



SELFIER
manufaktura cukiernicza



Oferta weselna

Oferta ważna do stycznia 2026 r.





Mili Państwo

Oddajemy w Wasze ręce katalog z menu weselnym.

Przygotowaliśmy ofertę na torty i ciasta wesełne, słodki bufet. Wypróbowaliśmy wiele przepisów, aby wybrać dla Was najsmaczniejsze, piękne prezentujące się desery.

Zapewniamy wysoką jakość naszych deserów! W tej ofercie nie znajdziecie gotowych mieszanek ciast, produktów śmietano-podobnych czy margaryny. Wykonujemy domowe ciasta z tradycyjnych przepisów, na najlepszej jakości składnikach. W produkcji używamy wyłącznie 82% masła, aja z dobrego chowu, świeżą śmietankę kremówkę, włoskie mascarpone, belgijską czekoladę, prawdziwą wanilię i własne konfitury.

Transport samochodem-chłodnią?

W granicach miasta ZAWSZE w cenie.

Poza Przemyślem doliczamy opłatę 3,50zł/km w obie strony.



Umów się na spotkanie

z naszą specjalistką d/s obsługi wesel

Anną Myhas

Manufaktura Cukiernicza SELFIER

Rynek 2, Przemyśl.

Jesteśmy również do Państwa dyspozycji:

tel: 534 725 497 lub mail: a.myhas@cukierniaselfier.pl





Torty & ciasta



Tort wykonywany wyłącznie w wersji dwupiętrowej lub z tzw. separatorem wypełnionym kwiatową ozdobą ze względu na wagę zużytych składników.

Tort czekoladowy

155 zł / kg



bezmączny, czekoladowy biszkopt z mielonych migdałów • krem z orzechów laskowych z czekoladą i Mascarpone • domowa konfitura z kandyzowanej pomarańczy lub smażone wiśnie

Obłożenie:

krem z orzechów laskowych z czekoladą i Mascarpone lub z białej czekolady ze śmietanką

Tort Szwarcwaldzki

140 zł / kg



bezmączny, czekoladowy biszkopt z mielonych migdałów • karmel • smażone wiśnie
• bita śmietana z serkiem Mascarpone

Obłożenie:

lub krem z białej czekolady ze śmietanką

Tort Tutti Frutti

160 zł / kg

ucierany biszkopt nasączony sokiem z cytrusów • wybrana konfitura z naszej spiżarni (truskawka, malina, jagoda, porzeczka, wiśnia, truskawka-rabarbar) • świeże owoce jagodowe
• bita śmietana

Obłożenie:

lub krem z białej czekolady ze śmietanką

Tort kajmakowy

155 zł / kg

biszkopt nasączony sokiem z cytrusów • konfitura porzeczkowa • krem kajmakowy z Mascarpone,
• gruszki w syropie • świeże maliny
• krem kawowo-maślany

Obłożenie:

krem z białej czekolady ze śmietanką

Tort pistacjowy

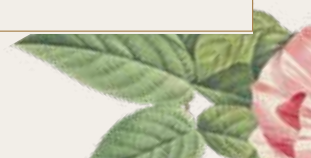
170 zł / kg



bezmączny biszkopt z mielonych pistacji • konfitura malinowa • chrupiąca prazynka pistacjowa • krem pistacjowy ze 100% pasta pistacjową i serkiem Philadelphia • krem maślano-pistacjowy

Obłożenie:

krem z białej czekolady ze śmietanką





Ciasta

Cena ciast w formie zawiera ozdobę


1. **Torcik owocowy** ucierany biszkopt, domowa galaretka z owocami, waniliowy krem patissiere, konfitura truskawkowo-rabarbarowa, biszkopciki

• **średnica 18 cm/ 145,00**


2. **Torcik Czekoladowy** bezmączny biszkopt z mielonych migdałów, krem z orzechów laskowych, konfitura z kandyzowanej pomarańczy

• **średnica 16 cm/ 250,00** 

3. **Torcik Szwarcwaldzki** biszkopt czekoladowy z mielonych migdałów, bita śmietana z serkiem Mascarpone, smażone wiśnie, polewa czekoladowa

• **średnica 16 cm/ 250,00** 

4. **Sernik Baskijski** masa z kremowych serków, śmietanki i jogurtu greckiego, palony cukier brązowy

• **średnica 20 cm/ 164,00** 

5. **Sernik Selfier** kruchy spód z krakersów z masłem orzechowym, masa serowa z białą czekoladą, polewa karmelowa, fistaszki

• **średnica 20 cm/ 152,00**















Słodki bufet

Istnieje możliwość zamówienia
bufetu w opcji wegańskiej

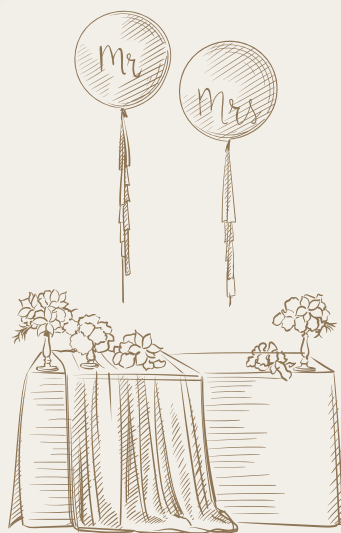


Monoporcje

Minimalne zamówienie każdej z pozycji to 15 sztuk.

