



Oferta ciast

Cukiernia Hygge



recepcja@hyggehotel.pl | tel. 77 500 56 80

Hygge Hotel | ul. Dworcowa 20 | Opole

Poznaj naszą ofertę ciast

Są smaki, które zostają z nami na dłużej. Właśnie takie ciasta tworzymy w Hygge, z dbałością o detale, z wyczuciem i szczyptą elegancji.

Nasze ciasta zamówisz:

- **Na wyjątkowe okazje** – urodziny, rocznice, chrzciny, komunie czy śluby. Dopasujemy ciasto do klimatu uroczystości i liczby gości.
- **Do domu** – bo czasem po prostu warto sprawić sobie przyjemność. Ciasto idealne na niedzielne popołudnie, kolację z przyjaciółmi lub rodzinny obiad.
- **Na wynos z hotelu Hygge** – jeśli podczas pobytu u nas zasmakujesz któregoś z ciast, możesz zamówić je na później – jako smakowy souvenir.
- **Do firm i instytucji** – przygotowujemy eleganckie ciasta na spotkania biznesowe, jubileusze i święta zespołowe.

Każde ciasto przygotowujemy na zamówienie.

Świeżo, z sercem i z użyciem składników najwyższej jakości.

Torty musowe

- mus z białej czekolady, żelka malinowa / truskawkowa, ciastko migdałowe, crunch pistacjowy.
- biszkopt czekoladowy, żelka wiśniowa, mus rumowy na białej czekoladzie, kawałki ciemnej czekolady.
- mus z czekolady karmelowej, crunch orzechowy (orzechy laskowe), cremeux mleczna czekolada, ciastko orzechowo-rumowe.
- mus kokosowy na białej czekoladzie, ciastko kokosowe, żelka mango marakuja.

Cena: 25 PLN/os.*

*minimalna ilość zamówienia to 12 porcji.



Tort monoporcji

Małe formy wielkich smaków.
Eleganckie, indywidualne
porcje tortowe, które
zachwycają formą
i harmonią składników.

Cena: 32 PLN/os.

Paris-Brest pistacjowy

Delikatne ciasto parzone,
wypełnione pistacjowy
kremem mousseline
i intensywnym karmelowym
cremeux.

Cena: 159 PLN Ø=24 cm



Libańskie ciasto pomarańczowe

Aromatyczne ciasto
pomarańczowe z nutą
migdalową, wykończone
polewą z ciemnej czekolady.

Cena: 159 PLN Ø=24 cm



Pavlova z owocami

Beza o chrupiącej skorupce
i miękkim wnętrzu, z lekkim
kremem i świeżymi owocami.

Cena: 149 PLN Ø=24 cm



Sernik japoński

Puszysty, lekki jak chmurka
sernik o delikatnej,
rozpływającej się
w ustach strukturze.

Cena: 109 PLN Ø=24 cm

Tarta pistacjowo malinowa

Kruchy migdałowy spód,
aksamitne pistacjowe
cremeux i soczyste maliny.

Cena: 179 PLN Ø=24 cm



Tabela alergenów

Ciasto	Gluten (mąka pszenna)	Mleko	Jajka	Orzechy (migdały, pistacje)	Cytrusy
Paris-Brest pistacjowy	✓	✓	✓	✓	✗
Pavlova z owocami	✗	✓	✓	✓	zależne od owoców
Libańskie ciasto pomarańczowe	✗	✓	✓	✓	✓
Sernik japoński	✗	✓	✓	✓	✗
Tarta pistacjowo-malinowa	✗	✓	✓	✓	✗

Każde ciasto przygotowujemy na zamówienie.

Świeżo, z sercem i z użyciem składników najwyższej jakości.

Skontaktuj się z nami, by ustalić szczegóły
i zarezerwować swoją porcję słodkiej przyjemności.

Telefon: 77 500 56 80

E-mail: repcja@hyggehotel.pl

Adres: ul. Dworcowa 20, Opole

Odbiór osobisty w Hygge Hotel.

Zamów z minimum 4-dniowym wyprzedzeniem.

