



Z O S T A J E M Y

KAWIARNIA * CUKIERNIA



KAWIARNIA * CUKIERNIA



Marzenie o własnej kawiarni pojawiło się kilka lat temu,
kiedy zaczęłam z moją Mamą piec ciasta dla różnych lokali.
Z miesiąca na miesiąc coraz więcej odbiorców chwaliło ich pyszny
i niepowtarzalny smak.
Zawsze bardzo się starałyśmy,
żeby słodkości wychodzące spod naszej ręki
były bardzo smaczne i piękne.
Długo szukałam miejsca, gdzie nasze wypieki mogłyby powstawać i być sprzedawane.
Wreszcie pojawiła się kawiarnia Zostajemy.
Dzisiaj mamy wspaniałą społeczność, która zamawia u nas różne słodkości
i odwiedza nas regularnie.

Zapraszam serdecznie,

Gabi

Pieczemy na zamówienie dla firm.

*W naszej pracowni cukierniczej korzystamy z najlepszej jakości domowych produktów.
Możemy się pochwalić wieloma zadowolonymi klientami, od małych firm po duże korporacje.
Sprostamy każdym oczekiwaniom, zarówno tym dotyczącym smaku,
wyglądu jak i czasu realizacji domowych wypieków.*

Między innymi zaufali nam:



Nasze okolicznościowe wybrane realizacje w firmach



Halloween



Dzień Słodkiej Pizzy



Dzień Czekolady



Boxy śniadaniowe



Podziękowania



Muffiny



Walentynki



Pierniczki Świąteczne



Catering

Oferta i ceny

TORT BEZOWY	(8-10 porcji) średnica 25 cm	(12-14 porcji) średnica 32 cm
z kremem cytrynowym, oprószony prażonymi migdałami	150	190
z malinową/truskawkową frużeliną bez dodatku cukru	150	190
z pestkami granatu	150	190
z warstwą kremu z marakui lub mango	150	190
z kremem kawowym	150	190
z dżemem porzeczkowym oraz z kremem kajmakowym i migdałami	150	190
z mascarpone i ze świeżymi sezonowymi owocami	150	190
z kremem czekoladowym z rumem, orzechami i żurawiną	150	190
z nadzieniem rabarbarowym	150	190

SERNIKI	(8-10 porcji) średnica 22 cm	(12-14 porcji) średnica 28 cm
Puszasty sernik jagodowy z białą czekoladą	170	190
Klasyczny sernik pieczony	170	190
Sernik krakowski z rodzynkami, z ciastem kruchym oraz lukrem cytrynowym	170	190
Sernik kawowy na zimno z kawałkami gorzkiej czekolady i rodzynkami	170	190
Sernik z malinami pieczony w kąpieli wodnej	170	190
Bezglutenowy sernik z cytrynowym kremem oraz prażonymi migdałami	170	190
Sernik czekoladowy ze śliwkami w rumie	185	210
Sernik kajmakowy z prażonymi migdałami	185	210
Sernik na zimno na kruchym spodzie z domową galaretką z malin/truskawek	185	210
Sernik na zimno z ciastkami Oreo	185	210
Sernik wiśniowy na ciemnym spodzie z wiśniami w syropie	185	210
Mocno korzenny sernik piernikowy z rumem, cynamonem, oprószony kakao	185	210
Sernik pistacjowy	230	260

SŁODKIE TARTY	(8- 10 porcji) średnica 28 cm
Tarta z kremem cytrynowym pokryta paloną bezą	140
Tarta z kremem malinowym pokryta paloną bezą	140
Tarta z kremem mascarpone ze świeżymi owocami	140
Tarta gruszkowo-migdałowa muśnięta dżemem brzoskwiniowym	140
Tarta z dżemem porzeczkowym, kremem kawowym oraz ciastkami Oreo	140
Tarta orzechowa z solonym karmelem	140
Tarta pinacolada z malibu i ananasem	140
Pieczona tarta rabarbarowa z prażonymi migdałami	140
Tarta rumowa z czekoladowym ganache oraz prażonymi migdałami	140
Tarta śliwkowa	140
Tarta krucha z nadzieniem wiśniowym	140
Tarta dynowia z serkiem mascarpone	140

BROWNIE	(9 porcji) kwadrat 22x22	(12 porcji) prostokąt 28x37
Brownie klasyczne	95	120
Brownie z masłem orzechowym i orzechami pekan	120	150
Brownie z solonym karmelem i pistacjami	120	150

