

***PRODUCTOS***

***Y***

***VALORES***

***Lucie Hollstein Türk***

***2017***

***[www.reposteria.cl](http://www.reposteria.cl) - E-Mail: [lucie@reposteria.cl](mailto:lucie@reposteria.cl)***

***Fono : 65-2282008 - Cel. :+ 56 9 935 931 29  
Urmeneta 759 - Puerto Montt – Chile***

***Facturación a empresas e instituciones.***

## TORTAS

(el rendimiento indicado es aproximado y cambia según el tipo de torta)

### **BLOQUE 1.-**

<b>Denominación</b>	<b>chica</b>	<b>med.</b>	<b>Gde.</b>	<b>extragde.</b>	<b>Rect.ch.</b>	<b>Rect.med.</b>	<b>Rect. Gde.</b>
<b>Medida en centímetros</b>	24	26	28	30	25 x 35	28 x 38	30 x 40.
<b>Rend. próximo bloque, porciones app.</b>	15	20	25	30	30	40	50

+ **Merengue** - Merengue esponjoso  
c/relleno de lúcuma, castaña,  
frambuesa o frutilla. \$25.000.-\$27.000.- \$30.000.-\$34.000.- \$35.000.-\$40.000.-\$48.000.-

+ **Piña** - Bizcocho c/relleno de crema  
chantilly y trocitos de Piña \$25.000.-\$27.000.- \$30.000.-\$34.000.- \$35.000.-\$40.000.-\$48.000.-

### **BLOQUE 2.-**

<b>Denominación</b>	<b>chica</b>	<b>med.</b>	<b>Gde.</b>	<b>extragde.</b>	<b>Rect.ch.</b>	<b>Rect.med.</b>	<b>Rect. Gde.</b>
<b>Medida en centímetros</b>	24	26	28	30	25 x 35	28 x 38	30 x 40.
<b>Rend. próximo bloque, porciones app.</b>	20	25	30	40	40	50	60

+ **Ciruela** - Bizcocho de ciruela c/relleno  
mermelada crema vainilla, crema manjar  
o chantilly \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-

+ **Selva Negra** – Bizcocho de chocolate  
c/relleno crema chantilly y cerezas \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-

\* **Zanahorias** - Bizcocho de zanahorias,  
nueces y almendras c/relleno crema vainilla  
o crema manjar o mermelada. \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-

\* **Chocolate** - Bizcocho de chocolate  
c/crema de chocolate, manjar o vainilla \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-

\* **Nueces** - Bizcocho de nueces c/relleno  
a gusto. \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-

“**Peruana**” - Bizcocho de frutas c/relleno  
a gusto \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-

**Hojarasca** - Hoja tradicional chilena  
c/relleno manjar, crema vainilla,  
mermelada, coco rallado o nueces, otros \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.-

“**Amor**” (**Liebestorte**) – suave torta de hoja,  
c/relleno manjar, crema de vainilla y mermelada  
de mosquetas o frambuesas \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-

“**Oro y Plata**” - Tradicional bizcocho  
blanco c/relleno crema mantequilla y  
nueces picadas o coco rallado \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-

+ “**Tres Leches**” - Suave y húmeda torta  
de bizcocho c/relleno clásico de tres leches y crema,  
cubierta de merengue gratinado \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-

**Cielo** – Tradicional y antigua torta  
Elaborada con nueces y un toque  
de mermelada de damascos \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-

- + **Mixta Tradicional**- base de hoja c/manjar, bizcocho de nuez y merengue c/relleno crema vainilla, frambuesas y chantilly \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-
- Amapola** - bizcocho de amapolas y merengue c/ relleno de crema de vainilla y/o chantilly \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-
- \* **“Cecilia”** - Bizcocho de nueces y Blanco c/relleno de crema castaña y chocolate \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-
- “14 de Noviembre”** - Bizcochos de zanahoria y Blanco, c/relleno crema de vainilla o crema manjar \$28.000.-\$30.000.- \$33.000.- \$38.000.-\$40.000.-\$46.000.-\$54.000.-
- Helada “Lilipop”** –tamaño único de 26 cm. - merengues rellenos c/helados caseros, sabores en almendras o chocolate \$33.000.-

