



Oferta słodka

SEZON 2025/26

wszystkie ceny podane są w netto



1. Mus truskawkowy z owocami leśnymi - 100ml (1 porcja/ 10zł netto)

Delikatny mus truskawkowy na bazie świeżych truskawek oraz jogurtu naturalnego, dekorowany owocami leśnymi.

2. Tiramisu tradycyjne - 100ml (1 porcja/ 8zł netto)

Krem tiramisu na biszkoptach nasączonych kawą z rumem.

3. Tiramisu pistacjowe - 100ml (1 porcja/ 10zł netto)

Krem tiramisu z dodatkiem pasty pistacjowej 100% na biszkoptach nasączonych kawą z rumem.



4. Panna cotta z sosem malinowym - 100ml (1 porcja/ 9zł netto)



5. Panna cotta z sosem czekoladowym - 100ml (1 porcja/ 10zł netto)

6. Monoporcja "Czekolada mango-marakuja" (1 porcja/ 16zł netto)

Ciastko musowe ułożone na chrupiącej prażynce czekoladowej. Aksamitny mus czekoladowy z owocowym wnętrzem Mango&Marakuja.



7. Monoporcja "Śliwka w czekoladzie" (1 porcja/ 15zł netto)

Ciastko musowe ułożone na delikatnym, bezmącznym biszkopcie czekoladowym.

Puree śliwkowe okryte delikatnym kremem arachidowo-czekoladowym.

Całość otulona cienką warstwą gorzkiej czekolady 70%.

8. Mini Cannolo (1 porcja/ 10zł netto)

Rurka z kruchego ciasta wypełniona kremem → jeden smak do wyboru z:

- Nutella
- Solona pistacja
- Malina

9. Deser "Wiśniowa fantazja" - 100ml (1 porcja/ 12zł netto)

Aksamitny mus czekoladowy na bazie belgijskiej czekolady deserowej okrywający wiśniową fruzelinę. Całość okryta czekoladową prażyną.

10. Deser "Biscoff Lotus" - 100ml (1 porcja/ 12zł netto)

Ciasteczkowo-korzenny krem na bazie tradycyjnych ciasteczek „Lotus”.

11. Sernik delikatny - 5cmx5cm (1 porcja/ 10zł netto)

Delikatny na kruchym spodzie stworzony z trzech rodzajów sera: pełnotłustego twarogu, sera śmietankowego oraz sera Philadelphia.

12. Ciasto marchewkowe 5cmx5cm (1 porcja/ 8zł netto)

Ciasto przepięknie startą marchewką. W smaku korzenne oraz cytrusowe. Dekorowane kremem na bazie sera mascarpone sera Philadelphia.

13. Ciasto czekoladowe 5cmx5cm (1 porcja/ 12zł netto)

Kakaowe ciasto biszkoptowe nasączone kawą z dodatkiem rumu. Okryte puszystym musem czekoladowym na bazie belgijskiej czekolady mlecznej. Dekorowane świeżymi owocami.

14. Ciasto W-Z (wuzetka) 5cmx5cm (1 porcja/ 10zł netto)

Dwa blaty kakaowego biszkoptu przełożone delikatnym kremem śmietankowym z dodatkiem wiśniowej fruzeliny.

15. Tartaletka szarlotkowa (1porcja/ 13zł netto)

Kruche, cienkie ciasto przepiecznione kawałkami polskich jabłek, zapiekane pod cynomonową kruszonką. Całość oprószona cukrem pudrem.

16. Ciasto Słonecznikowiec 5cmx5cm (1 porcja/ 10zł netto)

Biszkopt kakaowy nasączony ponczem kawowym, przełożony kremem krówkowym z dodatkiem prażonych i karmelizowanych nasion słonecznika.

17. Chlebek bananowy (1 porcja/ 8zł netto)

Z dodatkiem kawałków czekolady deserowej oraz orzechów włoskich.

18. Mini serniczek Oreo (1 porcja/ 12zł netto)

Sernik z kawałkami ciasteczek Oreo, na bazie serka Philadelphia oraz serka mascarpone.



19. Kokosanki (1 porcja/ 6 zł netto)

Prawdziwy kokosowy przysmak stworzony z naturalnych składników. Delikatne i soczyste ciastka przepiecznione wiórkami kokosowymi.

20. Blok czekoladowy z żurawiną, fistaszkiem i orzechem włoskim (1 porcja/ 9zł netto)



21. Krem kawowy z orzechów nerkowca - 100ml (1 porcja / 15zł netto)

Z dodatkiem owoców wiśni, słodzony miodem.

22. Brownie z malinami i pistacją - 5cmx5cm (1 porcja / 10zł netto)

W środku świeże owoce malin oraz orzechy pistacji. Dekorowany pastą pistacjową 100%, liofilizowanymi malinami oraz orzechami pistacji.

23. Fontanna czekoladowa z owocami oraz słonymi przekąskami typu paluszki/krakersy (15 zł netto/ os)

Dostępna opcja: bez laktozy | +2 zł netto/os.

Wybór dostępny powyżej 100 osób

Koordynator Gastronomii i Cukiernik:

Natalia Radziwonowicz

tel. 725 413 615 mail: n.radziwonowicz@teatrkamienica.pl