



Candy bar START

Preț: 40 lei / persoană

CANTITATE: 4 BUCĂȚI / PERSOANĂ

Sortimente disponibile:

- tarte cu fructe
- tarte cu caramel sărat și ciocolată
- tarte cu cremă de lămâie și beza
- mini cheesecake
- tarte cu ciocolată
- rulouri cu portocală, lămâie, fistic sau ciocolată
- mini eclere
- cocozette
- panna cotta
- macarons
- pops
- pahare cu tiramisu, mon macarons sau profiterol

www.artdessert.ro



Condiții generale

Selecția de dulciuri se face la degustare, din sortimentele menționate.

Prețurile includ TVA.

Suporturile și amenajarea candy bar-ului sunt oferite gratuit.

Mesele pentru candy bar nu sunt incluse în preț. Acestea pot fi puse la dispoziție de restaurant sau aduse de către client. Pentru mesele Art Dessert, vă rugăm să ne contactați pentru verificarea disponibilității.

Farfuriile și lingurițele pentru servire nu sunt incluse. Vă rugăm să anunțați restaurantul în acest sens. Prețul nu include transportul la locație și strângerea vaselor.

Prețul include personalizarea cromatică de bază, realizată din fructe sau alte decoruri simple.

Dezasamblarea candy bar-ului poate fi realizată de către client, cu returnarea vaselor la sediul din Șos. București-Târgoviște nr. 22B, sector 1. În acest caz, nu se percep costuri suplimentare.

Se achită o garanție de 500 lei pentru logistică. Suma se restituie a doua zi, după returnarea sau colectarea vaselor.

Pentru candy bar-urile personalizate în tematica evenimentului, costul personalizării se discută separat, în funcție de numărul de persoane.

Opțional, la cerere (contra cost)

Se pot adăuga elemente personalizate suplimentare, precum:

bănuți comestibili, stegulețe, print-uri tematice, torturi sau machete decorative, flori naturale, etichete cu denumirea produselor.

Irina e în spatele deserturilor?

Irina Elena Apostol este Pastry Chef, Senior Trainer și fondatoarea ArtDessert Cake Laboratory.

De peste 15 ani, se joacă serios cu deserturile și le transformă în experiențe care arată bine și se mănâncă și mai bine.

Vine dintr-o tradiție de familie, lucrează cu ingrediente naturale și pune gustul pe primul loc, mereu. Sub mâinile ei, rețetele clasice capătă personalitate, echilibru și un strop de surpriză.

Dincolo de diplome și cursuri, adevărata ei semnătură sunt prăjiturile create zi de zi. Restul se găsește.



Șos. București - Târgoviște 22 B
Sector 1 - București



0722 195 942



comenzi@artdessert.ro



Candy bar TEMPTATION

Preț: 50 lei / persoană

CANTITATE: 5 BUCĂȚI / PERSOANĂ

Sortimente disponibile:

- tarte cu fructe
- tarte cu caramel sărat și ciocolată
- tarte cu cremă de lămâie și beza
- mini cheesecake
- tarte cu ciocolată
- rulouri cu portocală, lămâie, fistic sau ciocolată
- mini eclere
- cocozette
- panna cotta
- macarons
- pops
- pahare cu tiramisu, mon macarons sau profiterol

Extra (în selecție): popsicles, moulle, mini amandine, craqueline

www.artdessert.ro

Selecția finală a deserturilor se stabilește în urma degustării, din sortimentele enumerate mai sus.



Condiții generale

Selecția de dulciuri se face la degustare, din sortimentele menționate.

Prețurile includ TVA.

Suporturile și amenajarea candy bar-ului sunt oferite gratuit.

Mesele pentru candy bar nu sunt incluse în preț. Acestea pot fi puse la dispoziție de restaurant sau aduse de către client. Pentru mesele Art Dessert, vă rugăm să ne contactați pentru verificarea disponibilității.

Farfuriile și lingurițele pentru servire nu sunt incluse. Vă rugăm să anunțați restaurantul în acest sens. Prețul nu include transportul la locație și strângerea vaselor.

Prețul include personalizarea cromatică de bază, realizată din fructe sau alte decoruri simple.

Dezasamblarea candy bar-ului poate fi realizată de către client, cu returnarea vaselor la sediul din Șos. București-Târgoviște nr. 22B, sector 1. În acest caz, nu se percep costuri suplimentare.