POZOSTAŁE CIASTA	(8-10 porcji) średnica 22 cm	(12-14 porcji) średnica 28 cm
Ciasto marchewkowe z lukrem	90	120
Karpotka/napoleonka	90	120
Szarlotka z cynamonem	90	120
Ciasto dyniowo -miodowe	90	120
Ciasto rabarbarowe z kruszonką i truskawkami	90	120
Ciasto czekoladowo-pomarańczowe ze skórką pomarańczową	120	150
Biszkopt (nasączony) z mascarpone i świeżymi owocami	120	150
Banoffee (kajmak z bananami i śmietanowym kremem otoczony kruchym ciastem)	130	160
Ciasto Mech (szpinakowy biszkopt przełożony mascarpone i świeżymi owocami)	130	160
Royal (dwa musy czekoladowe na herbatnikowym spodzie)	140	170
Biszkopt czekoladowy z musem z białej/ciemnej czekolady oraz owocami	140	170
	((10-16 porcji)keksówka 37 cm	
Blok czekoladowy z orzechami i herbatnikami	100	
	porcja	
Ptyś z kremem truskawkowym lub z pistacjowym	14 truskawkowy	16 pistacjowy
Tiramisu - krem z mascarpone i żółtek jajek przełożony kawowymi biszkoptami z	15	

Ciasta i ciastka wegańskie	(8-10 porcji) średnica 22 cm	(12-14 porcji) średnica 28 cm
Ciasto czekoladowo-bananowe z orzechami pekan	80	100
Ciasto kokosowo-orzechowe z daktylami, kaszą jaglaną, słodzone syropem z agawy	180	220
Ciastka wegańskie z żurawiną, pestkami dyni, słonecznikiem	7	

Ciasta i ciastka bezglutenowe	(8-10 porcji) średnica 22 cm	(12-14 porcji) średnica 28 cm
Klasyczny sernik pieczony	170	190
Sernik cytrynowy	170	190
Ciasteczka bezglutenowe z rodzynkami na mące z tapioki i mące owsianej bez glutenu	6	

CIASTKA	cena brutto
owsiane z żurawiną	6
wegańskie bez cukru (pestki słonecznika i dyni, orzechy, migdały, rodzynki, żurawina, syrop z agawy)	7
cookies (czekoladowe ciastka z kawałkami białej, mlecznej i gorzkiej czekolady)	7
pieguski z orzechami laskowymi	6
krówkowe (kruche ciastka z krówką w środku)	6
maślane	6
migdalowe z białą czekoladą	7

MUFFINY	
muffinka klasyczna (minimum 5 jednego smaku)	6
muffinka z kremem	8
muffinka z kremem i dekoracją	od 10
muffinka z kremem i z drukowanym logo firmy	15
muffin XXL	9

CATERING (przy większych ilościach ceny są ustalane indywidualnie)	
Słodkie przekąski:	cena brutto
Makaroniki (chrupiące migdałowe blaty bezowe połączone kremem)	5,5
cake pops (lizaki czekoladowe ręcznie zdobione)	10
wafelki (wafle z nadzieniem kakaowym w piaperku ze wstążką)	4
tartaletki z mascarpone i owocami lub kajmakowe lub z paloną bezą	5
beziki z kremem i owocami	6
mini ciasteczka z kremem orzechowym lub malinowym	4
mini ptysie	7/9
specjanie udekorowane ciasta na porcje oraz ciastka w wersji mini (brownie, szarlotka itp)	od 5
ciastka typu magnum	12

Śniadaniowe słodkości:	
mini croissanty	6,5
drożdżówki z kruszonką i owocami (truskawki lub jabłka)	9
zawijaski drożdżowe z cynamonem	7
w sezonie jagodzianki z kruszonką	12/15
wegańskie deserki kokosowe z nasionami chia z mango /malinami	12
ciasto drożdżowe z masłem lub konfiturą	45 (12 porcji)

Słone przekąski:	
tarta wytrawna mięsna lub wege	130
tarta na cieście filo ze szpinakiem i fetą lub porem i pieczarkami	110
quiche mięsny lub wege	190
tartinki (świeże kanapeczki wege lub mięsne)	5,5
mini tartaletki wege lub mięsne	6
hummusy (3 smaki z bagietką)	37
ślimaki wrapowe mięsne lub wege	5,5
zapieczone boczki ze śliwką i migdałem	5,5
pierogi z ciasta filo z serem feta i szpinakiem podane z jogurtem	5,5
rogaliki drożdżowe z czarnuszką oraz solą 3,1	5,5
muffinki wytrawne z boczkiem lub pieczoną papryką i fetą	7
paluchy francuskie z sezamem lub serem	5
zawijaski z grillowanej cukini z fetą i prażonym sezamem	5,5
koreczki	5,8
mini hamburgerki	7,3
mini pancakes	6
sałatki	8,5
kanapeczki tostowe	6
warzywa z grissini z serkiem ziołowym	9
kanapka na bagietce	12
kanapka na croissancie	15
bajgiel	15