

Projekt
Ciacho
by Natalie

Sezon 2026





OFERTA PAKIETÓW Słodki Stół z aranżacją

OBOWIAZUJE OD LICZBY MIN. 60 GOŚCI

ZAMÓWIENIA BEZ ARANŻACJI LUB DLA PRZYJĘĆ PONIŻEJ 60 OSÓB OBEJMUJE
WYCENA SZTUKOWA DESERÓW ORAZ INDYWIDUALNA ARANŻACJI
KAŻDY Z DESERÓW POSIADA PRZYPISANĄ CENĘ ZA 1 SZTUKĘ ORAZ
MINIMUM LOGISTYCZNE ZAMÓWIENIA (podane w nawiasie)

Każdy pakiet obejmuje:

- wybór od 6 do 12 rodzajów deserów z naszego menu (dobór zależnie od pakietu)
- wypożyczenie dekoracyjnych naczyń
- aranżacja Słodkiego Stołu w miejscu przyjęcia
- dopasowanie deserów do motywu kolorystycznego lub przewodniego przyjęcia
- przygotowanie ozdobnych winietek

*dekoracje florystyczne doliczane dodatkowo lub
przygotowane przez florystkę**

Przy zamówieniu na Pakiet Tort + Słodki Stół - dowóz
gratis do 80 km. Powyżej doliczamy 3zł/km.
Podobnie z odbiorem naczyń i zabudowy.

Istnieje możliwość przygotowania większości
deserów z całego menu w wersji wegetariańskiej,
bez laktozy, glutenu, cukru bądź dla innych
wykluczeń produktowych.

**UWAGA: wszystkie desery mogą zawierać
śladowe ilości alergenów!**

VEGE DESERY / DESERY SPECJALNE
dopłata 10-15zł/ osoba (w zależności od
wyboru deserów)



SKOMPONUJ SWÓJ WYMARZONY SŁODKI STÓŁ!

Pakiet 1

40 zł/osobę
3 porcje deseru /osoba

60 - 70 osób

rodzaje deserów:

- 2 desery z Grupy I
- 2 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

70 - 80 osób

rodzaje deserów:

- 2 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

80 - 100 osób

rodzaje deserów:

- 3 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

od 100 osób

rodzaje deserów:

- 3 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 3 desery z Grupy III



Pakiet 2

45 zł/osobę
3,5 porcje deseru /osoba

60 - 70 osób

rodzaje deserów:

- 2 desery z Grupy I
- 2 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

80 - 100 osób

rodzaje deserów:

- 3 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

70 - 80 osób

rodzaje deserów:

- 2 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

od 100 osób

rodzaje deserów:

- 3 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 3 desery z Grupy III





Pakiet 3

50 zł/osobę
4 porcje deseru/osoba

60 - 70 osób

rodzaje deserów:

- 2 desery z Grupy I
- 2 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

70 - 80 osób

rodzaje deserów:

- 2 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

80 - 100 osób

rodzaje deserów:

- 3 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

od 100 osób

rodzaje deserów:

- 3 desery z Grupy I
- 4 desery z Grupy II
- 3 desery z Grupy III





Pakiet 4 Desery & Ciasto

45 zł/osobę

4 porcje / osoba (2 desery + 2 porcje ciasta)

60 - 70 osób

rodzaje deserów:

- 2 rodzaje z Grupy I
- 1 rodzaje z Grupy II
- 1 rodzaje z Grupy III
- 3 rodzaje ciasta

70 - 80 osób

rodzaje deserów:

- 2 rodzaje z Grupy I
- 1 rodzaje z Grupy II
- 1 rodzaje z Grupy III
- 4 rodzaje ciasta

80 - 100 osób

rodzaje deserów:

- 2 rodzaje z Grupy I
- 2 rodzaje z Grupy II
- 1 rodzaje z Grupy III
- 4 rodzajów ciast

od 100 osób

rodzaje deserów:

- 2 rodzaje z Grupy I
- 2 rodzaje z Grupy II
- 1 rodzaje z Grupy III
- 5 rodzajów ciast



Pakiet 5

55 zł/osobę

4,5 porcji deserów / osoba

60 - 70 osób

rodzaje deserów:

- 2 desery z Grupy I
- 2 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

80 - 100 osób

rodzaje deserów:

- 3 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 3 desery z Grupy III

70 - 80 osób

rodzaje deserów:

- 2 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

od 100 osób

rodzaje deserów:

- 3 desery z Grupy I
- 4 desery z Grupy II
- 3 desery z Grupy III

*Mini tort
pomarańczowy - banan*

Pakiet 6

60 zł/osobę

5 porcji deserów / osoba

60 - 70 osób

rodzaje deserów:

- 2 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 2 desery z Grupy III

70 - 80 osób

rodzaje deserów:

- 3 desery z Grupy I
- 3 desery z Grupy II
- 3 desery z Grupy III

80 - 100 osób

rodzaje deserów:

- 3 desery z Grupy I
- 4 desery z Grupy II
- 3 desery z Grupy III

od 100 osób

rodzaje deserów:

- 4 desery z Grupy I
- 4 desery z Grupy II
- 4 desery z Grupy III

MENU DESERÓW

2026

Grupa I

KLASYCZNA PANNA COT TA

*Delikatna śmietankowa
galaretka z wanilią / sos
owocowy (malina,
truskawka, mango -
marakuja)
12 zł (min. 8 szt)*

MUS W PUCHARKU

*Krem malina lub czekolada
/ brownie czekoladowe /
konfitura owocowa
10 zł (min. 10 szt)*

CAKE POPS

*Wilgotne ciasto cytrynowe
/ mascarpone / maliny
liofilizowane
8 zł (min. 10 szt.)*

MADALEINES

*Aromatyczne i wilgotne ciasto
na bazie palonego masła,
migdałów i cytryny / chrupiąca
skorupka z belgijskiej
czekolady
9 zł (min. 20 sztuk)*

TRUFLE

KARMELOWE

*Kremowy karmel otoczony
chrupiącą mleczną
czekoladą i posypką
karmelową
8 zł (min. 30 szt.)*

PTYŚ MALIBU

*Krem kokosowy /
nadzienie porzeczką -
czarny bez / migdałowa
kruszonka
10 zł (min. 8 szt)*

MAKARONIKI

*Migdałowe francuskie
ciasteczko / ganache na
bazie czekolady (do wyboru:
kokos, malina - hibiskus,
orzech laskowy, czarna
porzeczką, cytryna, sernik,
słony karmel, mango)
7 zł (min. 10 szt)*

WIEŻA Z MAKARONIKÓW

*Min. 60 szt / dwa kolory i dwa
wybrane smaki
6 zł / sztuka (przy zamówieniu
min. 60 sztuk!)*

**Polecane jako dodatkowa
opcja lub dla pakietów
powyżej 4 porcji / osoba*

MINI TARTA Z BEZĄ

*Kruche ciasteczko / domowy
budyń marakuja / beza
włoska
12 zł (min. 15 szt)*

BANANOWY SONG

*Wilgotny biszkopt bananowy
/ mus z kremowym serkiem i
bananami / ganache z
mlecznej czekolady
30 porcji - 190 złotych*

MINI TARTA Z ORZECHAMI

*Prażone orzechy (pekan,
włoskie, ziemne, laskowe,
migdały, nerkowce)
obtoczone w solonym
karmelu/ kruche, maślane
ciasto / ganache czekoladowy
Gramatura: ok. 45g
12 zł (min. 20 szt)*

MINI CROISSANT

*Croissant z maślanego ciasta
półfrancuskiego / polewa z
belgijskiej czekolady*

Smaki do wyboru:

*- Rubinowa Malina - krem na
bazie rubinowej czekolady
belgijskiej*

*- Sycylijska Pistacja - krem
pistacjowy / mielona pistacja
9 zł / szt. (min. 20 szt.
jednego smaku)*

DONUT

*Wilgotne waniliowe ciasto /
pistacje / polewa
czekoladowa dopasowana do
motywu kolorystycznego
10 zł (min. 6 szt)*

EGZOTYK W SŁOICZKU

*Krem Chantilly waniliowe z
belgijską białą czekoladą /
kruszonka migdałowa /
żelka marakuja
12 zł (min. 10 szt)*

Grupa II

BEZA PAVLOVA

Delikatna, krucha z zewnątrz i miękka w środku beza / krem z mascarpone i wanilią Bourbon / przełamująca słodycz żelka z marakui / owoce sezonowe
15 zł (min. 10 sztuk)

PHILADELPHIA

Delikatny, lekko słony mus z serka Philadelphia / confit z truskawek, mięty oraz skórki z limonki / migdałowe, maślane ciasteczko / rozeta z kremu
Gramatura: ok. 50g
13 zł (min. 15 sztuk)

KOKOS 2.0

Mus kokosowy na białej belgijskiej czekoladzie / żelka marakuja / kruche migdałowe ciasteczko
16 zł (min. 20 szt)

SERNIK BIAŁA CZEKOLADA

Kremowy sernik z belgijską białą czekoladą / spód ciasteczkowy / delikatna polewa karmelowa
30 porcji - 220 zł
wymiary 1 porcji ok. 5x6 cm

