



SVATEBNÍ KATALOG

Střední škola gastronomická

Adolpha Kolpinga

SVATEBNÍ VÝSLUŽKA HNĚDÁ

Rozměr 15 x 12 cm

Hmotnost 310 g



Čajové pečivo 200 g

BRABANSKÉ	– Mandlový korpus, politý čokoládou, naplněný ořechovým krémem.
VANILKOVÉ ROHLÍČKY	– Mandlové těsto, obalené v moučkovém cukru.
LINECKÉ KOLEČKA	– Linecký korpus naplněný marmeládou.
LINECKÉ KAKAOVÉ	– Kakaový korpus, politý čokoládou a naplněný slovenským (kakaovým) krémem.
LINECKÉ KOKOSOVÉ	– Linecký kokosový korpus, politý čokoládou a naplněný bílým krémem s grilášem.
TŘENÉ KAKAOVÉ	– Kakaový třený korpus, naplněný marmeládou.
MOCCA OVÁLEK	– Kávoový korpus, politý bílou čokoládou. Naplněný kávoovým krémem dozdobený bílou a tmavou čokoládou.
KOKOSOVÉ LANÝŽKY	– Kuličky z kokosové hmoty, uprostřed s praženou mandlí obalené v kokosu.
TŘENÉ BÍLÉ	– Světlý třený korpus, naplněný marmeládou dozdobený alginátem.
ŠOHAJKY	– Čokoládovo-nugátový košíček, plněný ořechovo – rumovou náplní.

Krémové

20 g ROLÁDA KOKOSOVÁ	1 Ks
15 g LASKONKY	1 Ks
25 g SACHR ŘEZ	1 Ks
20 g KARAMELOVÝ ŘEZ	1 Ks
25 g ŠTAFETKA	1 Ks
20 g OVOCNÝ KOŠÍČEK	1 Ks
20 g JÁDROVÝ KORNOUTEK MÁSLOVÝ	1 Ks
25 g OVOCNÉ KOLEČKO S AGAREM	1 Ks



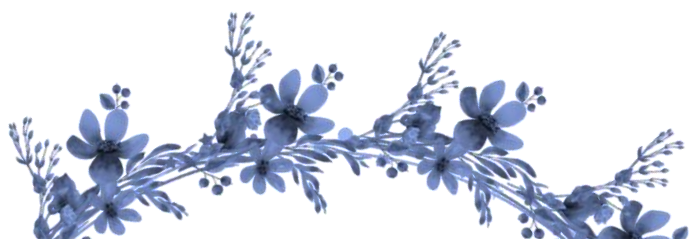
Svatební ozdoba	1 Ks
Celofán	0,5 Ks
Krabička	1 Ks
Svatební ubrousek	1 Ks



TRVANLIVOST VÝROBKŮ DO 2 DNŮ

DOPORUČENÁ TEPLOTA SKLADOVÁNÍ MAX.
8 °C

Alergeny 1,3,5,6,7,8,11,12,13





SVATEBNÍ VÝSLUŽKA MALÁ

Rozměr 18 x 18 cm

Hmotnost 600 g



Čajové pečivo 400 g

BRABANSKÉ	– Mandlový korpus, politý čokoládou, naplněný ořechovým krémem.
VANILKOVÉ ROHLÍČKY	– Mandlové těsto, obalené v moučkovém cukru.
LINECKÉ KOLEČKA	– Linecký korpus, naplněný marmeládou.
LINECKÉ KAKAOVÉ	– Kakaový korpus, politý čokoládou a naplněný slovenským (kakaovým) krémem.
LINECKÉ KOKOSOVÉ	– Linecký kokosový, korpus politý čokoládou a naplněný bílým krémem s griliášem.
TŘENÉ KAKAOVÉ	– Kakaový třený korpus, naplněný marmeládou.
MOCCA OVÁLEK	– Kávnový korpus, politý bílou čokoládou. Naplněný kávnovým krémem dozdobený bílou a tmavou čokoládou.
KOKOSOVÉ LANÝŽKY	– Kuličky z kokosové hmoty, uprostřed s praženou mandlí obalené v kokosu.
TŘENÉ BÍLÉ	– Světlý třený korpus, naplněný marmeládou dozdobený alginátem.
ŠOHAJKY	– Čokoládovo-nugátový košíček plněný ořechovo – rumovou náplní.

Krémové

20 g ROLÁDA ČOKOLÁDOVÁ	1 Ks
20 g ROLÁDA KOKOSOVÁ	1 Ks
25 g SACHR ŘEZ	1 Ks
20 g KARAMELOVÝ ŘEZ	1 Ks
25 g OŘECHOVÝ ŘEZ	1 Ks
25 g ŠTAFETKA	1 Ks
15 g LASKONKA	2 Ks
25 g OVOCNÉ KOLEČKO S AGAREM	2 Ks
20 g OVOCNÝ KOŠÍČEK	2 Ks
20 g JÁDROVÝ KORNOUTEK MÁSLOVÝ	1 Ks