Se achită o garanție de 500 lei pentru logistică. Suma se restituie a doua zi, după returnarea sau colectarea vaselor.

Pentru candy bar-urile personalizate în tematica evenimentului, costul personalizării se discută separat, în funcție de numărul de persoane.

Opțional, la cerere (contra cost)

Se pot adăuga elemente personalizate suplimentare, precum:

bănuți comestibili, stegulețe, print-uri tematice, torturi sau machete decorative, flori naturale, etichete cu denumirea produselor.

Irina e în spatele deserturilor?

Irina Elena Apostol este Pastry Chef, Senior Trainer și fondatoarea ArtDessert Cake Laboratory.

De peste 15 ani, se joacă serios cu deserturile și le transformă în experiențe care arată bine și se mănâncă și mai bine.

Vine dintr-o tradiție de familie, lucrează cu ingrediente naturale și pune gustul pe primul loc, mereu. Sub mâinile ei, rețetele clasice capătă personalitate, echilibru și un strop de surpriză.

Dincolo de diplomă și cursuri, adevărata ei semnătură sunt prăjiturile create zi de zi. Restul se gustă.



Șos. București - Târgoviște 22 B
Sector 1 - București



0722 195 942



comenzi@artdessert.ro



Candy bar CELEBRATION

Preț: 60 lei / persoană

CANTITATE: 6 BUCĂȚI / PERSOANĂ

Sortimente disponibile:

- tarte cu fructe
- tarte cu caramel sărat și ciocolată
- tarte cu cremă de lămâie și beza
- mini cheesecake
- tarte cu ciocolată
- rulouri cu portocală, lămâie, fistic sau ciocolată
- mini eclere
- cocozette
- panna cotta
- macarons
- pops
- pahare cu tiramisu, mon macarons sau profiterol
- popsicles, moulle, mini amandine, craqueline, ecler prăjitură, biscuiți, piersicuțe, nuci cu ciocolată, roses și alte tipuri de prăjituri

www.artdessert.ro

Selecția finală a deserturilor se stabilește în urma degustării, din sortimentele enumerate mai sus.



Condiții generale

Selecția de dulciuri se face la degustare, din sortimentele menționate.

Prețurile includ TVA.

Suporturile și amenajarea candy bar-ului sunt oferite gratuit.

Mesele pentru candy bar nu sunt incluse în preț. Acestea pot fi puse la dispoziție de restaurant sau aduse de către client. Pentru mesele Art Dessert, vă rugăm să ne contactați pentru verificarea disponibilității.

Farfuriile și lingurițele pentru servire nu sunt incluse. Vă rugăm să anunțați restaurantul în acest sens. Prețul nu include transportul la locație și strângerea vaselor.

Prețul include personalizarea cromatică de bază, realizată din fructe sau alte decoruri simple.

Dezasamblarea candy bar-ului poate fi realizată de către client, cu returnarea vaselor la sediul din Șos. București-Târgoviște nr. 22B, sector 1. În acest caz, nu se percep costuri suplimentare.

Se achită o garanție de 500 lei pentru logistică. Suma se restituie a doua zi, după returnarea sau colectarea vaselor.

Pentru candy bar-urile personalizate în tematica evenimentului, costul personalizării se discută separat, în funcție de numărul de persoane.

Opțional, la cerere (contra cost)

Se pot adăuga elemente personalizate suplimentare, precum:

bănuți comestibili, stegulețe, print-uri tematice, torturi sau machete decorative, flori naturale, etichete cu denumirea produselor.

Vine e în spatele deserturilor?

Irina Elena Apostol este Pastry Chef, Senior Trainer și fondatoarea ArtDessert Cake Laboratory.

De peste 15 ani, se joacă serios cu deserturile și le transformă în experiențe care arată bine și se mănâncă și mai bine.

Vine dintr-o tradiție de familie, lucrează cu ingrediente naturale și pune gustul pe primul loc, mereu. Sub mâinile ei, rețetele clasice capătă personalitate, echilibru și un strop de surpriză.

Dincolo de diplome și cursuri, adevărata ei semnătură sunt prăjiturile create zi de zi. Restul se gustă.



Șos. București - Târgoviște 22 B
Sector 1 - București



0722 195 942



comenzi@artdessert.ro