### BLOQUE 3.-

Denominación	chica	med.	Gde.	extragde.	Rect.ch.	Rect.med.	Rect. Gde.
Medida en centímetros	24	26	28	30	25 x 35	28 x 38	30 x 40.
Rend. próximo bloque, porciones app.	25	30	40	50	50	60	80

- \* **Dominó** - bizcocho de chocolate y blanco formando un tablero de domino, c/relleno de crema de almendra y crocante praliné (optativo) \$32.000.-\$35.000.- \$38.000.- \$44.000.-\$46.000.-\$52.000.-\$59.000.-
- \* **Almendra** - Bizcocho de almendra c/relleno al gusto. \$32.000.-\$35.000.- \$38.000.- \$44.000.-\$46.000.-\$52.000.-\$59.000.-
- “Pompadour”** – galletas de champaña c/relleno de crema almendra \$32.000.-\$35.000.- \$38.000.- \$44.000.-\$46.000.-\$52.000.-\$59.000.-
- \* **Panqueque** - Bizcochos delgados c/rellenos posibles de: chocolate, trufa, almendras, nueces, naranjas, lúcuma, moka, castaña, frambuesa, manjar, limón, piña, mora, mermeladas. \$32.000.-\$35.000.- \$38.000.- \$44.000.-\$46.000.-\$52.000.-\$59.000.-
- \* **Herrentorte** - torta de caballeros: suave bizcocho de vainilla, relleno de crema de vino blanco y remojada en licor \$32.000.-\$35.000.- \$38.000.- \$44.000.-\$46.000.-\$52.000.-\$59.000.-
- Mousse chocolate** - Bizcocho de ciruela, mousse de chocolate y viruta de chocolate blanco: Clásico a la moka, o a la menta. \$32.000.-\$35.000.- \$38.000.- \$44.000.-\$46.000.-\$52.000.-\$59.000.-
- \* **Francisco José** – Bizcocho de nueces y Chocolate, c/relleno crema chocolate, Trufa, crema manjar, crema vainilla \$32.000.-\$35.000.- \$38.000.- \$44.000.-\$46.000.-\$52.000.-\$59.000.-

**Agregado de mazapán:** almendra o nuez \$10.000.- \$11.000.- \$12.000.- \$14.000.-\$14.000.-\$17.000.-\$20.000.-

**Torta de Cuchufli** – base de bizcocho de choc. con manjar y cuchufly’s:

50 cuchufly’s - \$20.000.- 75 cuchufly’s - \$24.000.- 100 cuchufly’s - \$28.000.-

**Torta de Cuchufli simple** –sin bizcocho:

50 cuchufly’s - \$12.000.- 75 cuchufly’s - \$17.000.- 100 cuchufly’s - \$22.000.-

## **DECORACION DE TORTAS**

*(las tortas marcadas con \* son decorables con fondant ext., las marcadas con + solo con merengue o crema)*

**DECORACIÓN ESPECIAL 2D** (sin elementos modelados en altura, incluye fotografías comestibles, valor fijo de acuerdo al tamaño de la torta)

**En merengue o crema tipo chantilly:**

Ch.: \$10.000.-Med.: \$12.000.-gde.: \$14.000.-extragde.: \$16.000.-Rect.ch.: \$18.000.-Rect.med. \$20.000.-Rect.gde.: \$22.000.-

**En fondant extendido:**

Ch.: \$14.000.-Med.: \$16.000.-gde.: \$18.000.-extragde.: \$20.000.-Rect.ch.: \$22.000.-Rect.med. \$24.000.-Rect.gde.: \$26.000.-

