

LISTA
de
NOVIOS

Lucie Hollstein Türk

2017

www.reposteria.cl - E-Mail: lucie@reposteria.cl

Fono: 65-2282008 - Cel. :09-3593129

Urmeneta 759 - Puerto Montt – Chile

Facturación a empresas e instituciones.

TORTAS DE CEREMONIAS

SABORES SUGERIDOS PARA TORTAS DE BODAS DECORADAS CON FONDANT EXTENDIDO O CREMA DE DECORACIÓN:

(Estas tortas de bodas pueden ser decoradas y montadas de todas las formas)

- **Tradicional Wedding Cake:** Tradicional queque de frutas de origen inglés, trabajado con ron, coñac o brandy importado durante un mes, cubierto de mazapán. Muy fino, sabroso, de gran aroma y durabilidad.
- **Panqueque:** Delgado bizcocho de vainilla o chocolate c/rellenos posibles de chocolate, trufa, almendras, nueces, naranjas, lúcuma, moka, castaña, frambuesa, piña, mora, limón, manjar, mazapán de almendra o nueces, mermelada, combinaciones.
- **Herrentorte** (torta de caballeros), suave bizcocho de vainilla, relleno de crema de vino blanco y remojada en licor.
- **Chocolate:** Delicioso bizcocho de chocolate con rellenos posibles de crema de chocolate, vainilla, manjar y/o mazapán.
- **Zanahorias:** Húmedo y sabroso bizcocho de zanahorias, nueces y almendras c/relleno crema vainilla o crema manjar, mermelada o manjar.
- **Nueces:** Tradicional bizcocho de nueces con rellenos a elección.
- **14 de Noviembre:** Torta mixta compuesta de bizcochos de zanahoria y oro y plata, c/relleno vainilla y crema manjar.
- **Mixta Cecilia:** Mixta con bizcochos de nueces y blancos, con crema de chocolate y castañas, cubierta con crema o merengue.
- **Francisco José:** Fino y tradicional bizcocho de nueces y chocolate c/relleno crema de chocolate, trufa, crema de vainilla y/o mazapán de almendra o nueces.
- **Napoleón:** Fino y delgado bizcocho de nueces con relleno de manjar.
- **Almendra:** Bizcocho de almendras con relleno a elección.
- **Dominó:** Mixta de bizcocho de chocolate y fino bizcocho blanco, con crema almendra y crocante de almendra, cubierta con crema tipo chantilly.
- **Ciruela:** Bizcocho de ciruela c/relleno posibles de crema manjar, mermelada, mazapán y/o crema vainilla.
- **Peruana:** Sabroso bizcocho de frutas secas, con relleno a elección.

SABORES SUGERIDOS PARA TORTAS DE BODAS DECORADAS CON MERENGUE O CREMA TIPO CHANTILLY:

(Estas tortas de boda pueden ser decoradas y montadas con ciertas limitaciones):

- **Bizcocho vainilla con crema a elección** (lúcuma, moka, almendra, nueces, chocolate, castañas, manjar, vainilla, combinaciones).
- **Piña:** Bizcocho de vainilla con crema chantilly y trocitos de piña, cubierta con crema tipo chantilly.
- **Oro y Plata:** Bizcocho blanco con crema de mantequilla, coco rallado o nueces picadas, cubierta con la crema de relleno.
- **Amapola:** Mixta de bizcocho de amapola y merengues, con crema de vainilla y chantilly, cubierta con crema o merengue.
- **Pompadour.** Galletas de champaña rellenas con crema de almendras, cubierta con la crema de relleno y laminas de almendras tostadas.

Valores por porción según tipo de torta y decoración entre \$2.000.- y \$3.800.-

Valor por porción para tradicional Wedding Cake a cotizar según especificaciones caso a caso.

Incluye:

- *Asesoría previa,*
- *Preparación y decoración completa,*
- *Sorpresas,*
- *Montaje en el local (dentro del radio urbano, para montajes fuera de Puerto Montt se aplicará un cobro adicional de \$1.000.- por km. one way),*
- *El adorno en cuchillo, espátula y copas de los novios (esto como gentileza de la casa y en forma optativa),*
- *Entrega final y*
- *Guía de cortes.*

No incluye:

- *Adornos nupciales (ej. Figuras de Novios),*
- *Platos e infraestructura propia (esta será devuelta después de la fiesta)*
- *Figura personalizada elaborada en porcelana en frío.*

DATOS NECESARIOS PARA ELABORAR UN PRESUPUESTO:

- **Fecha del evento,**
- **Lugar del evento,**
- **Cantidad de invitados** (porciones),
- **Sabores** (se sugiere un solo sabor para la torta a trozar en la fiesta, esto para evitar desórdenes durante el servicio),
- **Diseño y decoración** de la torta y
- **Tipo de montaje** (sobre pilares, piso sobre piso, individuales sobre alturas diferentes).

Forma de pago:

- *50% al aceptar presupuesto,*
50% contra-entrega. Se dará por confirmada la torta y reservada la fecha del evento con el pago del abono.

Notas:

- **Reserve su hora para entrevista al 65 228 2008.**
- *Las tortas de novios deben ser confirmadas al menos un mes antes de la fecha, idealmente antes para asegurar nuestra disponibilidad.*
- *En caso de suspensión del evento o encargo, una vez cancelado el abono, este no será devuelto.*
- *Los novios serán los responsables de la infraestructura facilitada en los montajes, y serán ellos los que devuelvan todo al proveedor, respondiendo antes pérdidas o roturas.*

