

PRODUCTOS

Y

VALORES

Lucie Hollstein

2019

www.reposteria.cl - E-Mail: info@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	<i>20cm</i>	<i>26cm</i>	<i>30cm</i>	<i>28cm x 38cm</i>
Rend. próximo bloque, porciones app.	8	20	30	40
Merengue - Merengue esponjoso c/relleno de lúcuma, castaña, frambuesa o frutilla.	\$17.000.-	\$26.000.-	\$30.000.-	\$40.000.-
+ Piña - Bizcocho c/relleno de crema chantilly y trocitos de Piña	\$17.000.-	\$26.000.-	\$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	\$20.000.-	\$30.000.-	\$40.000.-	\$48.000.-
“Amor” (Liebestorte) – suave torta de hoja, c/relleno manjar, crema de vainilla y mermelada de mosquetas o frambuesas	\$20.000.-	\$30.000.-	\$40.000.-	\$48.000.-
+ “Oro y Plata” - Tradicional bizcocho blanco c/relleno crema mantequilla y nueces picadas o coco rallado	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
+ “Tres Leches” - Suave y húmeda torta de bizcocho c/relleno clásico de tres leches y crema, cubierta de merengue gratinado	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
Cielo – Tradicional y antigua torta Elaborada con nueces y un toque de mermelada de damascos	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
+ Ciruela - Bizcocho de ciruela c/relleno mermelada crema vainilla, crema manjar o chantilly	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
* Zanahorias - Bizcocho de zanahorias, nueces y almendras c/relleno crema vainilla o crema manjar o mermelada.	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
* Chocolate - Bizcocho de chocolate c/crema de chocolate, manjar o vainilla	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
* Nueces - Bizcocho de nueces c/relleno a gusto.	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
* Peruana ” - Bizcocho de frutas c/relleno a gusto	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
+ Mixta Tradicional - base de hoja c/manjar, bizcocho de nuez y merengue c/relleno crema vainilla, frambuesas y chantilly	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
+ Amapola - bizcocho de amapolas y merengue c/ relleno de crema de vainilla y/o chantilly	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-
* Limón - bizcocho de limón, Rellena con crema de limón y cubierta con Frosting de limón y rodajas deshidratadas	\$22.000.-	\$32.000.-	\$42.000.-	\$50.000.-

★	Mixta "Cecilia" - Bizcocho de nueces y Blanco c/relleno de crema castaña y chocolate	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	\$52.000.-
★	Mixta "14 de Noviembre" - Bizcochos de zanahoria y Blanco, c/relleno crema de vainilla o crema manjar	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	\$52.000
	Helada "Lilipop" - merengues rellenos c/helados caseros, sabores en almendras o chocolate	\$24.000.-	\$36.000.-	\$44.000.-	
	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)	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000	
★	Almendra - Bizcocho de almendra c/relleno al gusto.	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-	\$54.000.-
	"Pompadour" – galletas de champaña c/relleno de crema almendra	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-	\$54.000.-
★	Panqueque - Bizcochos delgados c/rellenos posibles de: chocolate, trufa, almendras, nueces, naranjas, lúcumo, moka, castaña, frambuesa, manjar, limón, piña, mora, mermeladas	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-	
★	Herrentorte - torta de caballeros: suave bizcocho de vainilla, relleno de crema de vino blanco y remojada en licor	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-	\$54.000.-
	Mousse chocolate - Bizcocho de ciruela, mousse de chocolate y viruta de chocolate blanco: Clásico a la moka, o a la menta.	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-	\$54.000.-
★	Francisco José – Bizcocho de nueces y Chocolate, c/relleno crema chocolate, Trufa, crema manjar, crema vainilla	\$26.000.-	\$38.000.-	\$46.000.-	\$54.000.-
	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 - \$24.000.-	75 cuchufly's - \$30.000.-	100 cuchufly's - \$40.000.-	
	Torta de Cuchulfi simple – sin bizcocho:				
		50 cuchufly's - \$16.000.-	75 cuchufly's - \$22.000.-	100 cuchufly's - \$28.000.-	

