

Vše, co potřebuji vědět o svatebním dortu a sladkém baru.

Kdy je třeba rezervovat termín?

Čím dříve, tím lépe, některé termíny jsou úplně plné třeba i více jak půl roku dopředu některé jsou volné týden dopředu. Pokud Vám záleží na tom, abyste měli sladkosti od nás, doporučuji neváhat, i když Vám připadá, že musí být ještě brzo. Není☺

Co je třeba udělat pro rezervaci?

Kontaktujte nás e-mailem, telefonicky, na Fb, na Ig, Pokud je Váš termín volný, zašleme Vám další informace.

Co můžu objednávat?

Děláme svatební dorty, svatební cukroví, spoustu druhů minizákusků do svatebního baru, svatební sušenky, co neděláme jsou svatební koláčky, i když umíme, na ty už nám nezbývá čas...

Můžu chtít jen dort nebo jen sladký bar?

Ano, nikomu nenuťme mít vše od nás☺

Jak velký dort potřebuji?

U svatebních dortů se počítá cca 100-150 g na hosta. Záleží, jak velký kousek chcete podávat. Já doporučuji počítat raději těch 150, lepší když zbyde, než když chybí...

Kolik stojí svatební dort

Záleží na typu svatebního dortu, zejména co se vzhledu a chutí týká, ale můžete počítat s průměrnou cenou cca 100 Kč na porci.

Jaké příchutě mám volit do svatebního dortu?

Jelikož svatební dort bývá podáván většímu množství hostů, kde neznáte jejich alergie, nesnášenlivosti atd., doporučuji vybírat v mezích klasiky. Tzn. korpus světlý/tmavý/red velvet – ořechovým, kokosovým atd. bych doporučovala se vyhnout, pokud si nejste zcela jisti, Krémy nabízíme nejčastěji vanilkové, čokoládové, karamelové, doplněné o ovoce dle vašeho výběru (maliny, jahody, višně, lesní ovoce, borůvky, meruňky, banán, černý rybíz, ale také mango, karamelizovanou hrušku, atd.), případně lemon curd (citronový krém). A pamatujte, nikdy se nezavděčíte všem, proto doporučuji volit hlavně to, co chutná vám. Doporučuji volit jednu příchut, aby potom zbytečně nevznikaly zmatky při servírování.

Jak velký svatební bar potřebuji?

Počet zákusků do svatebního baru závisí na tom, jak dlouho trvá svatba, kolik je na svatbě lidí, zda jsou přítomni hosté, kteří spíše holdují sladkému nebo naopak sladké nevyhledávají, zda jsou k dispozici ještě další sladkosti (koláče, cukroví atd.) Je třeba počítat s tím, že ve sladkém baru se nacházejí všechny zákusky v malé velikosti a tudíž zvážit, jak to bude na tom stole vypadat a kolik toho každý dokáže sníst. Úplně minimální počet by měl být 3 ks na osobu, ideální je okolo 5 ks na osobu. Ale zažila jsem případy kdy i 7 ks bylo málo. Je to na Vašem uvážení. Vše se dá na druhý den pohodlně nabalit do krabiček a podarovat svatebčany. A opět lepší když zbyde než když chybí.

Kolik stojí sladký bar?

Cena sladkého baru samozřejmě závisí na jeho velikosti. Ceny za jednotlivé zákusky zašleme na vyžádání do mailu i s přehledem sladkého sortimentu.

Doplňující informace:

Sladký bar, případně dort ladíme do stylu Vaší svatby, potřebujeme tedy znát barvy, do kterých je třeba sladkosti ladit.

Je možné zajistit zapůjčení nádobí, dovoz i naaranžování na místě konání svatby, pokud máme volnou kapacitu. Je třeba počítat s vratnou zálohou na nádobí (1000 Kč) a poplatkem za dovoz, zapůjčení nádobí a naaranžování, pokud je svatba do 30 km od naší cukrárny (Tržní 20, Frýdek-Místek).

Sladký bar bude naaranžován do stylu svatby tzn. pokud např. Máte přírodní svatbu, použijeme dřevěné tácy atd., pokud zlatou, použijeme zlaté nádobí atd.

Svatební dort a sladký bar si také můžete odvést sami, za vratnou zálohu (500 Kč) zapůjčíme termobox na převoz dortu zdarma, veškeré sladkosti předáme zabalené v krabicích a pokud je volná kapacita, zapůjčíme také nádobí za poplatek 490 Kč a vratnou zálohu 1000 Kč.

Pokud chcete vidět naši práci stačí sledovat náš Facebook nebo Instagram pod názvem sladkechvile/sladkaSIESTA. A pokud jste pro nás rozhodnutí, tak nás prosím kontaktujte na:

sladkechvile@email.cz, na tel. č. 603 414 063 – Darina de Oliveira Costa.

Těším se na spolupráci.
Darina de Oliveira Costa