1. **Beza Porzeczkowa** beza, porzeczkowy curd, krem mascarpone, owoce jagodowe **13,00** 
2. **Beza Mango** beza, mango curd, krem mascarpone, owoce jagodowe **13,00** 
3. **Tiramisu Klasyczne** biszkopeciki, likier Amaretto, krem Mascarpone z koglem moglem, kakao **13,00**
4. **Mus z owoców jagodowych** (do wyboru w zależności od sezonu i dostępności: truskawka, maliny, borówki, mix owoców), konfitura z wybranych owoców, bita śmietana, bezik **10,00** 
5. **Tapioka Kokosowa** nasiona tapioki w mleku kokosowym, mus mango, świeże owoce **13,50**  
6. **Kremówka Mille Feuille** karmelizowane ciasto francuskie, krem waniliowy, słony karmel **12,00**
7. **Cake Pops Truskawkowe** (w formie lodu na patyku) ucierane ciasto jogurtowe, żelka truskawkowa, polewa z białej czekolady **13,00**
8. **Cake Pops OREO** (w formie lodu na patyku) serniczek z ciasteczkami OREO **13,00**
9. **Tartaletka Mango** kruche, maślane ciasto, mango curd, beza włoska **10,00**
10. **Tartaletka Cytrynowa** kruche, maślane ciasto, lemon curd, beza włoska **10,00**
11. **Tartaletka Owocowa** kruche, maślane ciasto, smażone wiśnie, krem waniliowy, świeże owoce **13,50**
12. **Tartaletka Pistacjowa** kruche maślane ciasto, ganache pistacjowy, konfitura malinowa, malina **14,00**
13. **Ptyś Mango** parzone ciasto z maślaną kruszonką, krem mango na koglu moglu **12,00**
14. **Ptyś Malinowy** parzone ciasto z maślaną kruszonką, budyniowy krem malinowy na białej czekoladzie **12,00**
15. **Ptyś Pistacjowy** parzone ciasto z maślaną kruszonką, pistacjowy creme patissiere **13,00**
16. **Brownie** wilgotne brownie, krem z orzeszków ziemnych, szczypta soli **9,50**
17. **Panna Cotta Kokosowa** krem panna cotta kokosowy, mus malinowy, maliny **12,00**  
18. **Krem Chałwowy** krem chałwowy na mleku kokosowym, maliny **12,00**  
19. **Trufle** ręcznie wykonywane trufle z belgijskiej czekolady, smaki do wyboru **6,00**
20. **Bajaderka** trufla z kremem czekoladowym, mieszanymi ciastami i rodzynekami macerowanymi w koniaku, skorupka z gorzkiej czekolady, kakao **10,50**
21. **Rurka kawowa** kruche ciasto maślane, krem kawowy z odrobiną alkoholu, mak **7,00**
22. **Orzeszek klasyczny** kruche ciasto maślane, orzechy włoskie, masło, cukier puder, odrobina alkoholu **7,00**
23. **Orzeszek kajmakowy** kruche ciasto, krem kajmakowy, orzech laskowy, kakao **7,00**
24. **Francuskie Makaroniki** smaki do wyboru **7,50** 





Aranżacja Słodkiego Stolu

Oferujemy kompleksową usługę aranżacji zamówionego przez Państwa cateringu z naszej cukierni, oraz wypożyczenie naszych pater i porcelany w stylistyce adekwatnej do Państwa wesela lub wybranego motywu. Posiadamy także własne, obrusy i wiele ozdób uzupełniających dekorację, które aranżujemy na sali przyjęcia.

Cena pakietu • **850 zł**

Działamy w Przemyślu i okolicach - w promieniu do 45 km.
Dalsze odległości wyceniane są indywidualnie po wcześniejszym ustaleniu.

Posiadamy także możliwość wypożyczenia
naszych pater i porcelany.

Cena wypożyczenia • **350 zł/dzień**



Nasze realizacje



Vegan



Nasze realizacje



Nasze realizacje



The page features a light mint green background. In the corners, there are detailed illustrations of pink roses with yellow centers and green leaves. The roses are in various stages of bloom, with some fully open and others as buds. The leaves are serrated and have a realistic texture.

SELFIER

manufaktura cukiernicza

cukierniaselfier.pl