

# Katalog

tort po naročilu  
in sladice



V 80. letih 20. stoletja je svet doživel številne zgodovinske dogodke in spremembe, med katerimi so nekateri pustili trajen pečat na družbi.

Ta leta so tudi goriški regiji prinesla velik premik in napredek tako v gospodarstvu kot v družbi in turizmu. Gre za obdobje, ki je pustilo velik pečat v življenju prebivalcev na tej in oni strani meje, in ki še dandanes piše svojo zgodbo o uspehu. Eden takšnih večnih in nostalgičnih spominov je tudi torta oziroma rezina Delta, ki je nastala leta 1980 ob odprtju hotela Argonavti (v poznih 80-ih letih je Argonavte odkupila družba Iskra Delta). Tako Argonavti kot družba Iskra Delta sta imela odlično slaščiarno in restavracijo, kasneje preneseni v hotel Park, kjer je še danes del njihove redne kulinarične ponudbe.

Sestavine torte delta: orehi, sladkor, čokolada v prahu, beljaki, vanilijeva krema, čokoladna glazura.

Recept je skrivnost Parkovega slaščičarja.



**Cene\* in vrste tort:**

	€/kg
Torta navadna	22,00
Torta za posebne priložnosti	27,00
Poročna torta	27,00
<hr/>	
Slika za torto**	8,00
Dodatki pri torti: čokoladne glazure, sadne glazure z želatino, čokoladna dekoracija, sladkorna dekoracija, mlečna in sadna polnila (disk), sveže sadje	5,00
Embalaza za torte	3,50

**Cene\* sladic:**

	€/kos
Mignon	2,00
Tortica	4,00
Pita	3,50
Zavitek	3,00
Mini tortica	3,00
Monoporcijska sladica	4,00
Specialna sladica	5,00

\*Cene so v evrih in vključujejo DDV.

\*\*Sliko lahko dostavite na USB ključku ali preko e-pošte na [slascicarna.park@hit.si](mailto:slascicarna.park@hit.si).





## **Okusi:**

---

Osnovne kreme:

vanilijeva krema, čokoladni mus, beli čokoladni mus, krema piškotek, jagodna krema, krema straccatela, lešnikova krema, nutelina krema, pomarančna krema, kokosova krema, limonina krema, mešanica krem (dogovor s slaščičarjem)

Posebne kreme:

- Delta hišna torta z orehovim biskvitom in vanilijevo kremo
- Čokoladni mus s crembrulle diskom
- Marscaponejeva krema s sadnim polnilom (jagodni, gozdni ...)
- Jogurtova pena s svežimi koščki sadja

## **Oblike tort:**

---

- okrogla
- pravokotna
- 3D oblike (pikapolonica, metulj, srce ...)
- poročna torta na stojalu

## **Biskvit:**

---

- vanilijev
- čokoladen

## **Teža tort:**

---

Minimalna teža torte 1,5 kg.



## **Alergeni:**

- 1 Žita, ki vsebujejo gluten ali proizvode iz njih (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut in njegove križane vrste)
- 2 Jajca in proizvodi iz njih
- 3 Arašidi in proizvodi iz njih
- 4 Zrnje soje in proizvodi iz nje
- 5 Mleko in mlečni izdelki (vključno z laktozo)
- 6 Oreški in proizvodi iz njih (lešniki, orehi, mak)

## **Sprejemanje naročila:**

slasčičarna: t 05 336 24 34 (ob 8.00 do 14.00)

e-mail: [slascicarna.park@hit.si](mailto:slascicarna.park@hit.si)

Ker se želimo pogovoriti o podrobnostih naročila z vsako stranko posebej, vas prosimo, da nas pokličete, potem ko ste oddali naročilo preko elektronske pošte. Potrjujemo najkasneje v roku 24 ur. Naročilo oddano vsaj 2 dni pred dogodkom.



## **Kazalo tort**

---

**A** | Torte za rojstni dan

str.

---

6 - 8

**B** | Torte za posebne priložnosti

9

**C** | Torte posebne oblike

10, 11

**D** | Torte za poroke

12

**E** | Sladice

13



# *Torte za rojstni dan*



A|2



A|3



A|4



A|5



A|6



A|7





A|8



A|9



A|10



A|11



A|12



# *Torte za posebne priložnosti*



# *Torte posebne oblike*



C|2



C|3



C|4



C|5





# *Torte za poroke*



# Sladice



---

E | 2



---

E | 3



---

E | 4



---

E | 5