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>	\$14.000.-
<i>Kuchen enrejado de Frambuesas u otra fruta</i>	\$14.000.-
<i>Streusselkuchen (kuchen de grumos con fruta)</i>	\$14.000.-
<i>Kuchen de fruta y crema encima</i>	\$14.000.-
<i>Pie de Limón</i>	\$14.000.-
<i>Kuchen de Manzana con crema</i>	\$14.000.-
<i>Kuchen de Ruibarbo y crocante de merengue</i>	\$14.000.-
<i>Tarta de chocolate</i>	\$14.000.-
<i>Tarta de yogurt naranja o maracuyá</i>	\$14.000.-
<i>Frangipane</i>	\$16.000.-
<i>Tartaleta de frutas</i>	\$16.000.-
<i>Pie de Arándanos (Blueberriepie)</i>	\$16.000.-
<i>Bienenstich (kuchen de Nuez)</i>	\$16.000.-
<i>Frankfurter Kranz</i>	\$20.000.-
<i>Bienenstich relleno (en bizcocho con relleno de crema pastelera)</i>	\$22.000.-
<i>Tarta de queso y frambuesas</i>	\$22.000.-
<i>Cheesecake</i>	\$22.000.-

QUEQUES (alargados de 30 cm.)

<i>Queque marmolado</i>	\$7.000.-
<i>Queque Plátano</i>	\$8.000.-
<i>Queque Peruano</i>	\$9.000.-
<i>Queque de manzana y nueces</i>	\$9.000.-
<i>Queque arándanos</i>	\$9.000.-
<i>Queque de zanahorias, nueces y pasas</i>	\$9.800.-
<i>Queque especial de almendra</i>	\$9.800.-
<i>Queque Arena</i>	\$9.800.-
<i>Queque crocante de nuez</i>	\$9.800.-
<i>Queque de café, chocolate y nueces</i>	\$9.800.-

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>	\$1.900.-
<i>Pie limón individual</i>	\$1.900.-
<i>Tarta de chocolate individual</i>	\$2.000.-
<i>Brazo de Reina</i>	\$8.000.-

PANES DE PASCUA

<u>Pan de pascua especial 1 kg</u>	<u>\$10.500.-</u>
<u>Pan de pascua especial 750 grs.</u>	<u>\$ 8.500.-</u>
<u>Pan de pascua especial 500 grs.</u>	<u>\$ 6.000.-</u>
<u>Pan de pascua especial individual 100 grs.</u>	<u>\$ 1.200.-</u>
<u>Stollen de navidad relleno con mazapán</u>	<u>\$14.000.-</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 arándanos</u>	<u>\$1.100.-</u>
<i>(bizcocho con arándanos frescos, frosting con pulpa de arándanos)</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 de dos formas:

(valor por unidad y sobre el costo del cupcake)

<u>Decoraciones con merengue de colores</u>	<u>\$ 600.-</u>
<u>Decoraciones con fondant</u>	<u>\$1.000.-</u>
<u>Blonda para cupcake, por unidad</u>	<u>\$ 500.-</u>

MUFFIN'S

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

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)	\$ 6.000.-
<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, mini tartaletas o mini pie de limón.

Valor por 100 unidades \$35.000.-

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, alfajores, merengues, cocadas, mini pie de limón o mini tartaletas de frutas.

Valor por cada 100 unidades \$35.000.-

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.-	\$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>	<i>20</i>	<i>24</i>	<i>26</i>	<i>28</i>
<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 de Bizcocho de vainilla</u> <i>con frutas y crema chantilly</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.-	\$42.000.-
<u>Torta de Moka</u> <i>bizcocho vainilla y crema de moka</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$44.000.-
<u>Torta de Lúcumá</u> <i>bizcocho vainilla y crema de lúcumá</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$44.000.-
<u>Torta de Almendras</u> <i>bizcocho vainilla y crema de almendra</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$44.000.-
<u>Torta de nuez</u> <i>bizcocho vainilla y crema de nueces</i>	\$28.000.-	\$34.000.-	\$38.000.-	\$44.000.-
<u>Torta Chocolate</u> <i>Bizcocho de chocolate, relleno de crema de chocolate, bañada en ganache de chocolate</i>	\$30.000.-	\$36.000.-	\$42.000.-	\$46.000.-
<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.-	\$42.000.-	\$46.000.-

