atrakcją uroczystości. Wszystkie kompozycje smakowe tortów ułożyliśmy w taki sposób, aby były ciekawym, autentycznym doznaniem kulinarnym.

Nasze torty przygotowujemy w większości w oparciu o lokalne i sezonowe składniki. Nie stosujemy sztucznych barwników i ulepszaczy smaków. Jeśli masz alergię lub wyłączenia dietetyczne poinformuj nas przed zamówieniem, a my dostosujemy składniki, tak by były dla Ciebie bezpieczne.





TORT

migdał-słony karmel

Jasny mus z wymownym, kontrastowym i wyczuwalnym połączeniem słonego i słodkiego jednocześnie. Crunch orzechowy, dla wielbicieli orzechowych smaków wprost idealny. Biskopt jasny i puszysty z wyraźną migdałową nutą. Wykończenie stylowe i bardzo eleganckie, z białego zamszu i jadalnego złota.

Cena: 160 zł brutto/kg



TORT

pomarańcza-grejpfrut

Lekki i orzeźwiający w smaku, w kolorach dojrzałych cytrusów lub białym. Krem – mus jasny i cytrusowy. Warstwa gorzkawej żelki grejpfrutowej i słodkiej pomarańczy. Spód ciasteczkowy i maślany. Tort dla wielbicieli cytrusów i świeżych, pobudzających połączeń smakowych. Wykończenie w nasyconym, pomarańczowym kolorze lub białym.

Cena: **145 zł brutto/kg**



TORT

truskawka-jagoda-kwaśna śmietana

Klasyczne letnie połączenie: śmietanowy biszkopt przekładany musem jagodowym i konfiturą. Do tego żelka truskawkowa z dodatkiem cytryny. Wykończenie z białej czekolady oraz bładoróżowego pudru lub z galaretki i truskawek. Całość bardzo subtelna, śmietankowa i owocowa.

Cena: 160 zł brutto/kg



TORT

mango-marakuja-kokos

Dominujący kokos w biszkopcie i białym musie. Do tego mus z marakui i kostka mango. Dekoracja z białego zamszu i świeżych kwiatów. Całość subtelnie słodka, kremowa i cytrusowa. Idealny na gorące popołudnie.

Cena: 170 zł brutto/kg



TORT

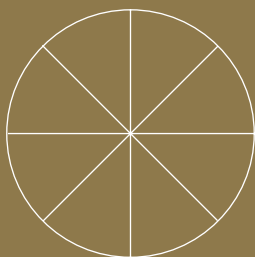
czekolada-wiśnia

Klasyczny duet czekolady z wiśnią. Doskonały, aby zaspokoić apetyt na słodkie i czekoladowe zachcianki. Mus gładki, gęsty i bogato czekoladowy. Żel wiśniowy, ciemny biszkopt – intensywnie kakaowy. Wykończenie z lustrzanej polewy i popularnych pralin.

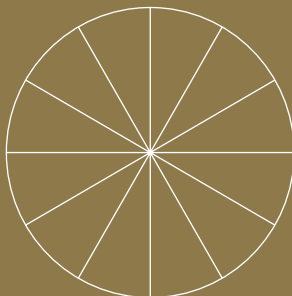
Cena: **160 zł brutto/kg**



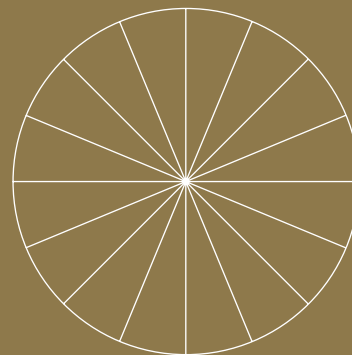
Rozmairy tortów



Do 8 porcji
tort 1-poziomowy



Do 12 porcji
tort 1-poziomowy



Do 16 porcji
tort 1-poziomowy



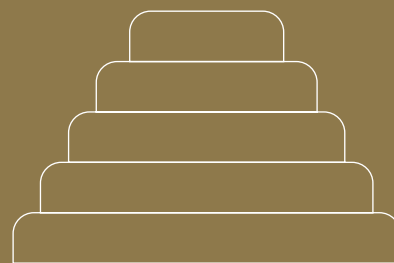
Do 17-30 porcji
tort 2-poziomowy



Do 31-40 porcji
tort 3-poziomowy



Do 41-62 porcji
tort 4-poziomowy



Do 63-100 porcji
tort 5-poziomowy



Zamówienia

Zamówienia na torty przyjmujemy
na min. 3 dni przed odbiorem
(nie dotyczy imprez zorganizowanych w restauracji).

Masz pytania? Chętnie pomożemy
w wyborze najlepszego tortu.

restauracja@archeklasztorwroclaw.pl

restauracja@archehotelwroclaw.pl

ARCHE

Arche Klasztor Wrocław
Al. Kasprowicza 64-66
54-137 Wrocław
www.archeklasztorwroclaw.pl

Arche Hotel Wrocław Lotnisko
ul. Graniczna 183
54-530 Wrocław
www.archehotelwroclaw.pl