



TORTAI
IR SALDIEJI
PATIEKALAI
FURŠETAMS

PROGINIAI IR ĮPRASTO PUOŠIMO TORTAI

TORTĄ GALITE UŽSISAKYTI IŠSINEŠTI

Jūsų šventei siūlome rinktis puošnius ir skanius „Bernelių užkeigos“ tortus. Profesionalios mūsų konditerės tortus gamina iš tikro sviesto, natūralių uogų ir tikros grietinėlės, o biskvitą kepa tik iš aukščiausios rūšies miltų, cukraus ir kiaušinių.

Nenaudojame jokių pakaitalų ir sintetinių priedų, nes rūpinamės savo klientais. Torto skonį ir puošimo stilių galite pasirinkti patys!

*Užsisakantiems ypatingos formos ar kelių skonių tortus - kaina 18 €/kg

VAIKIŠKAS - ŠOKOLADINIS TORTAS

24,90 €/KG

SU TRAŠKIU RIEŠUTINIU SLUOKSNIU IR SIURPRIZU VIDUJE

PAVLOVA SU PASIFLORŲ IR GRIETINĖLĖS KREMU IR PASISRINKTAIS PRIEDAIS:

24,90 €/KG

- Šviežiomis sezoninėmis uogomis ir vaisiais
- Karamelizuotomis kriaušėmis ir riešutais

ĮPRASTO PUOŠIMO
24,90 €/KG

PROGINIS PUOŠIMAS
+7 €/KG

UNIKALUS PUOŠIMAS
+11 €/KG

IŠSKIRTINIO SKONIO MĖGĖJAMS – PISTACIJŲ TORTAS SU ŠVIEŽIOMIS BRAŠKĖMIS, AVIETĖMIS ARBA ŠILAUOGĖMIS

morenginiai lakštai su pistacijomis, pertepti pistacijų kremu „Mousselline“ ir šviežiomis braškėmis

TORTAS „FIONA“

trapios tešlos padukas su pistacijomis, abrikosų džemas, pistacijų kremas ir veidrodinė žalia baltojo šokolado glazūra su pistacijomis

LENGVAS IR GAIVUS MANGŲ IR PASIFLORŲ TORTAS

nepaprastai gaivūs mangų ir pasiflorų putėsiai, pasiflorų drebučiai su balto biskvito ir florentinų pagrindu, perteptu džemu

MĖLYNIŲ TORTAS SU VEIDRODINE PURPURINE BALTOJO ŠOKOLADO GLAZŪRA

lengvi mėlynių putėsiai, mėlynių drebučiai ir romu sulaistytas šokoladinis biskvitas su veidrodine purpurine baltojo šokolado glazūra ir šviežiomis šilauogėmis

ĮPRASTO PUOŠIMO
22,90 €/KG

PROGINIS PUOŠIMAS
+7 €/KG

UNIKALUS PUOŠIMAS
+11 €/KG

TORTAS „PISTACIJŲ BARCHATAS SU AVIETĖMIS“

pistacijų biskvitas, pistacijų traškis, pistacijų musas, aviečių musas su aviečių gabaliukais, žalia veidrodinė glazūra

TORTAS „PUSNIS“ SU AVIETĖMIS DREBUČIUOSE

trapios tešlos padukas, avietės drebučiuose, maskarponės sūrio kremas ir morenginis lakštas)

TORTAS „PUSNIS“ SU BRAŠKĖMIS DREBUČIUOSE

trapios tešlos padukas, braškės drebučiuose, maskarponės sūrio kremas ir morenginis lakštas

„FIRMINIS „BERNELIŲ UŽEIGOS“ TORTAS

morenginiai lakštai su anakardžių riešutais, pertepti prancūzišku sviestiniu kremu „Šarlotė“, riešutinio biskvito lakštai, pertepti karameliniu kremu

TIRPSTANTIS BURNOJE MIGDOLINIŲ MORENGŲ

TORTAS „ROŽINĖ SVAJONĖ“ - PUOŠIAMAS MIGDOLINIAIS PYRAGAIČIAIS IŠ KARTO SU PROGINIU PUOŠIMU.

morenginiai lakštai su anakardžių riešutais, pertepti prancūzišku sviestiniu kremu „Šarlotė“, riešutinio biskvito lakštai, pertepti karameliniu kremu

TORTAS „KARALIŠKAS ŠOKOLADINIS“

traškus sluoksnis su riešutiniu kremu, šokoladinis biskvitas, juodojo šokolado „ganašas“, pagardintas kepintais anakardžių riešutais, purus šokoladinis kremas su rome mirkytų slyvų gabaliukais

