Kazimierz Targowski

Cukiernia Hygge

Oferta ciast

Cukiernia Hygge



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

Hygge Hotel I ul. Dworcowa 20 I 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 poarcje 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 migdałową, 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 maliny.

Cena: 179 PLN Ø=21 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: recepcja@hyggehotel.pl
Adres: ul. Dworcowa 20, Opole

Odbiór osobisty w Hygge Hotel.
Zamów z minimum 4-dniowym wyprzedzeniem.

Hygge
HOTEL***

Kazimierz Targowski
Cukiernia
Hygge