



Vše co potřebuji vědět o svatebním dortu a sladkém baru

Co a kolik mám vlastně objednat?

Svatební dort je nedílnou součástí každé svatby. Nicméně je na každém, zda dortem pohostí všechny svatebčany nebo jen část, zda případně zvolí jeden velký svatební dort nebo třeba cupcakes. Vaši představu s Vámi proberu, poradím, doporučím a věřím, že k Vaší spokojenosti vytvořím dílo, podle Vašich požadavků.

Co se týká sladkého baru, tak dle mých zkušeností velmi doporučuji, protože sladkosti ke každé hostině patří, ale hlavně spousta hostů ocení mnohem více než samotný dort.

Počet zákusků do svatebního baru závisí na tom, jak dlouho trvá svatba, kolik je na svatbě hostů, 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, jaká bude podoba sladkého baru a kolik toho každý dokáže asi sníst. Úplně minimální počet, který doporučuji 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. Ještě si nikdo nikdy nestěžoval na příliš moc jídla oproti nedostatku:-)

Jak má být velký dort?

U svatebních dortů se počítá porce 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 to všechno stojí?

U svatebního dortu záleží na více faktorech, jako jsou příchutě, velikost, vzhled, náročnost zpracování, ale můžete počítat s průměrnou cenou cca 130-150 Kč za porci.

U sladkého baru se jednotlivé kousky pohybují nejčastěji v rozmezí 25-35 Kč. Ceník sladkého baru zašlu ráda na vyžádání do e-mailu.

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,

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.

Nicméně dokážeme vytvořit i alternativní varianty (bezlepek, bezlaktóza, rostlinné...)



Jak je to s vyzvednutím nebo dovozem?

Svou objednávku si můžete odvést sami nebo využít služby dovozu.

Vaši objednávku nachystáme po domluvě i den předem a je možné zajistit zapůjčení ozdobného nádobí na sladký bar (490 Kč) i termoboxu na dort (zdarma). Je však třeba počítat s vratnou zálohou na nádobí (1000 Kč) a vratnou zálohou na termobox (500 Kč). Sladký bar je balen do krabic.

Za poplatek nabízíme také dovoz, zapůjčení ozdobného nádobí i naaranžování sladkého baru na místě konání svatby, pokud však máme volnou kapacitu a pokud je svatba do 30 km od naší cukrárny (Tržní 20, Frýdek-Místek). Delší vzdálenosti jsou možné po domluvě.

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

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. Závazná rezervace je podmíněna složením zálohy 1000/1500 Kč v závislosti na velikosti objednávky.

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

Těším se na spolupráci.

Darina de Oliveira Costa