TORTAS „KUNIGAIKŠČIO ALGIRDO“

traškus florentinų lakštas, riešutinio biskvito lakštai, riešutinis kremas, šokolado „ganašas“, pagardintas brendžiu

TORTAS „MASKARPONĖ“

baltas biskvitas, purus maskarponės sūrio kremas plaktos grietinės ir uogų patale

ĮPRASTO PUOŠIMO
20,90 €/KG

PROGINIS PUOŠIMAS
+7 €/KG

UNIKALUS PUOŠIMAS
+11 €/KG

TORTAS „ŠARLOTĖ“

eklerai su aviečiu kremu ir tikrų aviečių gabaliukais, tarp tirpstančių burnoje morenginių lakštų, perteptų švelniu sviestiniu kremu „Šarlotė“

TORTAS „SENOVINIS NAPOLEONAS“

kapotos tešlos lakštai, pertepti virtu citriniu kremu ir trintomis spanguolėmis

TORTAS „VENERA“

riešutinio biskvito lakštai, pertepti avietiniu kremu su aviečių gabaliukais ir plikytos tešlos lakštai, pertepti prancūzišku vaniliniu kremu

TORTAS „BRAŠKINIS PAUKŠČIŲ PIENAS“

riešutinis biskvitas, perteptas braškiniu paukščių pieno kremu su braškių gabaliukais su rožinio šokolado glazūra

TORTAS „VYŠNAITĖ“

šokoladinio biskvito lakštai pertepti vaniliniu grietinėlės kremu, pagardintu vyšnių džemu ir vyšnių gabaliukais

KARAMELINIS TORTAS

riešutinio biskvito lakštai, plikytos tešlos lakštai, pertepti karameliniu kremu

ŠOKOLADINIS TORTAS

šokoladinio biskvito lakštai, pertepti lengvu šokoladiniu kremu

ŽELĖ TORTAS SU VAISIAIS

nepaprastai gaivus tortas su spalvotais drebučiais, sezoniniais vaisiais ir uogomis ir lengvu jogurtiniu kremu

TORTAS „MADONA“

plikytos medaus tešlos lakštai, pertepti sviestiniu karameliniu kremu

ĮPRASTO PUOŠIMO

19,90 €/KG

PROGINIS PUOŠIMAS

+7 €/KG

UNIKALUS PUOŠIMAS

+11 €/KG

JOGURTINIS TORTAS

balto biskvito lakštai, pertepti jogurtiniu aviečių kremu su uogomis

TORTAS „SENOVINIS MEDAUNINKAS“

medaus tešlos lakštai pertepti citrininiu grietinėlės kremu

TORTAS „MEDAUS SU ŽELĖ GABALIUKAIS“

medaus tešlos lakštai pertepti citrininiu grietinėlės kremu, paskaninti želė gabaliukais

