

PRACOWNIA ARTYSTYCZNA SARZYŃSKI

oferta tortów okolicznościowych 2026

URODZINOWE
NA CHRZEST
KOMUNIJNE





dlaczego nasze torty są wyjątkowe?

Nasze torty cechuje innowacyjność, naturalność i precyzja wykonania. Przygotowując nasze wypieki i desery, dbamy nie tylko o ich atrakcyjny wygląd, ale również wyjątkowy smak. Bazujemy na najlepszych, naturalnych składnikach: belgijskiej czekoladzie, prawdziwym maśle oraz świeżych owocach od lokalnych dostawców. Wszystkie dodatki wykonujemy od podstaw we własnym zakresie- czekoladowe kule, dekorowane pierniczki, ozdoby z papieru waflowego i masy cukrowej- dlatego nasze dekoracje są wyjątkowe i niepowtarzalne.

waga tortu

Jak oszacować gramaturę tortu?

sugerujemy porcje o wadze 120 g na osobę

do 36 porcji - 1 piętro

od 37 porcji do 80 porcji - 2 piętra

od 81 porcji do 165 porcji - 3 piętra

odbior

Zamówiony tort można odebrać w jednym z punktów firmowych Piekarni Sarzyński w Kazimierzu Dolnym, Puławach i Lublinie.

dostawa

Nasze torty dostarczane są samochodami wyposażonymi w chłodnie, w których panują optymalne warunki przechowalnicze (temperatura, wilgotność).

Dbając o świeżość naszych produktów dostarczamy je w dniu uroczystości.

Dostawy realizujemy w odległości do 200 km od Kazimierza Dolnego. Dostawa może wiązać się z dodatkowymi kosztami.

dekoracja firmowa

krem, makaroniki, czekoladowe kule,
cukrowe perłki

opcjonalnie okolicznościowy napis

istnieje możliwość zmiany koloru kremu na
torcie i/lub dodatków

dekoracja wliczona w cenę tortu



kolekcja chantilly

niebiańsko lekkie na bazie czekoladowego
kremu chantilly

CYTRYNOWO-JAGODOWY Z CHRUPIĄCĄ NIESPODZIANKĄ

19,90 zł/porcja

nowość!

jasny biszkopt, krem chantilly biała czekolada, lemon
curd, chrupka cytrynowa,
konfitura jagodowa (1, 2, 3, 4)

CYTRYNOWO-TRUSKAWKOWY

19,90 zł/porcja

nowość!

jasny biszkopt, krem chantilly biała czekolada
z cream cheese, lemon curd, żelka truskawkowa
(1, 2, 3, 4)

TROPIKALNY Z CHRUPIĄCĄ NIESPODZIANKĄ

21,90 zł/porcja

nowość!

jasny biszkopt ze skórką z limonki, krem kokosowy z
białą czekoladą, mus mango- marakuja, chrupka
migdałowa z prażonym kokosem, konfitura mango-
marakuja (1, 2, 3, 4, 6)

CZEKOLADOWO-ORZECHOWY Z CZARNĄ PORZECZKĄ I PRAŻYNKĄ

21,90 zł/porcja

nowość!

biszkopt czekoladowy, krem chantilly orzech
laskowy, krem z ciemnej czekolady, konfitura
z czarnej porzeczki, chrupiąca prażynka
z orzechem laskowym, słony karmel
(1, 2, 3, 4, 7)

PISTACJOWO-MALINOWY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I PRAŻYNKĄ

23,90 zł/porcja

nowość!

jasny biszkopt, pistacjowy krem chantilly, krem
z białej czekolady, konfitura malinowa,
chrupka pistacjowa (1, 2, 3, 4)

menu smaków

nasze autorskie klasyki

aksamitne na bazie kremu patissiere
z dodatkiem belgijskiej czekolady

CZEKOLADOWY Z PRAŻYNKĄ I NUTKĄ CZARNEJ PORZECZKI

19,90 zł/porcja

bestseller

biszkopt czekoladowy, krem z dodatkiem
ciemnej czekolady, konfitura z czarnej
porzeczki, chrupiąca prażynka z migdałami
(1, 2, 3, 4, 6)

CZEKOLADOWO-MALINOWY Z CHRUPIĄCĄ NIESPODZIANKĄ

19,90 zł/porcja

bestseller

biszkopt czekoladowy, krem malinowy,
chrupiąca masa z migdałami
(1, 2, 3, 4, 6)

BIAŁA CZEKOLADA Z PRAŻYNKĄ I CZARNĄ PORZECZKĄ

19,90 zł/porcja

bestseller

jasny biszkopt, krem z białą czekoladą,
konfitura z czarnej porzeczki, chrupiąca
prażynka z naturalną pastą z orzecha laskowego
(1, 2, 3, 4, 8)