**CREACIONES DECORATIVAS en 3D** (con elementos comestibles modelados en altura)

desde \$20.000.-

### **KUCHEN (28cm.)**

<b><u>Kuchen de fruta</u></b> (manzana, grosellas u otras)	\$ 9.000.-
<b><u>Pie de Manzana</u></b> , (Apple-pie)	\$ 9.500.-
<b><u>Kuchen enrejado de Frambuesas u otra fruta</u></b>	\$ 9.500.-
<b><u>Streusselkuchen</u></b> (kuchen de grumos con fruta)	\$ 9.500.-
<b><u>Kuchen de fruta y crema encima</u></b>	\$ 9.500.-
<b><u>Pie de Limón</u></b>	\$10.000.-
<b><u>Kuchen de Manzana con crema</u></b>	\$10.000.-
<b><u>Kuchen de Ruibarbo y crocante de merengue</u></b>	\$10.000.-
<b><u>Tarta de chocolate</u></b>	\$10.000.-
<b><u>Tarta de yogurt naranja</u></b>	\$10.000.-
<b><u>Frangipane</u></b>	\$11.000.-
<b><u>Tartaleta de frutas</u></b>	\$11.000.-
<b><u>Pie de Arándanos</u></b> (Blueberriepie)	\$11.000.-
<b><u>Bienenstich</u></b> (kuchen de Nuez)	\$12.000.-
<b><u>Bienenstich relleno</u></b> (en bizcocho con relleno de crema pastelera)	\$15.000.-
<b><u>Tarta de queso y frambuesas</u></b>	\$20.000.-
<b><u>Frankfurter Kranz</u></b>	\$20.000.-
<b><u>Strudel de manzana</u></b>	\$20.000.-
<b><u>Strudel de amapola</u></b>	\$20.000.-

### **QUEQUES (alargados de 30 cm.)**

<b><u>Queque marmolado</u></b>	\$7.000.-
<b><u>Queque de coco</u></b>	\$7.000.-
<b><u>Queque Plátano</u></b>	\$8.000.-
<b><u>Queque Peruano</u></b>	\$8.000.-
<b><u>Queque de manzana y nueces</u></b>	\$8.000.-
<b><u>Queque Inglés</u></b>	\$8.500.-
<b><u>Queque arándanos</u></b>	\$8.500.-
<b><u>Queque de zanahorias, nueces y pasas</u></b>	\$8.500.-
<b><u>Queque naranja</u></b>	\$8.500.-
<b><u>Queque especial de almendra</u></b>	\$8.500.-
<b><u>Queque de ciruelas</u></b>	\$8.500.-
<b><u>Queque Arena</u></b>	\$8.500.-
<b><u>Queque crocante de nuez</u></b>	\$9.000.-
<b><u>Queque de café, chocolate y nueces</u></b>	\$9.500.-
<b><u>Brazo de Reina</u></b>	\$6.000.-

## PANES DE PASCUA

<u>Pan de pascua especial</u>	<u>\$ 9.500.-</u>
<u>Stollen de navidad relleno con mazapán</u>	<u>\$12.000.-</u>

