



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

### NAUJIENOS

#### PRINCESIŲ TORTAS SU KARŪNA

Norimas skonis + 10 € karūna

#### TORTAS „ŠALTIBARŠČIŲ PUODYNĖLĖ“ (SVORIS ~ 1 KG)

24,90 €/KG

Jogurtinis tortas su uogomis

#### 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

#### ĮPRASTAS PUOŠIMAS

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

#### 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

#### TIRPSTANTIS BURNOJE MIGDOLINIŲ MORENGŲ TORTAS „ROŽINĖ SVAJONĖ“

#### PUOŠIAMAS MIGDOLINIAIS PYRAGAIČIAIS IR ŠVIEŽIOMIS UOGOMIS

#### IŠ KARTO SU PROGINIU PUOŠIMU

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

**ĮPRASTAS PUOŠIMAS**  
**22,90 €/KG**

**PROGINIS PUOŠIMAS**  
**+7 €/KG**

**UNIKALUS PUOŠIMAS**  
**+11 €/KG**

## **NAUJIENOS**

### **TORTAS „PISTACIJŲ IR ŠOKOLADO POEMA“**

Rudas biskvitas, riešutinis traškis, šokolado musas, traškus kataifi tešlos ir pistacijų pastos sluoksniukas, pistacijų musas

### **TORTAS „ŠOKOLADO IR MANDARINŲ ŽAISMAS“**

Rudas biskvitas, riešutinis traškis, šokolado musas, mandarinų musas su mandarinų gabaliukais

### **TORTAS „MANDARININIS“**

Drėgnas apelsininis biskvitas, baltojo šokolado traškis, mandarinų musas, mandarinų želė su mandarinų gabaliukais

### **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

### **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 „KUNIGAİKŠČIO ALGIRDO“**

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

### **TORTAS „MASKARPONĖ“**

Baltas biskvitas, purus maskarponės sūrio kremas plaktos grietinėlės ir uogų patale

**ĮPRASTAS PUOŠIMAS**  
**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 citrininiu 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

**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

**ĮPRASTAS PUOŠIMAS**  
**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 grietinės kremu

**TORTAS „MEDAUS SU ŽELĖ GABALIUKAIS“**

Medaus tešlos lakštai pertepti citrininiu grietinės 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**

**8,90 €/KG**

1 kg: apelsinai, obuoliai, kivi, kriaušės

**ŠVENTINĖ VAISIŲ LĖKŠTĖ, KG**

**11,90 €/KG**

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

# SALDIEJI PATIEKALAI FURŠETAMS

## NAUJIENOS

**PISTACIJŲ IR CITRINŲ PANAKOTA SU BRAŠKIŲ PADAŽU IR ŠVIEŽIOMIS BRAŠKĖMIS** 4,50

**PYRAGAITIS „KAKAVOS PUPELĖ“** 4,90  
(šokoladinis musas su slyvomis vermute, šokolado lašais ir cukatais)

**PYRAGAITIS „MANGAS“** 4,50  
(mangų musas, trapus padukas, mangų ir pasflorų įdaras)

**PYRAGAITIS „OBUOLYS“** 4,50  
(maskarponės kremas, karamelizuoti obuoliai, trapus padukas)

**PYRAGAITIS „AVIETĖLĖ“** 4,50  
(aviečių kremas, avietės, aviečių padažas, trapus padukas)

**PUOŠTAS DIDELIS MACARONS** 2,90

**KANOLĖ SU PLIKYTU PISTACIJŲ KREMU IR ŠVIEŽIOMIS AVIETĖMIS ARBA BRAŠKĖMIS** 2,90

**KANOLĖ SU PLIKYTU VANILINIŲ KREMU IR ŠVIEŽIOMIS BRAŠKĖMIS** 2,50

**„COSTA DEL SOL“ PYRAGĖLIS „PIONONO“ SU AVIETĖMIS ARBA BRAŠKĖMIS** 2,90  
biskvitas, gausiai pasirupuotas citrininiu sirupu, plikytas kremas, avietės arba braškės

**PISTACIJŲ PYRAGĖLIS „PIONONO“ SU AVIETĖMIS ARBA BRAŠKĖMIS** 2,90  
pistacijų biskvitas, gausiai pasirupuotas citrininiu sirupu, plikytas kremas, avietės arba braškės

