

PRODUCTOS

Y

VALORES

Lucie Hollstein Türk

2018

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

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

***Horario de atención tienda:
lunes a viernes de 10:00 a 13:30 y de 14:30 a 19:00 horas.
Sábado de 11:00 a 14:00 horas.***

TORTAS

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

BLOQUE 1.-

Denominación	<i>chica</i>	<i>mediana</i>	<i>grande</i>	<i>Rectangular</i>
Tamaño	20cm	26cm	30cm	28cm x 38cm
Rend. próximo bloque, porciones app.	8	20	30	40
+ Merengue - Merengue esponjoso c/relleno de lúcuma, castaña, frambuesa o frutilla.	\$15.000.-	\$25.000.-	\$30.000.-	\$40.000.-
+ Piña - Bizcocho c/relleno de crema chantilly y trocitos de Piña	\$15.000.-	\$25.000.-	\$30.000.-	\$40.000.-

BLOQUE 2.-

Rend. próximo bloque, porciones app.	12	25	40	50
+ Selva Negra – Bizcocho de chocolate c/relleno crema chantilly y cerezas	\$18.000.-	\$30.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-
“ Amor ” (Liebestorte) – suave torta de hoja, c/relleno manjar, crema de vainilla y mermelada de mosquetas o frambuesas	\$18.000.-	\$30.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-
+ “ Oro y Plata ” - Tradicional bizcocho blanco c/relleno crema mantequilla y nueces picadas o coco rallado	\$18.000.-	\$30.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-
+ “ Tres Leches ” - Suave y húmeda torta de bizcocho c/relleno clásico de tres leches y crema, cubierta de merengue gratinado	\$18.000.-	\$30.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-
Cielo – Tradicional y antigua torta Elaborada con nueces y un toque de mermelada de damascos	\$18.000.-	\$30.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-
+ Ciruela - Bizcocho de ciruela c/relleno mermelada crema vainilla, crema manjar o chantilly	\$20.000.-	\$32.000.-	\$40.000.-	\$48.000.-
* Zanahorias - Bizcocho de zanahorias, nueces y almendras c/relleno crema vainilla o crema manjar o mermelada.	\$20.000.-	\$32.000.-	\$40.000.-	\$48.000.-
* Chocolate - Bizcocho de chocolate c/crema de chocolate, manjar o vainilla	\$20.000.-	\$32.000.-	\$40.000.-	\$48.000.-
Nueces - Bizcocho de nueces c/relleno a gusto.	\$20.000.-	\$32.000.-	\$40.000.-	\$48.000.-
* Peruana ” - Bizcocho de frutas c/relleno a gusto	\$20.000.-	\$32.000.-	\$40.000.-	\$48.000.-
+ Mixta Tradicional - base de hoja c/manjar, bizcocho de nuez y merengue c/relleno crema vainilla, frambuesas y chantilly	\$20.000.-	\$32.000.-	\$40.000.-	\$48.000.-
+ Amapola - bizcocho de amapolas y merengue c/ relleno de crema de vainilla y/o chantilly	\$20.000.-	\$32.000.-	\$40.000.-	\$48.000.-
+ Limón - bizcocho de limón, Rellena con crema de limón y cubierta con Frosting de limón y rodajas deshidratadas	\$20.000.-	\$32.000.-	\$40.000.-	\$48.000.-