MALINOWY Z CHRUPIĄCĄ NIESPODZIANKĄ

19,90 zł/porcja

nowa receptura!
bestseller

jasny biszkopt z malinami liofilizowanymi,
krem malinowy, puree z malin, malinowa
prażynka na bazie pasty z orzecha nerkowca
(1, 2, 3, 4, 5)

torty bezglutenowe i bezmleczne

CZEKOLADOWO-MALINOWY

22,90 zł/porcja

nowość!

biskopt czekoladowy na mące owsianej, migdałowej i kukurydzianej, mus czekoladowy na śmietance roślinnej i mleku kokosowym, mus malinowy na śmietance roślinnej (2, 4)

Torty bezglutenowe/bezmleczne wykonujemy jednopiętrowe do 35 porcji.

TRUSKAWKOWY Z MANGO

22,90 zł/porcja

nowość!

jasny biskopt na mące owsianej, migdałowej i kukurydzianej, mus mango na śmietance roślinnej, mus truskawkowy na śmietance roślinnej, konfitura malinowo-truskawkowa (2, 4)

torty musowe

PISTACJOWY Z MALINAMI

nowość!

brownie czekoladowe, chrupka pistacjowa, konfitura z malin, cremeux pistacjowe, mus pistacjowy (1, 2, 3, 4)

ORZECH LASKOWY Z MORELĄ

nowość!

biskopt czekoladowy, chrupka czekoladowa z orzechem laskowym, cremeux mleczna czekolada-orzech laskowy, konfitura morela-marakuja, mus orzech laskowy (1, 2, 3, 4, 8)

Torty musowe dostępne są w dwóch rozmiarach:
o średnicy 12 cm - ok. 0,5 kg
o średnicy 16 cm - ok. 1,0 kg

90 zł/średnica 12 cm (4-5 porcji)

180 zł/średnica 16 cm (9-10 porcji)

alergeny

- 1 mąka pszenna/gluten
- 2 jaja
- 3 mleko/laktoza
- 4 lecytyna sojowa
- 5 orzechy nerkowca
- 6 migdały
- 7 orzechy włoskie
- 8 orzechy laskowe



tort bez cukru

ŚMIETANKOWY

Z CZERWONĄ PORZECZKĄ

17,90 zł/porcja

jasny biskopt z ksylitolem, krem śmietankowy z cream cheese, sos z czerwonych porzeczek (1, 2, 3)

torty śmietanowe

MALINOWY

17,90 zł/porcja

bestseller

jasny biskopt, malinowy krem śmietanowy z mascarpone i malinami (1, 2, 3)

NUTELLA Z WIŚNIAMI

17,90 zł/porcja

nowa receptura!

biskopt czekoladowy, domowa nutella, krem śmietanowy z mascarpone, konfitura wiśniowa (1, 2, 3, 4, 8)

Torty śmietanowe wykonujemy maksymalnie do 12 kg (3 piętra). Nie są dla nich dostępne dekoracje w stylu semi naked oraz wykonane z masy cukrowej (dla tortów dwu- i trzypiętrowych).

tort MAŁA KSIĘŻNICZKA

krem w kolorze fioletowym, ręcznie dekorowane pierniczki, makaroniki, beziki

**istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

65 zł



75 zł



tort MORSKI

krem w kolorach błękitnym i piaskowożółtym, dekoracje z masy cukrowej

cena dekoracji:

70 zł



90 zł



tort MOTYLKI

krem w kolorze jasnofioletowym,
motylki z papieru waflowego,
cukrowe perełki, świeczka ze wstążką

**istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

60 zł 

100 zł 



tort URODZINOWY

krem w kolorze jasnozielonym, żółty
czekoladowy drip, ręcznie dekorowane
pierniczki, beziki

**istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

65 zł 

75 zł 



tort JEDNOROŻEC

krem w pastelowych, tęczyowych kolorach, ręcznie dekorowane pierniczki, beziki

cena dekoracji:

65 zł



75 zł



tort ŻYRAFA

krem w kolorze ecru z pomarańczowymi łatkami, żyrafa w formie jadalnego wydruku na masie cukrowej, liście z masy cukrowej, suszone dmuszki, proporczyki na drewnianych patyczkach

cena dekoracji:

70 zł



80 zł



tort KOTKI

krem w kolorze granatowym, ręcznie dekorowane pierniczki, beziki

**istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

65 zł ☐

75 zł ☐



tort SŁODKI BŁĘKIT

błękitny krem, makaroniki, beziki, jadalne srebro

**istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

55 zł ☐

70 zł ☐

tort ZAKOCHANY PUDEL

krem w kolorze kremowo- różowym,
ręcznie dekorowane pierniczki, beziki

cena dekoracji:

55 zł



70 zł



tort FLAMINGI

krem w kolorach pomarańczowym,
różowym i fioletowym,
ręcznie dekorowane pierniczki,
kolorowe kwiaty

cena dekoracji:

65 zł



80 zł



tort ŻAGŁÓWKA

krem w kolorze niebieskim,
ręcznie dekorowane pierniczki

cena dekoracji:

55 zł



70 zł



tort SAMOLOT

krem w kolorze niebieskim,
ręcznie dekorowane pierniczki

cena dekoracji:

50 zł



65 zł



tort DINO

krem w kolorze kremowym, spływająca ciemna czekolada, ręcznie dekorowane pierniczki, cyferka z masy cukrowej

cena dekoracji:

55 zł



70 zł



tort TRZY MISIE

krem w kolorze jasnozielonym, spływająca ciemna czekolada, piernikowe misie i drzewa, makaroniki, beziki

cena dekoracji:

55 zł



70 zł



tort PSZCZÓŁKI

szary krem, żółty drip z białej czekolady, piernikowe pszczołki i heksany, beziki

cena dekoracji:

65 zł



80 zł



tort LEŚNE RUNO

tort w stylu semi naked z kremem w kolorze czekoladowym, piernikowe jeże, jadalny mech, borówki, grzybki z masy cukrowej

cena dekoracji:

55 zł



70 zł



tort SEMI NAKED Z EUSTOMĄ

krem w kolorze ecru, kwiaty eustomy

** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

55 zł



70 zł



tort PASTELOWY

krem w kolorze jasnioletowym, ręcznie dekorowane pierniczki, kwiaty eustomy i frezji

**istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

85 zł



110 zł



tort RÓŻOWY

krem w kolorze ecru (semi naked),
różowy drip czekoladowy, róże,
makaroniki, białe beziki, płatki
jadalnego złota

** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

70 zł



110 zł



tort RÓŻOWE PIERNICZKI

krem w kolorze różowym, ręcznie
dekorowane pierniczki, różowe i żółte
beziki

cena dekoracji:

65 zł



100 zł



tort NIEBIESKIE PIERNICZKI

krem w kolorze błękitnym, ręcznie dekorowane pierniczki, białe beziki

cena dekoracji:

65 zł



100 zł



tort TURKUSOWY

krem w odcieniach turkusu, makaroniki, biała eustoma, gipsówka, płatki jadalnego srebra

**istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

*** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

65 zł



100 zł



tort KREMOWY

krem w kolorze ecru, kremowe róże,
makaroniki, białe beziki,
płatki jadalnego złota

**istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

*** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

65 zł



100 zł



tort KREMOWY AKSAMIT

jadalny zamsz w kolorze ecru, kule
z białej czekolady, jadalne złoto

cena dekoracji:

90 zł



130 zł



tort ZIELONY WIANEK

krem maślany, eukaliptus, gipsówka,
mikołajek, srebrny krzyżyk

cena dekoracji:

70 zł



110 zł



tort SREBRZYSTY

papier waflowy, srebrne kuleczki
cukrowe, krzyżyk z lustrzanego plexi

** dostępne inne wzory topperów na zamówienie*

cena dekoracji:

100 zł



180 zł





tort SZARY

krem maślany w kolorze szarym,
białe beziki, eukaliptus, gipsówka,
złoto jadalne

**istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

*** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

65 zł



100 zł



tort CZEKOLADOWE KULE

krem w kolorze ecru, kule z białej
czekolady ze złotym barwnikiem,
płatki jadalnego złota

**istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

*** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

70 zł



90 zł



tort KŁOSY

krem w kolorze ecru, suszone kłosa,
naturalny sznurek

** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

50 zł



65 zł



tort NIEBIAŃSKI

krem w kolorze ecru i jasnoniebieskim,
makaroniki, kwiaty z papieru waflowego,
jadalny tiul

cena dekoracji (bez topera):

70 zł



120 zł



tort RÓŻOWY

krem w kolorze ecru, różowy drip
czekoladowy, róże, makaroniki,
białe beziki, płatki jadalnego złota

** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

65 zł 

100 zł 



tort GAŁĄZKA MAGNOLII

biała masa cukrowa, cukrowy kwiat
magnolii, aksamitowa wstążka

cena dekoracji:

120 zł 

165 zł 



tort GRUSZKOWY

barwione na biało, suszone plastry
gruszek, biała masa cukrowa

** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

250 zł 

400 zł 



tort DELIKATNY

biała masa cukrowa, białe kwiaty
cukrowe, aksamitna wstążka

** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

85 zł 

145 zł 



tort ZWIEWNA FALBANKA

falbanki z papieru waflowego,
biała masa cukrowa, kompozycja
z kwiatów eustomy i frezji

** istnieje możliwość zmiany kwiatów*

cena dekoracji:

100 zł 

200 zł 



tort BIAŁE KULECZKI

biała masa cukrowa, białe cukrowe
perełki, atłasowa wstążka

** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

55 zł 

110 zł 



tort SUBTELNY

biała masa cukrowa

** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

*** rekomendujemy tę dekorację dla tortów dwupiętrowych lub większych*

cena dekoracji:

55 zł



110 zł



tort KOMUNIJNY

krem w kolorze ecru, białe goździki, kremowe róże, suszone kłosy i dmuszki, masa cukrowa

** istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

65 zł



90 zł



tort KOBALTOWY ZAMSZ

granatowy jadalny zamsz,
masa cukrowa z efektem spękania,
zielone santini, zielone listki
czekoladowe, cukrowe kuleczki

** istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu oraz dodatków*

cena dekoracji:

70 zł



100 zł



tort BOHO SEMI NAKED

krem w kolorze ecru i zimnoniebieskim,
białe goździki, zielone santini, eukaliptus,
dmuszki, zatrwan, płatki jadalnego
srebra

cena dekoracji:

80 zł



120 zł



tort CZARNY

czarny krem, odwrócony drip
czekoladowy, srebrny barwnik,
czarne kule czekoladowe

** istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

80 zł



100 zł



tort BORÓWKOWO-JEŻYNOWY

czarny zamsz jadalny, borówki, jeżyny,
listki ruskusa

*(dekoracja sezonowa - rodzaj owoców użytych do dekoracji
będzie uzależniony od dostępności)*

** istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

70 zł



100 zł



tort WHISKEY

krem w odcieniach beżu i brązu,
buteleczka whiskey, złote czekoladowe
kule, ciasteczka maślane serduszka,
beziki, ziarenka kawy, czekolada
karmelowa z bananem i orzechami
laskowymi

cena dekoracji:

70 zł



100 zł



tort GOLD LINE

krem w kolorze szarym i ecru, czarne
makaroniki, złote i czarne kule
czekoladowe, płatki jadalnego złota

** istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

65 zł



85 zł



tort CZERWONY ZAMSZ

czerwony zamsz jadalny, truskawki,
maliny, płatki jadalnego złota

** istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

65 zł



100 zł



tort OWOCOWY ROŻEK

krem w kolorz ecru, czekoladowy drip,
rożek duński, truskawki, maliny, jeżyny,
borówki, listki ruskusa

*(dekoracja sezonowa - rodzaj owoców użytych do dekoracji
będzie uzależniony od dostępności)*

** istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

50 zł



80 zł



tort RÓŻOWE ROZETY

krem w kolorze ecru, złoty barwnik,
różowy drip czekoladowy, makaroniki,
kremowe rozety

** istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

*** topper - opcjonalnie za dodatkową opłatą*

cena dekoracji:

55 zł



70 zł



tort PARYSKI

biało-czarna masa cukrowa,
złoty barwnik, żywe kwiaty w odcieniach
różu i fioletu, różowe makaroniki

** istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

75 zł



100 zł



tort ZACZAROWANY OGRÓD

krem maślany w odcieniach różu,
kolorowe kwiaty

** istnieje możliwość zmiany kolorystyki tortu*

cena dekoracji:

100 zł 

165 zł 



tort BUKIET KWIATÓW

jadalny zamsz w kolorze jasnozielonym,
jasnoróżowe róże

cena dekoracji:

90-160 zł 

**cena dekoracji zależna od średnicy tortu; wycena indywidualna*

***cena dekoracji nie uwzględnia napisu "sto lat" z lustrzanej złotej plexi; koszt napisu 20 zł*

dekoracja jest dostępna dla tortów
jednopiętrowych od 12 do 35 porcji



2026

torty okolicznościowe

PRACOWNIA ARTYSTYCZNA SARZYŃSKI

UL. NADRZECZNA 6
24-120 KAZIMIERZ DOLNY

+48 535 552 850
ART@SARZYNSKI.COM.PL

WWW.ART.SARZYNSKI.COM.PL

 ART.SARZYNSKI

 PRACOWNIAARTYSTYCZNASARZYNSKI