## CUPCAKES:

<u>Cupcake de chocolate</u> (bizcocho de chocolate, con frosting de ganache de chocolate y viruta de chocolate)	<u>\$1.000.-</u>
<u>Cupcake marmolados</u> (Quequito de vainilla y chocolate marmolado, frosting de merengue achocolatado)	<u>\$1.000.-</u>
<u>Cupcake de limón</u> (bizcocho de limón, con un suave frosting de limón natural)	<u>\$1.000.-</u>
<u>Cupcake de calabaza</u> (suave y aromático bizcocho de calabaza, con frosting al queso crema)	<u>\$1.000.-</u>
<u>Cupcake de manzana/canela</u> (bizcocho con trocitos de manzana, nueces picadas y canela, frosting de ganache de chocolate blanco)	<u>\$1.000.-</u>
<u>Cupcake de chocolate con guinda al licor</u> (bizcocho de chocolate relleno con una guinda al licor, frosting de chocolate)	<u>\$1.100.-</u>
<u>Cupcake de frambuesas</u> (bizcocho con pulpa y frambuesas naturales, decorado con un suave frosting de frambuesas naturales)	<u>\$1.100.-</u>
<u>Cupcake de almendra</u> (bizcocho de almendras naturales, con frosting de ganache de chocolate blanco, y láminas de almendra)	<u>\$1.100.-</u>
<u>Cupcake de avellana</u> (bizcocho de avellanas europeas tostadas, con un suave frosting de chocolate)	<u>\$1.100.-</u>
<u>Cupcake de Tiramisú</u> (suave y aromático bizcocho de vainilla, aromatizado con café y licor, con frosting al queso crema)	<u>\$1.200.-</u>
<u>Cupcake de Piña Colada</u> (bizcocho de coco rallado, con relleno de piña, leche de coco y un toque de ron, frosting de ganache de chocolate blanco, y coco rallado)	<u>\$1.200.-</u>
<u>Cupcake de café, nueces y chocolate</u> (Bizcocho de café, nueces y chocolate, frosting de merengue al café)	<u>\$1.200.-</u>

**Todos los cupcakes pueden ser decorados con dos técnicas básicas:**

<u>Cupcakes decorados con merengue de colores (por unidad)</u>	<u>\$ 1.500.-</u>
<u>Cupcakes decoradas con fondant</u>	<u>\$ 2.000.-</u>

## DULCES

<u>Alfajores de Manjar (por unidad)</u>	<u>\$ 500.-</u>
<u>Alfajores de Chancaca (por unidad)</u>	<u>\$ 600.-</u>
<u>Waffles con manjar y mermelada de frambuesa</u>	<u>\$1.000.-</u>
<u>Manzanas en pijama</u>	<u>\$2.200.-</u>
<u>Queque de trufa</u>	<u>\$ 9.000.-</u>
<u>Brownies de chocolate y nueces (por kg.)</u>	<u>\$ 9.000.-</u>
<u>Trufas de manjar (por kg.)</u>	<u>\$10.000.-</u>
<u>Triángulos de nueces y chocolate (por kg.)</u>	<u>\$14.000.-</u>
<u>Rollitos de nueces y miel (por kg.)</u>	<u>\$14.000.-</u>

## **GALLETAS, DULCES, CONFITES, BOMBONES y otros.**

### **GALLETAS** (envases de ½ kilo)

**Surtido de galletas artesanales** (5 tipos de galletas de avena, chuño, mantequilla de maní, chocolate/naranja, coco o chocolate o amapola) \$5.000.-

**Surtido de galletas finas** ((5 tipos de galletas finas, como son: lunitas, nueces, almendras, hoja y especias) \$8.000.-

**Surtido de galletas navideñas** ((5 tipos de galletas finas, especiales de época: makronen de almendra, avellana y nueces, Briensli y Zimtsterne) \$10.000.-

**Surtido de galletas de miel decoradas** \$10.000.-

**Casitas de Hänsel y Gretel** 11/2 kg. galletas de miel con caramelos y chocolates \$30.000.-

### **CONFITES Y BOMBONES PARA CÓCTEL**

100 unidades, 4 variedades, elección entre: mazapanes de almendra o nuez, trufas de manjar, alfajores o cocadas, mini-cupcakes de chocolate o tiramisú, mini tartaletas o mini pie de limón.

Valor por 100 unidades \$34.000.-

200 unidades y mas, 8 variedades, elección entre:

mazapanes de almendra, mazapanes de nuez, trufas de manjar, montoncitos de nuez o maní, mini-cupcakes de chocolate, tiramisú o frambuesa, alfajores, merengues, cocadas, mini pie de limón o mini tartaletas de frutas.