★	Mixta "Cecilia" - Bizcocho de nueces y Blanco c/relleno de crema castaña y chocolate	\$22.000.-	\$34.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
★	Mixta "14 de Noviembre" - Bizcochos de zanahoria y Blanco, c/relleno crema de vainilla o crema manjar	\$22.000.-	\$34.000.-	\$42.000.-	\$50.000
	Helada "Lilipop" - merengues rellenos c/helados caseros, sabores en almendras o chocolate	\$22.000.-	\$34.000.-	\$42.000.-	
	BLOQUE 3.-				
	Denominación	chica	mediana	grande	Rectangular
	Tamaño	20cm	26cm	30cm	28cm x 38cm
	Rend. próximo bloque, porciones app.	20	35	50	60
★	Dominó - bizcocho de chocolate y blanco formando un tablero de domino, c/relleno de crema de almendra y crocante praliné (optativo)	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	\$52.000.-
★	Almendra - Bizcocho de almendra c/relleno al gusto.	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	\$52.000.-
	"Pompadour" – galletas de champaña c/relleno de crema almendra	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	\$52.000.-
★	Panqueque - Bizcochos delgados c/rellenos posibles de: chocolate, trufa, almendras, nueces, naranjas, lúcum, moka, castaña, frambuesa, manjar, limón, piña, mora, mermeladas	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	\$52.000.-
★	Herrentorte - torta de caballeros: suave bizcocho de vainilla, relleno de crema de vino blanco y remojada en licor	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	\$52.000.-
	Mousse chocolate - Bizcocho de ciruela, mousse de chocolate y viruta de chocolate blanco: Clásico a la moka, o a la menta.	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	\$52.000.-
★	Francisco José – Bizcocho de nueces y Chocolate, c/relleno crema chocolate, Trufa, crema manjar, crema vainilla	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	\$52.000.-
	Agregado de mazapán: almendra o nuez	\$8.000.-	\$12.000.-	\$17.000.-	\$22.000.-
	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 (incluye fotografías comestibles, valor fijo de acuerdo al tamaño de la torta)

En merengue o crema tipo chantilly: Chica: \$10.000.- Mediana: \$14.000.- Grande.: \$18.000.- Rect.med. \$20.000.-

En fondant extendido : Chica: \$12.000.- Mediana: \$16.000.- Grande.: \$20.000.- Rect.med. \$24.000.-

CREACIONES DECORATIVAS en 3D (con elementos comestibles modelados en altura) desde \$20.000.-

KUCHEN

<i>Kuchen de fruta (manzana, grosellas u otras)</i>	\$12.000.-
<i>Pie de Manzana, (Apple-pie)</i>	\$12.000.-
<i>Kuchen enrejado de Frambuesas u otra fruta</i>	\$12.000.-
<i>Streusselkuchen (kuchen de grumos con fruta)</i>	\$12.000.-
<i>Kuchen de fruta y crema encima</i>	\$12.000.-
<i>Pie de Limón</i>	\$12.000.-
<i>Kuchen de Manzana con crema</i>	\$12.000.-
<i>Kuchen de Ruibarbo y crocante de merengue</i>	\$12.000.-
<i>Tarta de chocolate</i>	\$12.000.-
<i>Tarta de yogurt naranja</i>	\$12.000.-
<i>Frangipane</i>	\$14.400.-
<i>Tartaleta de frutas</i>	\$14.400.-
<i>Pie de Arándanos (Blueberriepie)</i>	\$14.400.-
<i>Bienenstich (kuchen de Nuez)</i>	\$14.400.-
<i>Bienenstich relleno (en bizcocho con relleno de crema pastelera)</i>	\$20.000.-
<i>Frankfurter Kranz</i>	\$20.000.-
<i>Tarta de queso y frambuesas</i>	\$28.000.-

QUEQUES (alargados de 30 cm.)

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

DULCES y PASTELES

<i>Alfajores de Manjar (por unidad)</i>	\$ 500.-
<i>Alfajores de Chancaca (por unidad)</i>	\$ 600.-
<i>Waffles con manjar y mermelada de frambuesa</i>	\$1.000.-
<i>Brownies de chocolate y nueces (por unidad)</i>	\$ 800.-
<i>Trufas de manjar, por unidad</i>	\$ 300.-
<i>Trufas de manjar con licor, por unidad</i>	\$ 400.-
<i>Confituras de coco, por unidad</i>	\$ 300.-
<i>Triángulos de nueces y chocolate, por unidad</i>	\$1.000.-
<i>Triángulos de coco y chocolate, por unidad</i>	\$1.000.-
<i>Triángulos de avellana y chocolate</i>	\$1.000.-
<i>Cachitos de nueces y miel, por unidad)</i>	\$1.000.-
<i>Rollos de amapola</i>	\$ 800.-
<i>Rollos de canela</i>	\$ 800.-
<i>Rollos de nueces</i>	\$1.000.-
<i>Donas horneadas</i>	\$1.000.-
<i>Macarrones</i>	\$1.000.-
<i>Galletones de avena</i>	\$ 500.-
<i>Queque de trufa</i>	\$9.000.-
<i>Galletones decorados, desde</i>	\$1.000.-
<i>Tartaletas individuales de fruta</i>	\$1.500.-
<i>Pie limón individual</i>	\$1.500.-
<i>Tarta de chocolate individual</i>	\$1.800.-