Svatební ozdoba	1 Ks
Celofán	0,5 Ks
Krabička	1 Ks
Svatební ubrousek	1 Ks

TRVANLIVOST VÝROBKŮ DO 2 DNŮ

DOPORUČENÁ TEPLOTA SKLADOVÁNÍ MAX.
8 °C

Alergeny 1,3,5,6,7,8,11,12,13

SVATEBNÍ VÝSLUŽKA STŘEDNÍ

Rozměr 22 x 22 cm

Hmotnost 1200 g



Čajové pečivo 800 g

BRABANSKÉ	– Mandlový korpus, politý čokoládou, naplněný ořechovým krémem.
VANILKOVÉ ROHLÍČKY	– Mandlové těsto, obalené v moučkovém cukru.
LINECKÉ KOLEČKA	– Linecký korpus, naplněný marmeládou.
LINECKÉ KAKAOVÉ	– Kakaový korpus, politý čokoládou a naplněný slovenským (kakaovým) krémem.
LINECKÉ KOKOSOVÉ	– Linecký kokosový korpus, politý čokoládou a naplněný bílým krémem s griliášem.
TŘENÉ KAKAOVÉ	– Kakaový třený korpus, naplněný marmeládou.
MOCCA OVÁLEK	– Kávový korpus, politý bílou čokoládou. Naplněný kávovým krémem dozdobený bílou a tmavou čokoládou.
KOKOSOVÉ LANÝŽKY	– Kuličky z kokosové hmoty, uprostřed s praženou mandlí obalené v kokosu.
TŘENÉ BÍLÉ	– Světlý třený korpus, naplněný marmeládou dozdobený alginátem.
ŠOHAJKY	– Čokoládovo-nugátový košíček plněný ořechovo – rumovou náplní.

Krémové

20 g ROLÁDA ČOKOLÁDOVÁ	1 Ks
20 g ROLÁDA KOKOSOVÁ	1 Ks
25 g SACHR ŘEZ	1 Ks
20 g KARAMELOVÝ ŘEZ	1 Ks
25 g OŘECHOVÝ ŘEZ	1 Ks
25 g ŠTAFETKA	1 Ks
15 g LASKONKA	2 Ks
25 g OVOCNÉ KOLEČKO S AGAREM	2 Ks
20 g OVOCNÝ KOŠÍČEK	2 Ks
20 g JÁDROVÝ KORNOUTEK MÁSLOVÝ	2 Ks



Svatební ozdoba	1 Ks
Celofán	0,5 Ks
Krabička	1 Ks
Svatební ubrousek	1 Ks

TRVANLIVOST VÝROBKŮ DO 2 DNŮ

DOPORUČENÁ TEPLOTA SKLADOVÁNÍ MAX.
8 °C

Alergeny 1,3,5,6,7,8,11,12,13



SVATEBNÍ VÝSLUŽKA VELKÁ

Rozměr 28 x 28 cm

Hmotnost 2200 g



Čajové pečivo 1600 g

BRABANSKÉ	– Mandlový korpus, politý čokoládou, naplněný ořechovým krémem.
VANILKOVÉ ROHLÍČKY	– Mandlové těsto, obalené v moučkovém cukru.
LINECKÉ KOLEČKA	– Linecký korpus, naplněný marmeládou.
LINECKÉ KAKAOVÉ	– Kakaový korpus, politý čokoládou a naplněný slovenským (kakaovým) krémem.
LINECKÉ KOKOSOVÉ	– Linecký kokosový, korpus politý čokoládou a naplněný bílým krémem s griliášem.
TŘENÉ KAKAOVÉ	– Kakaový třený korpus, naplněný marmeládou.
MOCCA OVÁLEK	– Kávoový korpus, politý bílou čokoládou. Naplněný kávoovým krémem dozdobený bílou a tmavou čokoládou.
KOKOSOVÉ LANÝŽKY	– Kuličky z kokosové hmoty, uprostřed s praženou mandlí obalené v kokosu.
TŘENÉ BÍLÉ	– Světlý třený korpus, naplněný marmeládou dozdobený alginátem.
ŠOHAJKY	– Čokoládovo-nugátový košíček, plněný ořechovo – rumovou náplní.

Krémové

20 g ROLÁDA ČOKOLÁDOVÁ	2 Ks
20 g ROLÁDA KOKOSOVÁ	2 Ks
25 g SACHR ŘEZ	2 Ks
20 g KARAMELOVÝ ŘEZ	2 Ks
25 g OŘECHOVÝ ŘEZ	2 Ks
25 g ŠTAFETKA	2 Ks
15 g LASKONKA	4 Ks
25 g OVOCNÉ KOLEČKO S AGAREM	4 Ks
20 g OVOCNÝ KOŠÍČEK	4 Ks
20 g JÁDROVÝ KORNOUTEK MÁSLOVÝ	2 Ks



Svatební ozdoba	1 Ks
Celofán	0,5 Ks
Krabička	1 Ks
Svatební ubrousek	1 Ks

TRVANLIVOST VÝROBKŮ DO 2 DNŮ

DOPORUČENÁ TEPLOTA SKLADOVÁNÍ MAX.
8 °C

Alergeny 1,3,5,6,7,8,11,12,13

SESTAV SI SVŮJ DORT



KORPUS

- Kakao
- Vanilka
- Ořech
- Kokos
- Mramor
- Vanilkový s kousky čokolády
- Red velvet
- Bezlepkový (vanilka, kakao)

KRÉM ŠLEHAČKOVÝ S MASCARPONE

- Vanilka
- Čokoláda
- Karamel
- Ovocný
- Vanilka s ovocným pyré (malina, jahoda, lesní směs, borůvka, citron, višně)
- Pistáciový

KRÉM MÁSLOVÝ

- Ořechový
- Čokoládový
- Vanilkový
- Karamelový
- Ovocný

KRÉM TAVROHOVÝ

- Klasický světlý
- Tvarohový s čokoládou
- Tvarohový s ovocným pyré (malina, jahoda, lesní směs, borůvka, citron, višně)

Kombinace příchutí může být různá, například první a poslední patro vanilkový korpus, šlehačkový krém s malinovým pyré. Druhé patro, kakaový korpus se šlehačkovým čokoládovým krémem a borůvkovým pyré.

