



Carta de sabores Tartas de boda - gourmet-

- Bizcocho suave de lima con crema de mango natural y lámina de glaseado de mango
- Bizcocho de chocolate blanco, lima y coco con crema de mango natural y lámina de glaseado de mango o crema de frambuesas naturales con lámina de glaseado de frambuesas
- Bizcocho de pistachos con crema de frambuesas naturales y lámina de glaseado de frambuesas o crema de chocolate con lima
- Banoffee: Bizcocho sinuas con chips de chocolate con crema de plátano y lámina de dulce de leche*
- Bizcocho de almendra con crema de chocolate con leche, chocolate blanco, chocolate negro o crema de queso

SUGERENCIAS CAKEDREAMS

- Bizcocho de vainilla relleno de crema de chocolate con leche y crema de toffee
- Bizcocho de chocolate con crema de chocolate con leche y crema de queso
- Bizcocho de chocolate con crema de fresa y mermelada de fresa

*A estos sabores se les aplicará un suplemento en el precio de la ración:

25 € en la tarta de 4 pisos, 30 € en la tarta de 5 pisos + 0,40€ en las raciones precortadas

*Para un mismo bizcocho se puede elegir una combinación de dos cremas diferentes. Para otras combinaciones, consultar.

*Las porciones se servirán en cajas de pastelería con frutas o salsas complementarias para facilitar y decorar el emplatado.

*Los sabores marcados se ofrecerán durante los meses de junio y julio, sólo bajo consulta. Durante el mes de septiembre no se ofrecerán con temperaturas mayores a 23°C.

*Nuestras cremas de chocolate están elaboradas sin mantequilla ni azúcares añadidos.

*Todos nuestros productos están elaborados con huevos camperos, ingredientes naturales, sin grasas hidrogenadas ni conservantes añadidos.