PANES DE PASCUA

<i>Pan de pascua especial 1 kg</i>	\$ 9.500.-
<i>Pan de pascua especial 750 grs.</i>	\$ 7.500.-
<i>Pan de pascua especial 500 grs.</i>	\$ 5.000.-
<i>Pan de pascua especial individual 100 grs.</i>	\$ 1.000.-
<i>Stollen de navidad relleno con mazapán</i>	\$12.000.-

CUPCAKES:

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

Todos los cupcakes pueden ser decorados con dos técnicas básicas:

(valor por unidad y sobre el costo del cupcake)

<i>Decoraciones con merengue de colores</i>	\$ 400.-
<i>Decoraciones con fondant</i>	\$1.000.-
<i>Blonda para cupcake, por unidad</i>	\$ 500.-

MUFFIN'S

<i>Marmolado</i>	\$ 500.-
<i>Manzana/nueces, arándanos/nueces</i>	\$ 800.-
<i>Arena</i>	\$1.000.-
<i>Crocante de nueces</i>	\$1.000.-

GALLETAS

(envases de ½ kilo)

<u>Surtido de galletas artesanales</u> (5 tipos de galletas de avena, chuño, mantequilla de maní, chocolate/naranja, coco o chocolate o amapola)	\$ 5.000.-
<u>Surtido de galletas finas</u> ((5 tipos de galletas finas, como son: lunitas, nueces, almendras, hoja y especias)	\$ 8.000.-
<u>Surtido de galletas navideñas</u> ((5 tipos de galletas finas, especiales de época: makronen de almendra, avellana y nueces, Brüensli y Zimtsterne)	\$10.000.-
<u>Surtido de galletas de miel decoradas</u>	\$10.000.-
<u>Casitas de Hänsel y Gretel</u> 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.-

MERMELADAS

MERMELADAS:

	<i>En frascos de 1 lt.</i>	<i>En frascos de 500 cc.</i>	<i>En frascos de 250 cc.</i>
<u>Frambuesas</u>	\$7.000.-	\$4.000.-	\$2.300.-
<u>frambuesas sin pepa</u>	\$7.500.-	\$4.500.-	\$2.500.-
<u>Moras</u>	\$7.000.-	\$4.000.-	\$2.300.-
<u>Moras sin pepa</u>	\$7.500.-	\$4.500.-	\$2.600.-
<u>Frutillas</u>	\$7.000.-	\$4.000.-	\$2.300.-
<u>Frutillas sin pepa</u>	\$7.500.-	\$4.500.-	\$2.600.-
<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.-
<u>Zarzaparrilla</u>	\$10.000.-	\$6.000.-	\$3.300.-

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.

