

PRODUCTOS

Y

VALORES

Lucie Hollstein Türk

2017

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

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.	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.-

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.	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 Cuchulfi 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, las que no tienen marca es porque no permiten ningún tipo de decoración de fantasía)*

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.)

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

QUEQUES (alargados de 30 cm.)

<u>Queque marmolado</u>	\$7.000.-
<u>Queque de coco</u>	\$7.000.-
<u>Queque Plátano</u>	\$8.000.-
<u>Queque Peruano</u>	\$8.000.- Queque
<u>de manzana y nueces</u>	\$8.000.-
<u>Queque Inglés</u>	\$8.500.-
<u>Queque arándanos</u>	\$8.500.-
<u>Queque de zanahorias, nueces y pasas</u>	\$8.500.-
<u>Queque naranja</u>	\$8.500.-
<u>Queque especial de almendra</u>	\$8.500.-
<u>Queque de ciruelas</u>	\$8.500.-
<u>Queque Arena</u>	\$8.500.-
<u>Queque crocante de nuez</u>	\$9.000.-
<u>Queque de café, chocolate y nueces</u>	\$9.500.-
<u>Brazo de Reina</u>	\$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>	<u>\$1.000.-</u>
<i>(bizcocho de chocolate, con frosting de ganache de chocolate y viruta de chocolate)</i>	
<u>Cupcake marmolados</u>	<u>\$1.000.-</u>
<i>(Quequito de vainilla y chocolate marmolado, frosting de merengue achocolatado)</i>	
<u>Cupcake de limón</u>	<u>\$1.000.-</u>
<i>(bizcocho de limón, con un suave frosting de limón natural)</i>	
<u>Cupcake de calabaza</u>	<u>\$1.000.-</u>
<i>(suave y aromático bizcocho de calabaza, con frosting al queso crema)</i>	
<u>Cupcake de manzana/canela</u>	<u>\$1.000.-</u>
<i>(bizcocho con trocitos de manzana, nueces picadas y canela, frosting de ganache de chocolate blanco)</i>	
<u>Cupcake de chocolate con guinda al licor</u>	<u>\$1.100.-</u>
<i>(bizcocho de chocolate relleno con una guinda al licor, frosting de chocolate)</i>	
<u>Cupcake de frambuesas</u>	<u>\$1.100.-</u>
<i>(bizcocho con pulpa y frambuesas naturales, decorado con un suave frosting de frambuesas naturales)</i>	
<u>Cupcake de almendra</u>	<u>\$1.100.-</u>
<i>(bizcocho de almendras naturales, con frosting de ganache de chocolate blanco, y láminas de almendra)</i>	
<u>Cupcake de avellana</u>	<u>\$1.100.-</u>
<i>(bizcocho de avellanas europeas tostadas, con un suave frosting de chocolate)</i>	
<u>Cupcake de Tiramisú</u>	<u>\$1.200.-</u>
<i>(suave y aromático bizcocho de vainilla, aromatizado con café y licor, con frosting al queso crema)</i>	
<u>Cupcake de Piña Colada</u>	<u>\$1.200.-</u>
<i>(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)</i>	
<u>Cupcake de café, nueces y chocolate</u>	<u>\$1.200.-</u>
<i>(Bizcocho de café, nueces y chocolate, frosting de merengue al café)</i>	

Todos los cupcakes pueden ser decorados con dos técnicas básicas:

<u>Decoraciones con merengue de colores</u>	<u>\$ 300.-</u>
<u>Decoraciones con fondant</u>	<u>\$1.000.-</u>
<u>Blonda para cupcake, por unidad</u>	<u>\$ 400.-</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, Brüensli y Zimsterne) \$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.
<u>Frambuesas</u>	\$7.000.-	\$4.000.-	\$2.300.-
<u>frambuesas sin pepa</u>	\$7.500.-	\$4.500.-	
<u>Moras</u>	\$7.000.-	\$4.000.-	\$2.300.-
<u>Moras sin pepa</u>	\$7.500.-	\$4.500.-	
<u>Frutillas</u>	\$7.000.-	\$4.000.-	\$2.300.-
<u>Frutillas sin pepa</u>	\$7.500.-	\$4.500.-	
<u>Grosellas</u>	\$7.000.-	\$4.000.-	\$2.300.-
<u>Ruibarbo</u>	\$9.000.-	\$5.000.-	\$2.800.-
<u>Murtas</u>	\$9.000.-	\$5.000.-	\$2.800.-
<u>Alcayota con nueces</u>	\$9.000.-	\$5.000.-	\$2.800.-
<u>Membrillo</u>	\$9.000.-	\$5.000.-	\$2.800.-
<u>Mosquetas</u>	\$10.000.-	\$6.000.-	\$3.300.-
<u>Guinda Acida</u>	\$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
<u>Torta de Yogurt</u>			
<i>Base bizcocho, mousse de yogurt, espejo de jalea</i>	\$32.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de Hojarasca</u>			
<i>con crema pastelera, manjar y mermelada</i>	\$32.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta Amor</u>			
<i>con crema, manjar y mermelada</i>	\$32.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta Selva Negra</u>			
<i>Bizcocho de chocolate, relleno de cerezas y crema</i>	\$32.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de Bizcocho de vainilla</u>			
<i>con frutas y crema chantilly</i>	\$32.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de Moka</u>			
<i>bizcocho vainilla y crema de moka</i>	\$32.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de Lúcuma</u>			
<i>bizcocho vainilla y crema de lúcuma</i>	\$32.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de Almendras</u>			
<i>bizcocho vainilla y crema de almendra</i>	\$32.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de nuez</u>			
<i>bizcocho vainilla y crema de nueces</i>	\$32.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta Chocolate</u>			
<i>Bizcocho de chocolate, relleno de crema de chocolate, bañada en ganache de chocolate</i>	\$35.000.-	\$40.000.-	\$44.000.-
<u>Torta Mixta</u>			
<i>Base de hoja con manjar, merengue y nueces con relleno de Muselina de vainilla y fruta</i>	\$35.000.-	\$40.000.-	\$44.000.-
<u>Pie de Manzana</u>			
<i>delgada masa neutra rellena con abundante manzana, nueces y canela</i>			\$ 12.000.-
<u>Kuchen Enrejado</u>			
<i>con frutas y mermelada para diabéticos, cubierta de rejitas de ma</i>			\$12.000.-
<u>Pie de Arándanos</u>			
<i>esta vez el relleno es de arándanos aromatizados con canela</i>			\$12.000.-
<u>Queque de Zanahoria</u>			
<i>contiene zanahoria rallada y nueces picadas</i>			\$11.000.-
<u>Queque de Manzana con Nueces</u>			
<i>contiene manzana en cubitos, jugo de naranja y nueces picadas</i>			\$11.000.-
<u>Queque zapallito italiano</u>			
<i>contiene zapallito italiano rallado y nueces picadas</i>			\$11.000.-
<u>Pan de pascua especial</u>			
<i>contiene nueces, algo de fruta deshidratada</i>			\$12.000.-
<u>Galletas para diabéticos</u>			
<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>
<u>Torta de merengue</u>			
<i>Merengue esponjoso con relleno de crema chantilly y frutas</i>	\$25.000.-	\$27.000.-	\$30.000.-
<u>Torta de zanahoria</u>			
<i>Bizcocho de zanahorias con nueces y almendras</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<u>Torta de nueces</u>			
<i>Bizcocho de nueces con relleno a gusto</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<u>Torta Oro y Plata</u>			
<i>Bizcocho blanco de chuño, con crema de mantequilla</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<u>Torta de amapola</u>			
<i>Bizcochos de amapola con muselina de vainilla</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<u>Torta Mixta Cecilia</u>			
<i>Bizcochos de nueces y blancos, con cremas de chocolate/castaña</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<u>Torta Mixta 14 de noviembre</u>			
<i>Bizcochos de zanahoria y blanco, crema manjar y vainilla</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<u>Torta Mixta Amapola</u>			
<i>Bizcocho de amapola y merengue, muselina de vainilla</i>	\$30.000.-	\$33.000.-	\$36.000.-
<u>Torta Helada Lilipop (tamaño único 26 cm)</u>			
<i>Merengues rellenos con helados caseros</i>		\$33.000.-	
<u>Torta Francisco José</u>			
<i>Bizcocho de nueces y almendras</i>	\$32.000.-	\$35.000.-	\$38.000.-
<u>Torta Mousse de chocolate</u>			
<i>Bizcocho de ciruela y mousse de chocolate a la moka</i>	\$34.000.-	\$37.000.-	\$40.000.-
<u>Surtido de galletas sin harina (en cajitas de 500 grs)</u>	\$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.

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

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

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



www.reposteria.cl