KITI PROGINIAI KEPINIAI

ŠAKOTIS

29,90 €/KG

ŠIMTALAPIS

29,90 €/KG

SKRUZDĖLYNAS

29,90 €/KG

VAISIŲ DESERTAI

ARBŪZŲ IR MELIONŲ RUTULIUKAI, KG

18,00 €/KG

VAISIŲ LĖKŠTĖ, KG

1 kg: apelsinai, obuoliai, kivi, kriaušės

8,90 €/KG

ŠVENTINĖ VAISIŲ LĖKŠTĖ, KG

1 kg: vynuogės, melionai, vaisiai ir uogos pagal sezoną

11,90 €/KG

SALDIEJI PATIEKALAI FURŠETAMS

NAUJIENOS

RABARBARŲ IR VANILINIO KREMO DESERTAS SU LAZDYNŲ RIEŠUTŲ TRUPINIAIS TAURELĖJE	4,90
AVIEČIŲ TIRAMISU TAURELĖJE (pistacijų biskvitas, suliastytas sirupu, plikytas vanilinis kremas, avietės su sulčių surišėju, pistacijos, šviežios avietės)	4,50
KANOLĖ SU PLIKYTU PISTACIJŲ KREMU IR ŠVIEŽIOMIS AVIETĖMIS ARBA BRAŠKĖMIS	2,90
KANOLĖ SU PLIKYTU VANILINIU KREMU IR ŠVIEŽIOMIS BRAŠKĖMIS	2,50
„COSTA DEL SOL“ PYRAGĖLIS „PIONONO“ SU AVIETĖMIS ARBA BRAŠKĖMIS biskvitas, gausiai pasirupuotas citrininiu sirupu, plikytas kremas, avietės arba braškės	2,90
PISTACIJŲ PYRAGĖLIS „PIONONO“ SU AVIETĖMIS ARBA BRAŠKĖMIS pistacijų biskvitas, gausiai pasirupuotas citrininiu sirupu, plikytas kremas, avietės arba braškės	2,90
MASKARPONĖS MUSO PYRAGĖLIS SU CUKATAIS maskarponės musas, cukatai, trapus padukas	3,50
PASIFLORŲ PANAKOTA SU MANGŲ PADAŽU IR ŠVIEŽIOMIS UOGOMIS	4,50
DESERTAS „PINA COLADA“ TAURELĖJE	4,90
PAVLOVOS DESERTAS TAURELĖJE 50 G morengai, plakta grietinėlė, uogos, braškių likeris, pistacijų branduoliai	4,50
KOKOSŲ PIENO PANAKOTA SU „CHIA“ SĖKLOMIS, MANGŲ GĖLIU SU MANGŲ GABALIUKAIS, TRAPIU SAUSAINIU IR KARMELIZUOTU ITALIŠKU MORENGU 100G	4,50
TIRAMISU TAURELĖJE šokoladinis biskvitas, sulaistytas romu, sviestinis karamelinis kremas, florentinas, sūri karamelė, morengas	4,50
PASUKŲ PANAKOTA SU ŠALTALANKIŲ DREBUČIAIS SU MEDAUS TORTO ŽEME 100G šokoladinis biskvitas, sulaistytas romu, sviestinis karamelinis kremas, florentinas, sūri karamelė, morengas	3,50
MASKARPONĖS IR MĖLYNIŲ MUSO PYRAGAITIS 70 G traškus šokoladinis padukas, lengvas mėlynių musas, maskarponės kremas, mėlynių glazūra	2,90
VAISIŲ TAURELĖ 100G	2,50
DIDELĖ TARTALETĖ SU PASIFLORŲ MUSELINU IR PASIFLORŲ GLAZŪRA	3,90
MINI TARTALETĖ SU PASIFLORŲ MUSELINU IR PASIFLORŲ GLAZŪRA 40 G	1,90
PISTACIJŲ MUSO PYRAGAITIS 60 G pistacijų musas, trapios tešlos padukas su pistacijomis, žalia veidrodinė baltojo šokolado glazūra su pistacijomis	3,90

PISTACIJŲ PYRAGAITIS SU ŠVIEŽIOMIS BRAŠKĖMIS 40 G	3,90
pistacijų morengas, virtas pistacijų kremas, šviežios braškės	
BRAŠKINIO MUSO PYRAGAITIS 40 G	3,80
pistacijų biskvitas, braškėnis musas, raudona veidrodinė baltojo šokolado glazūra	
MANGŲ IR PASIFLORŲ PYRAGAITIS 30 G	2,90
trapus padukas, abrikosų džemas, mango ir pistacijų putėsiai	
MĒLYNIŲ PYRAGĖLIS 30 G	2,90
šokoladinis padukas, mėlynių musas, šokoladinė glazūra	
ŠOKOLADINIS PUSRUTULIS SU ROMU, 90 G	2,90
ŠOKOLADINIS PUSRUTULIS SU TRAŠKIU RIEŠUTINIŲ KREMU, 60 G	2,90
PANAKOTA SU UOGŲ ASORTI TAURELĖJE	4,50
PANAKOTA SU „CHIA“ SĖKLOMIS IR TRINTAIS ŠALATLANKIAIS TAURELĖJE	4,50
KARAMELINIS RIEŠUTINIS PYRAGAITIS, 70 G	2,50
SPALVOTI MIGDOLINIAI PYRAGAIČIAI „MACAROONS“, 100 G	4,90
KANELĖ „CANELLE DE BORDEAUX“, 30 G	1,50
„CREME BRULEE“ PORCELIANINIAME INDELYJE	2,50
EKLERAS SU PLIKYTU „MOUSSELLINE“ KREMU, 40 G	2,90
PYRAGAITIS „NAPOLEONAS“, 70 G	3,50
PUOŠTAS RIEŠUTINIS PYRAGAITIS SU PAGALIUKU	2,50
(galite pasirinkti spalvą ir dekoravimo stilių)	
PYRAGAITIS „VENEROS RANKA“ SU VANILINIŲ KREMU, 50 G	2,90
PYRAGAITIS „VENEROS RANKA“ SU CINAMONO KREMU, 50 G	2,90
NAMINIŲ SAUSAINIŲ RINKINYS, 50 G	1,90