TARTELETKA MANGO - MARAKUJA - KOKOS

Maślana, krucha tartaletka wypełniona chrupką kokosową oraz curdem z marakui / mus mango
Średnica tartaletki: ok. 7cm
15 zł (min. 8 sztuk)

ICE POPS OREO

Mus waniliowy z kawałkami Oreo / polewa czekoladowa dopasowana do motywu kolorystycznego
12 zł (min. 8 szt)

TARTELETKA Z OWOCAMI

Maślana, krucha tartaletka wypełniona domowym, waniliowym budyniem (creme patissiere) / konfitura truskawkowa / świeże, sezonowe owoce
Średnica tartaletki: ok. 7cm
16 zł (min. 8 sztuk)

SERNIK NOWOJORSKI

Kremowy sernik z nutą cytrusów / spód ciasteczkowy / delikatna polewa śmietanowa (krojony w trójkąty)
ŚREDNICA 26 CM
170 zł

BUENO PORZECZKOWE

Mus z orzechów laskowych i czekolady / kremowe nadzienie z czarnej porzeczki / chrupiąca pralinka czekoladowa
średnica: ok. 8 cm

PTYŚ MONTE

Chantilly Monte White / krem orzech laskowy / pralina z orzecha laskowego / kakaowe ciasto ptysiowe z kruszonką z cukru trzcinowego
średnica: ok. 6 cm
16 zł (min. 20 sztuk)

CUPCAKE

Wilgotne ciasto pieczone w ozdobnej papilotce z nadzieniem i kremem na bazie belgijskiej czekolady

Smaki babeczki do wyboru:

- wanilia z drobkami czekolady

- puszyste brownie z drobkami czekolady

Smaki nadzienia do wyboru:

- solony karmel

- curd cytrusowy

- konfitura z malin

- konfitura z owoców leśnych

ICE POPS KARMEL

Mus słony karmel / coulis mango - marakuja / chrupiąca polewa Rocher
15 zł (min. 8 sztuk)

APPLE PIE LOTUS

Delikatny, lekko cynamonowy mus z serka twarogowego / prażone jabłka / migdałowe, maślane ciasteczko / rozeta z kremu Lotus Biscoff / chrupiąca polewa z orzechami pekan
14 zł (min. 16 sztuk)

Grupa III

TIRAMISU

Krem na bazie żółtek i mascarpone z Amaretto / biszkopt / kakao / owoce do dekoracji
18 zł (min. 10 sztuk)

MUSOWA PÓŁKULA

Mus z białej czekolady i mango / żelka malinowa / wilgotne brownie czekoladowe / zamsz czekoladowy
16 zł (min. 6 szt)

TARTALETKA CZOKOLADA - MALINA

Kruche ciastko migdałowe / ganache z mlecznej i deserowej czekolady / żel malinowy / chantilly waniliowy
16 zł (min. 8 szt)

SERNICZEK KORZENNY

Delikatny mus z twarogu i serka Philadelphia / panna cotta karmelowa / korzenna kruszonka z migdałami
18 zł (min. 12 sztuk)
średnica ok. 8 cm

MONO PTASIE MLECZKO

Ptasie mleczko / nadzienie morelowe / brownie bezglutenowe / kruche ciasteczko migdałowe
18 zł (min. 10 sztuk)

MONO PISTACJA - MALINA - CZARNE KAKAO

Delikatny mus pistacjowy / kremowe nadzienie malinowe / prażynka pistacjowa / biszkopt pistacjowy / kruche kakaowe ciasteczko migdałowe
22 zł (min. 15 sztuk)

PTYŚ PEKAN

Pralina z karmelizowanych orzechów pekan / aksamitny, domowy budyń z karmelową czekoladą / krem chantilly z likierem Baileys / ciasto ptysiowe z chrupiącą kruszonką z cukru muscovado, cynamonu i migdałów
średnica: ok. 6cm
18 zł (min. 20 sztuk)

KULA EARL GREY

Aksamitny krem z infuzją z herbaty Earl Grey i mleczną belgijską czekoladą / płynne nadzienie z marakują, kawałkami mango i nutą limonki / chrupiąca kruszonka z francuskimi prażynkami i orzechami laskowymi / polewa lustrzana "mirror glaze"
20 zł (min. 20 sztuk)

CREME BRULEE

Zapiekany krem waniliowy na żółtkach / karmelizowany cukier / owoce do dekoracji
16 zł (min. 10 szt)