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>	20	24	26	28
<u>Torta de Yogurt</u> <i>Base bizcocho, mousse de yogurt, espejo de jalea</i>	\$22.000.-	\$24.000.-	\$27.000.-	\$30.000.-
<u>Torta Amor</u> <i>con crema, manjar y mermelada</i>	\$24.000.-	\$28.000.-	\$34.000.-	\$40.000.-
<u>Torta Selva Negra</u> <i>Bizcocho de chocolate, relleno de cerezas y crema</i>	\$25.000.-	\$30.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de Bizcocho de vainilla</u> <i>con frutas y crema chantilly</i>	\$25.000.-	\$30.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta de Moka</u> <i>bizcocho vainilla y crema de moka</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$42.000.-
<u>Torta de Lúcuma</u> <i>bizcocho vainilla y crema de lúcuma</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$42.000.-
<u>Torta de Almendras</u> <i>bizcocho vainilla y crema de almendra</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$42.000.-
<u>Torta de nuez</u> <i>bizcocho vainilla y crema de nueces</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$42.000.-
<u>Torta Chocolate</u> <i>Bizcocho de chocolate, relleno de crema de chocolate, bañada en ganache de chocolate</i>	\$30.000.-	\$36.000.-	\$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>	\$30.000.-	\$36.000.-	\$40.000.-	\$44.000.-

KUCHEN y QUEQUES

<u>Pie de Manzana (24 cm.)</u> <i>delgada masa neutra rellena con abundante manzana, nueces y canela</i>	\$ 12.000.-
<u>Kuchen Enrejado (24 cm.)</u> <i>con frutas y mermelada para diabéticos, cubierta de rejitas de ma</i>	\$12.000.-
<u>Pie de Arándanos (24 cm.)</u> <i>esta vez el relleno es de arándanos aromatizados con canela</i>	\$12.000.-
<u>Queque de Zanahoria (25 cm.)</u> <i>contiene zanahoria rallada y nueces picadas</i>	\$11.000.-
<u>Queque de Manzana con Nueces (25 cm.)</u> <i>contiene manzana en cubitos, jugo de naranja y nueces picadas</i>	\$11.000.-
<u>Queque zapallito italiano (25 cm.)</u> <i>contiene zapallito italiano rallado y nueces picadas</i>	\$11.000.-
<u>Pan de pascua especial</u> <i>contiene nueces y pocas pasas</i>	\$12.000.-
<u>Galletas para diabéticos</u> <i>Surtido de galletas de mantequilla, endulzadas con Tagatosa (500 grs.)</i>	\$10.000.-
<u>Pie de manzana, arándano o frambuesas, individuales</u>	\$ 1.800.-
<u>Waffles, por unidad</u>	\$ 1.800.-

PRODUCTOS PARA CELIACOS

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

<i>Medida en centímetros:</i>	<i>20</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>	\$15.000.-	\$22.000.-	\$25.000.-	\$28.000.-
<u>Torta Oro y Plata</u>				
<i>Bizcocho blanco de chuño, con crema de mantequilla</i>	\$20.000.-	\$25.000.-	\$30.000.-	\$36.000.-
<u>Torta de amapola</u>				
<i>Bizcochos de amapola con muselina de vainilla</i>	\$20.000.-	\$25.000.-	\$30.000.-	\$36.000.-
<u>Torta de zanahoria</u>				
<i>Bizcocho de zanahorias con nueces y almendras</i>	\$22.000.-	\$26.000.-	\$32.000.-	\$38.000.-
<u>Torta de nueces</u>				
<i>Bizcocho de nueces con relleno a gusto</i>	\$22.000.-	\$26.000.-	\$32.000.-	\$38.000.-
<u>Torta Helada Lilipop</u>				
<i>Merengues rellenos con helados caseros</i>	\$22.000.-	\$26.000.-	\$32.000.-	\$38.000.-
<u>Torta Mixta Cecilia</u>				
<i>Bizcochos de nueces y blancos, con cremas de chocolate/castaña</i>	\$24.000.-	\$30.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta Mixta 14 de noviembre</u>				
<i>Bizcochos de zanahoria y blanco, crema manjar y vainilla</i>	\$24.000.-	\$30.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta Francisco José</u>				
<i>Bizcocho de nueces y almendras</i>	\$24.000.-	\$30.000.-	\$35.000.-	\$40.000.-
<u>Torta Mousse de chocolate</u>				
<i>Bizcocho de ciruela y mousse de chocolate a la moka</i>	\$24.000.-	\$30.000.-	\$35.000.-	\$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) \$2.200.- y \$4.000.- 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