Valor por cada 100 unidades \$34.000.-

**FLORES DE AZÚCAR PARA DECORACIÓN:** Gran variedad de flores y hojas de azúcar, en diferentes formas y colores. Solo venta por mayor, solicitar listado de precios y colores.

## **MERMELADAS**

### **MERMELADAS:**

	En frascos de 1 lt.	En frascos de 500 cc.	En frascos de 250 cc.
<b><u>Frambuesas</u></b>	\$7.000.-	\$4.000.-	\$2.300.-
<b><u>frambuesas sin pepa</u></b>	\$7.500.-	\$4.500.-	
<b><u>Moras</u></b>	\$7.000.-	\$4.000.-	\$2.300.-
<b><u>Moras sin pepa</u></b>	\$7.500.-	\$4.500.-	
<b><u>Frutillas</u></b>	\$7.000.-	\$4.000.-	\$2.300.-
<b><u>Frutillas sin pepa</u></b>	\$7.500.-	\$4.500.-	
<b><u>Grosellas</u></b>	\$7.000.-	\$4.000.-	\$2.300.-
<b><u>Ruibarbo</u></b>	\$9.000.-	\$5.000.-	\$2.800.-
<b><u>Murtas</u></b>	\$9.000.-	\$5.000.-	\$2.800.-
<b><u>Alcayota con nueces</u></b>	\$9.000.-	\$5.000.-	\$2.800.-
<b><u>Membrillo</u></b>	\$9.000.-	\$5.000.-	\$2.800.-
<b><u>Mosquetas</u></b>	\$10.000.-	\$6.000.-	\$3.300.-
<b><u>Guinda Acida</u></b>	\$10.000.-	\$6.000.-	\$3.300.-

## **PRODUCTOS PARA DIABETICOS**

En las preparaciones para diabéticos, el azúcar es reemplazado por sucralosa o tagatosa (según cada caso), y en algunos ocasiones son utilizados productos del mercado especializado.

<i>Medida en centímetros:</i>	24	26	28
<b><u>Torta de Yogurt</u></b> <i>Base bizcocho, mousse de yogurt, espejo de jalea</i>	\$29.000.-	\$33.000.-	\$37.000.-
<b><u>Torta de Hojarasca</u></b> <i>con crema pastelera, manjar y mermelada</i>	\$29.000.-	\$33.000.-	\$37.000.-
<b><u>Torta Amor</u></b> <i>con crema, manjar y mermelada</i>	\$29.000.-	\$33.000.-	\$37.000.-
<b><u>Torta Selva Negra</u></b> <i>Bizcocho de chocolate, relleno de cerezas y crema</i>	\$29.000.-	\$33.000.-	\$37.000.-
<b><u>Torta de Bizcocho de vainilla</u></b> <i>con frutas y crema chantilly</i>	\$29.000.-	\$33.000.-	\$37.000.-
<b><u>Torta de Moka</u></b> <i>bizcocho vainilla y crema de moka</i>	\$29.000.-	\$33.000.-	\$37.000.-
<b><u>Torta de Lúcumá</u></b> <i>bizcocho vainilla y crema de lúcumá</i>	\$29.000.-	\$33.000.-	\$37.000.-
<b><u>Torta de Almendras</u></b> <i>bizcocho vainilla y crema de almendra</i>	\$29.000.-	\$33.000.-	\$37.000.-
<b><u>Torta de nuez</u></b> <i>bizcocho vainilla y crema de nueces</i>	\$29.000.-	\$33.000.-	\$37.000.-
<b><u>Torta Chocolate</u></b> <i>Bizcocho de chocolate, relleno de crema de chocolate, bañada en ganache de chocolate</i>	\$33.000.-	\$37.000.-	\$41.000.-
<b><u>Torta Mixta</u></b> <i>Base de hoja con manjar, merengue y nueces con relleno de Muselina de vainilla y fruta</i>	\$33.000.-	\$37.000.-	\$41.000.-
<b><u>Pie de Manzana</u></b> <i>delgada masa neutra rellena con abundante manzana, nueces y canela</i>			\$ 12.000.-
<b><u>Kuchen Enrejado</u></b> <i>con frutas y mermelada para diabéticos, cubierta de rejitas de ma</i>			\$12.000.-
<b><u>Pie de Arándanos</u></b> <i>esta vez el relleno es de arándanos aromatizados con canela</i>			\$12.000.-
<b><u>Queque de Zanahoria</u></b> <i>contiene zanahoria rallada y nueces picadas</i>			\$11.000.-
<b><u>Queque de Manzana con Nueces</u></b> <i>contiene manzana en cubitos, jugo de naranja y nueces picadas</i>			\$11.000.-
<b><u>Queque zapallito italiano</u></b> <i>contiene zapallito italiano rallado y nueces picadas</i>			\$11.000.-
<b><u>Pan de pascua especial</u></b> <i>contiene nueces, algo de fruta deshidratada</i>			\$12.000.-
<b><u>Galletas para diabéticos</u></b> <i>Surtido de galletas de mantequilla, endulzadas con Tagatosa, bolsita de 500 grs</i>			\$10.000.-