**AVIEČIŲ TIRAMISU TAURELĖJE** 4,50  
pistacijų biskvitas, suliaistytas sirupu, plikytas vanilinis kremas, avietės su sulčių surišėju, pistacijų, šviežios avietės

**TIRAMISU TAURELĖJE** 4,50  
šokoladinis biskvitas, sulaistytas romu, sviestinis karamelinis kremas, florentinas, sūri karamelė, morengas

**PASIFLORŲ PANAKOTA SU MANGŲ PADAŽU IR ŠVIEŽIOMIS UOGOMIS** 4,50

**PAVLOVOS DESERTAS TAURELĖJE, 50 G** 4,50  
morengai, plakta grietinėlė, uogos, braškių likeris, pistacijų branduoliai

**KOKOSŲ PIENO PANAKOTA SU „CHIA“ SĖKLOMIS, MANGŲ GELIU SU MANGŲ GABALIUKAIS, TRAPIU SAUSAINIU IR KAMELIZUOTU ITALIŠKU MORENGU, 100G** 4,50

**MASKARPONĖS IR MĖLYNIŲ MUSO PYRAGAITIS, 70 G** 2,90  
traškus šokoladinis padukas, lengvas mėlynių musas, maskarponės kremas, mėlynių glazūra

**VAISIŲ TAURELĖ, 100G** 2,50

**PISTACIJŲ MUSO PYRAGAITIS, 60 G** 3,90  
pistacijų musas, trapios tešlos padukas su pistacijomis, žalia veidrodinė baltojo šokolado glazūra su pistacijomis

|                                                                                   |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>PISTACIJŲ PYRAGAITIS SU ŠVIEŽIOMIS BRAŠKĖMIS 40 G</b>                          | <b>3,90</b> |
| pistacijų morengas, virtas pistacijų kremas, šviežios braškės                     |             |
| <b>BRAŠKINIO MUSO PYRAGAITIS 40 G</b>                                             | <b>2,90</b> |
| pistacijų biskvitas, braškinis musas, raudona veidrodinė baltojo šokolado glazūra |             |
| <b>MANGŲ IR PASIFLORŲ PYRAGAITIS 30 G</b>                                         | <b>2,90</b> |
| trapus padukas, abrikosų džemas, mango ir pistacijų putėsiai                      |             |
| <b>MĖLYNIŲ PYRAGĖLIS 30 G</b>                                                     | <b>2,90</b> |
| šokoladinis padukas, mėlynių musas, šokoladinė glazūra                            |             |
| <b>ŠOKOLADINIS PUSRUTULIS SU ROMU, 90 G</b>                                       | <b>2,90</b> |
| <b>ŠOKOLADINIS PUSRUTULIS SU TRAŠKIU RIEŠUTINIU KREMU, 60 G</b>                   | <b>2,90</b> |
| <b>PANAKOTA SU UOGŲ ASORTI TAURELĖJE</b>                                          | <b>4,50</b> |
| <b>PANAKOTA SU „CHIA“ SĖKLomis IR TRINTAIS ŠALATLANKIAIS TAURELĖJE</b>            | <b>4,50</b> |
| <b>SPALVOTI MIGDOLINIAI PYRAGAIČIAI „MACAROONS“, 100 G</b>                        | <b>4,90</b> |
| <b>KANELĖ „CANELLE DE BORDEAUX“, 30 G</b>                                         | <b>1,50</b> |
| <b>„CREME BRULEE“ PORCELIANINIAME INDELYJE</b>                                    | <b>2,50</b> |
| <b>EKLERAS SU PLIKYTU „MOUSSELLINE“ KREMU, 40 G</b>                               | <b>2,90</b> |
| <b>PYRAGAITIS „NAPOLEONAS“, 70 G</b>                                              | <b>3,50</b> |
| <b>PYRAGAITIS „VENEROS RANKA“ SU VANILINIŲ KREMU, 50 G</b>                        | <b>2,90</b> |
| <b>PYRAGAITIS „VENEROS RANKA“ SU CINAMONO KREMU, 50 G</b>                         | <b>2,90</b> |
| <b>NAMINIŲ SAUSAINIŲ RINKINYS, 50 G</b>                                           | <b>1,90</b> |