KUCHEN y QUEQUES

<u>Pie de Manzana (24 cm.)</u> <i>delgada masa neutra rellena con abundante manzana, nueces y canela</i>	\$ 15.000.-
<u>Kuchen Enrejado (24 cm.)</u> <i>con frutas y mermelada para diabéticos, cubierta de rejitas de ma</i>	\$15.000.-
<u>Pie de Arándanos (24 cm.)</u> <i>esta vez el relleno es de arándanos aromatizados con canela</i>	\$17.000.-
<u>Queque de Zanahoria (25 cm.)</u> <i>contiene zanahoria rallada y nueces picadas</i>	\$12.000.-
<u>Queque de Manzana con Nueces (25 cm.)</u> <i>contiene manzana en cubitos, jugo de naranja y nueces picadas</i>	\$12.000.-
<u>Queque zapallito italiano (25 cm.)</u> <i>contiene zapallito italiano rallado y nueces picadas</i>	\$12.000.-
<u>Pan de pascua especial</u> <i>contiene nueces y pocas pasas</i>	\$13.000.-
<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>	\$ 2.000.-
<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>	<i>\$17.000.-</i>	<i>\$22.000.-</i>	<i>\$26.000.-</i>	<i>\$28.000.-</i>
<u>Torta Oro y Plata</u>				
<i>Bizcocho blanco de chuño, con crema de mantequilla</i>	<i>\$24.000.-</i>	<i>\$29.000.-</i>	<i>\$34.000.-</i>	<i>\$40.000.-</i>
<u>Torta de amapola</u>				
<i>Bizcochos de amapola con muselina de vainilla</i>	<i>\$24.000.-</i>	<i>\$29.000.-</i>	<i>\$34.000.-</i>	<i>\$40.000.-</i>
<u>Torta de zanahoria</u>				
<i>Bizcocho de zanahorias con nueces y almendras</i>	<i>\$24.000.-</i>	<i>\$29.000.-</i>	<i>\$34.000.-</i>	<i>\$40.000.-</i>
<u>Torta de nueces</u>				
<i>Bizcocho de nueces con relleno a gusto</i>	<i>\$24.000.-</i>	<i>\$29.000.-</i>	<i>\$34.000.-</i>	<i>\$40.000.-</i>
<u>Torta Helada Lilipop</u>				
<i>Merengues rellenos con helados caseros</i>	<i>\$24.000.-</i>	<i>\$30.000.-</i>	<i>\$36.000.-</i>	<i>\$40.000.-</i>
<u>Torta Mixta Cecilia</u>				
<i>Bizcochos de nueces y blancos, con cremas de chocolate/castaña</i>	<i>\$26.000.-</i>	<i>\$32.000.-</i>	<i>\$38.000.-</i>	<i>\$42.000.-</i>
<u>Torta Mixta 14 de noviembre</u>				
<i>Bizcochos de zanahoria y blanco, crema manjar y vainilla</i>	<i>\$26.000.-</i>	<i>\$32.000.-</i>	<i>\$38.000.-</i>	<i>\$44.000.-</i>
<u>Torta Francisco José</u>				
<i>Bizcocho de nueces y almendras</i>	<i>\$26.000.-</i>	<i>\$32.000.-</i>	<i>\$38.000.-</i>	<i>\$44.000.-</i>
<u>Torta Mousse de chocolate</u>				
<i>Bizcocho de ciruela y mousse de chocolate a la moka</i>	<i>\$26.000.-</i>	<i>\$32.000.-</i>	<i>\$38.000.-</i>	<i>\$44.000.-</i>
<u>Surtido de galletas sin harina (en cajitas de 500 grs)</u>		<i>\$10.000.-</i>		

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
Limón
Herrentorte
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
Selva Negra
Tres leches

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 cobrará 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

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.

<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.

<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 (14 días aviso previo).

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

<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. Para estos fines se dejará una garantía en dinero por el valor de los envases.
- 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. Para estos fines se dejará una garantía en dinero por el valor de los envases.



www.reposteria.cl