## **PRODUCTOS PARA CELIACOS**

En las preparaciones para celíacos, la harina de trigo es reemplazada por otras harinas, féculas o semillas.

<i>Medida en centímetros:</i>	<i>24</i>	<i>26</i>	<i>28</i>
<b><u>Torta de merengue</u></b>			
<i>Merengue esponjoso con relleno de crema chantilly y frutas</i>	\$25.000.-	\$27.000.-	\$30.000.-
<b><u>Torta de zanahoria</u></b>			
<i>Bizcocho de zanahorias con nueces y almendras</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<b><u>Torta de nueces</u></b>			
<i>Bizcocho de nueces con relleno a gusto</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<b><u>Torta Oro y Plata</u></b>			
<i>Bizcocho blanco de chuño, con crema de mantequilla</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<b><u>Torta de amapola</u></b>			
<i>Bizcochos de amapola con muselina de vainilla</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<b><u>Torta Mixta Cecilia</u></b>			
<i>Bizcochos de nueces y blancos, con cremas de chocolate/castaña</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<b><u>Torta Mixta 14 de noviembre</u></b>			
<i>Bizcochos de zanahoria y blanco, crema manjar y vainilla</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<b><u>Torta Mixta Amapola</u></b>			
<i>Bizcocho de amapola y merengue, muselina de vainilla</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<b><u>Torta Helada Lilipop (tamaño único 26 cm)</u></b>			
<i>Merengues rellenos con helados caseros</i>		\$33.000.-	
<b><u>Torta Francisco José</u></b>			
<i>Bizcocho de nueces y almendras</i>	\$32.000.-	\$35.000.-	\$38.000.-
<b><u>Torta Mousse de chocolate</u></b>			
<i>Bizcocho de ciruela y mousse de chocolate a la moka</i>	\$34.000.-	\$37.000.-	\$40.000.-
<b><u>Surtido de galletas sin harina (en cajitas de 500 grs)</u></b>			\$10.000.-



## **TORTAS DE CEREMONIAS - NOVIOS**

### **SABORES SUGERIDOS PARA TORTAS DE BODAS DECORADAS CON FONDANT EXTENDIDO o CREMAS DE DECORACION.**

*Francisco José*  
*Panqueque*  
*Zanahorias*  
*Nueces*  
*Chocolate*  
*Ciruela*  
*Mixta 14 de Noviembre*  
*Mixta Cecilia*  
*Napoleón*  
*Almendra*  
*Peruana*  
*Dominó*

### **SABORES SUGERIDOS PARA TORTAS DE BODAS DECORADAS CON MERENGUE O CREMAS TIPO CHANTILLY.**

*Vainilla con crema a elección*  
*Piña*  
*Oro y Plata*  
*Amapola*  
*Pompadour*