MINI TORCIK POMARAŃCZA

Wilgotne ciasto bananowe / pomarańczowe cremeux / delikatny mus na bazie kremowego serka / żelka pomarańczowa / kruche ciasteczko migdałowe
19 zł (min. 12 sztuk)

BEZA PAVLOVA DAKTYLE / ORZECH LASKOWY

Delikatna, krucha z zewnątrz i miękka w środku beza z daktylami / krem z mascarpone i pastą orzechową / orzechy laskowe
17 zł (min. 10 sztuk)

TARTALETKA Z BEZĄ

Orzeźwiający, przyjemnie kwaśny curd / karmelizowana beza włoska / krucha, maślana tartaletka
Do wyboru dwa smaki:

- cytryna - limonka
- marakuja - bergamotka

15 zł (min. 8 sztuk)

MUSOWY KAMIENÍ

Mus z belgijskiej deserowej czekolady 55% / confit z wiśni i amaretto / migdałowe, maślane ciasteczko / polewa lustrzana
Gramatura: ok. 100g

MONOPORCJA GRUSZKI W KARMEŁU

Mus gruszkowy / biszkopt miodowy / słony karmel / chrupka pekanowa / ciasteczko orzechowe
18 zł (min. 8 szt)

TARTALETKA ORZECH LASKOWY

Kruche kakaowe ciasteczko migdałowe / orzechy laskowe / karmel / ganache czekoladowy
18 zł (min. 8 szt)

SERNICZEK BASKIJSKI PISTACJOWY

Kremowy, ultra aksamitny serniczek baskijski na bazie serka Philadelphia i pasty pistacjowej / domowa konfitura z malin / świeże owoce
średnica: ok. 7 cm
18 zł (min. 12 sztuk)

TARTALETKA POWIEW LATA

Kruche ciasteczko migdałowe / zapiekany krem migdałowy / żelka malina - truskawka / chantilly waniliowy z białą czekoladą
19 zł (min. 8 szt)

STYLE SŁODKICH STOŁÓW

Ponadczasowa Klasyka Aranżacja z wykorzystaniem stołu, wchodzącego w skład wyposażenia sali weselnej (wybranego na podstawie naszych sugestii)

Usługa aranżacji obejmuje:

- dopasowanie elementów aranżacji do wybranego motywu
(np. kolorystyka Wesela, motyw przewodni, projekt dekoracji sali)
- dekoracyjne obrusy/bieżniki
- naczynia, świeczniki, dekoracyjne patery i postumenty
- świece
- ułożenie deserów



Rustykalny Klimat Aranżacja z wykorzystaniem stołu z drewnianych drabin

Usługa aranżacji obejmuje:

- wynajem stołu z drewnianych drabin
- dopasowanie deserów do wybranego motywu (np. kolorystyka Wesela, motyw przewodni, projekt dekoracji sali)
- dekoracyjny obrus, bieżnik
- naczynia, świeczniki, dekoracyjne patery
- świece
- ułożenie deserów

KOSZT: +350 zł do ceny słodkiego stołu



Złoto-Biała Elegancja

Aranżacja z wykorzystaniem białych tub i/lub złotych stojaków

Usługa aranżacji obejmuje:

- wynajem stolików: białe i złote tuby
- dopasowanie elementów aranżacji do wybranego motywu (np. kolorystyka Wesela, motyw przewodni, projekt dekoracji sali)
- dekoracyjne obrusy/bieżniki
- naczynia, świeczniki, dekoracyjne patery
- świece
- ułożenie deserów

KOSZT: +400 zł do ceny słodkiego stołu



+48 791 178 212

nataliprojektciacho20@gmail.com

www.ciachobynatalie.pl

www.facebook.com/ProjektCiachoByNatalie

www.instagram.com/projekt_ciacho_by_natalie

Dodatkowe Usługi & Informacje

DEKORACJA FLORYSTYCZNA

- 1 OPCJA (rekomendowana):

Przygotowanie dekoracji florystycznej (w konsultacji z nami) na Słodki Stół przez florystę, wykonującego dekoracje sali - dzięki temu całość będzie spójna i harmonijna

- 2 OPCJA:

Możliwość przygotowania dekoracji florystycznej przez nas - koszt dodatkowy na podstawie ustaleń

TRANSPORT

- przy zamówieniu na Tort & Słodki Stół:
dowóz GRATIS*

(do 80 km od centrum Brzeska)

(*promocja dla zamówień od 60 osób)

- dowóz pozostałych zamówień:
3 zł / km

DEMONTAŻ ARANŻACJI

- na terenie Brzeska : GRATIS

- pozostałe lokalizacje:

do uzgodnienia na podstawie lokalizacji