*En todas las anteriores se mantienen las características detallados en el listado de tortas, combinando rellenos a gusto.*

**Valores por porción (no incluye Wedding Cake) \$2.000.- y \$3.800.- por pers.**

***Tradicional Wedding Cake:*** *Tradicional queque de frutas de origen inglés, barnizado con ron, coñac o brandy importado durante un mes, cubierto de mazapán. Muy fino, sabroso, de gran aroma y durabilidad.*

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

### **INFORMACION NECESARIA PARA COTIZAR:**

- *Nombres de los novios,*
- *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).*
- *Inscripción en alguna multitienda.*

***Nota: Las tortas de novios deben ser confirmadas al menos un mes antes de la fecha, sin embargo se aconseja asegurar nuestra disponibilidad lo antes posible.***

#### ***Incluye:***

*Asesoría previa, preparación y decoración completa, sorpresas, montaje en el local (dentro del radio urbano, para montajes fuera de Puerto Montt se cobrara un adicional de \$600.-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).*

***Forma de pago:*** *50% al aceptar presupuesto - 50% contra-entrega.*

*Se dará por confirmada la torta con el recibo del primer 50%, con esto mismo se reserva en forma definitiva nuestra disponibilidad para la fecha del evento.*

*En caso de suspensión del evento o encargo una vez pagado el abono, este no será devuelto.*

## POSTRES

**Peras en salsa de chocolate** - mitades de peras en almíbar, bañadas en salsa de chocolate, en porciones individuales.

**Arroz con leche** - clásico arroz con leche, espolvoreado con canela molida, en porciones individuales.

**Helado falso** - postre combinado de puré de manzana, salsa de vainilla y merengue, en porciones individuales.

**Crujiente de manzana** - base de manzanas y pasas, cubiertas de Streussel, en budinera.

**Merengue sonrojado** - merengue de frambuesas con salsa de vainilla, en porciones individuales.

---

Valor por porción	<b>\$1.000.-</b>
Cantidad mínima de porciones por pedido	12.-

---

**Leche asada** - clásico postre de flan de leche y caramelo, en budinera.

**Postre de berries con perlitas sagú** - budín de frutos rojos con salsa de vainilla, en porciones individuales.

**Turrón de moka y nueces** - merengue de café con nueces picadas y tostadas, con salsa de vainilla, en porciones individuales.

**Flan de coco** - flan de coco en miel de abejas y un toque de salsa de chocolate, desmoldado sobre plato de presentación.

**Niditos de merengue** - disco de merengue con crema de lúcuma, frambuesa y salsa de fruta, o castaña y salsa de chocolate.

---

Valor por porción	<b>\$1.200.-</b>
Cantidad mínima de porciones por pedido	12.-

---

**Mousse de chocolate** - espumoso mousse de chocolate a la moka o a la menta, decorado con filigrana de chocolate, en copas de presentación.

**Mousse de chocolate blanco** - en copas de presentación.

**Stippmilch** - deliciosa crema blanca de quesillo casero, salsa de frutos rojos.

**Tiramisú** - tradicional postre italiano, en budinera o copas de presentación.

**Napoleón de nueces** - tortita individual de fino bizcocho de nueces tipo galleta, con relleno de manjar.

---

Valor por porción	<b>\$1.500.-</b>
Cantidad mínima de porciones por pedido	12.-

---

### **Notas:**

- Pedidos menores de 100 porciones deberán ser confirmados al menos 3 días antes de la fecha. Mayores de 100 p. al menos 7 días antes.
- Los envases desechables serán proporcionados por el proveedor.
- Copas y platos serán facilitados por el cliente en calidad de préstamo, haciéndose responsable el proveedor de cualquier pérdida o rotura durante el proceso de elaboración y hasta la devolución.
- Los envases como budineras serán prestados por el proveedor, siendo el cliente responsable de cualquier rotura o pérdida durante el tiempo que permanezcan en su poder.

