



KATALOG TORT



NAŠA STRAST

V Slaščičarni & Baru TACA postavljamo zadovoljstvo strank in vrhunsko kakovost izdelkov na prvo mesto.

Vsaka torta in slaščica je skrbno pripravljena iz najboljših sestavin in s čim manj sladkorja. Uporabljamo izključno naravne sestavine, kar pomeni, da v naše izdelke ne dodajamo umetnih arom in dodatkov.

Naša strast do izjemnih čokolad se odraža v izboru najboljših francoskih čokolad, ki jih vključujemo v naše slaščice.

Po vaših željah ustvarimo unikatno torto, ki bo vaš poseben dogodek naredila nepozaben.

Komaj čakam, da vas razvajam z našimi slaščičarskimi mojstroviniami.

Tatjana Malić,
slaščičarska mojstrica



SLADKI TRENUTKI, USTVARJENI ZA NEPOZABNA PRAZNOVANJA

Vsak poseben trenutek si zasluži nekaj sladkega. Naše torte in majhne tortice so ustvarjene z mislijo na eleganco, okus in nepozabno doživetje. Ne glede na to, ali praznujete rojstni dan, poroko, obletnico ali preprosto lep trenutek v dnevu – s pravo sladico postane vse še bolj čarobno.

Dovolite, da z našimi skrbno pripravljenimi kreacijami vaši najlepši trenutki zasijejo v popolni sladki harmoniji.



SVET OKUSOV

ČOKO & MALINA Z TIMIJANOM
(mlečni čokoladni mousse z timijanom, malinov žele)

ČOKO & KOKOS
(temni čokoladni mousse, kokosov ganache,
čokoladni koščki, kokosov biskvit)

BELA ČOKOLADA & JAGODA & VANILIJA
(beli čokoladni mousse z vanilijo, jagodni žele)

ČOKOHOLIC
(temni čokoladni mousse, čokoladni ganache, čokoladni koščki)

ČOKO & ČRNI RIBEZ
(temni čokoladni mousse, krema črnega ribeza)

LEŠNIK & KAMEL
(lešnikova krema, slana karamela, lešnike)

BELA ČOKOLADA & MALINA
(beli čokoladni mousse, malinova krema, malinov žele)

KOKOS & PASIJONKA
(kokosova krema, krema iz manga in pasijonke, pasijonkin žele)

JOGURT & JAGODA
(jogurtova krema, jagodna krema, jagodni žele)

PISTACIJA & MALINA
(pistacijeva krema, malinova krema, suhe maline)

MANDELJ & KOKOS
(mandeljeva krema, kokosov ganache, kokosov biskvit)

CENIK

Kos torte: 5,10€/kos

V ceno je vključen kompakten podstavek ter premaz z belo masleno kremo, fondantom (tičina masa), oblita z glazuro ali z čokolado pošpricana (Velvet efekt)

Cena dekoracije je odvisna od vaših želja in se posebej prilagodi glede na zahtevnost ter izbrane cvetove, perle ali druge dodatke.

Topper iz pleksi stekla individualen: 15-25€

Topper standard: 5-10€

Topper pleksi stekla HAPPY BIRTHDAY Ø 5cm: 2€

Čokoladna dekoracija: 1-20€

Cvetje: sveže od 5€ dalje

Cvetje suho od 4,5€ dalje

Macaronsi: 1 kos 1,5€

Jedilni tisk (A4): 7€

Figure iz tečine mase

3D Figura 15-25€

2D Figure 5-15€

Embalaža: 1-5 €



V ponudbi imamo velik izbor različnih podstavk in stojal, za katere je potrebno plačati avans. Le ta se v celoti povrne, ko vrnete stojalo ali podstavek nepoškodovan.

Cena dostave: 1,10€ na prevožen kilometer (obračuna se v eno smer).

Za rezervacijo termina je potrebno vnaprej plačati 50€ avans, kateri se obračunajo pri končnem znesku.

Znesek naročila mora biti najmanj 7 dni pred dogodkom poravnan.
Takrat se potrdi tudi število kosov

Pridružujemo si pravico do spremembe cen,
v primeru visokega povišanja surovin.



POSEBNA PONUDBA IN DROBNO PECIVO

Cupcakes za posebno priložnost:

6 kos 18€

Mini cupcakes:

1€ (min. 12kom)

Brownie za posebno prilžnost:

15 mini kos 10€

Sladica v kozarcu:

4,90€ (min. 6 kom)

TACA-potica (med,oreh,jabolka,rozine):

1kg 21,75€

Macarons:

1 kos 1,5€

Mafin :

2,10€ kom (min. 6kom)

Mini mafin:

0,70€ kom (min. 12kom)

Sladica v kozarcu:

5,60€ (min. 6 kom)

Mix box sladici:

(3 različne okuse)

11 kos 23€

Mix piškotev

1kg 29€

Veliki piškot:

1,90€

Monoporcijska tortica :5,60€

Cheescake : 5,30€

Presna monoporcijska tortica : 6,20€



Ročno izdelane personalizirane čokolade

Več kot le čokolada – osebno in nepozabno darilo.
Ročno ulite čokolade z unikatnimi dekoracijami in figuricami



100g = 6,10€

TORTE

Klasična torta /višina 6 cm

(sestavljene iz 3 ali 4 plasti biskvita in 2 ali 3 plasti kreme)

14cm Ø = 4 kos

18cm Ø = 7 kos

20cm Ø = 8 kos

26cm Ø = 16 kos

28cm Ø = 19 kos

30cm Ø = 24 kos

Klasična torta / višina 12 cm

(sestavljene iz 5 ali 6 plasti biskvita in 4 ali 5 plasti kreme)

14cm Ø = 8 kos

18cm Ø = 14 kos

20cm Ø = 16 kos

26cm Ø = 32 kos

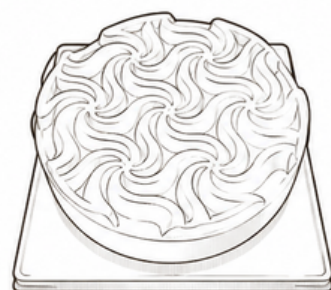
28cm Ø = 38 kos

30cm Ø = 48 kos



MOUSSE TORTE

5 kOS



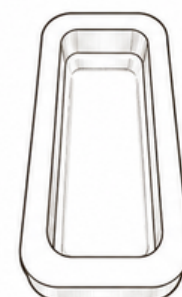
MODELČEK · 1



MODELČEK · 2



MODELČEK · 3

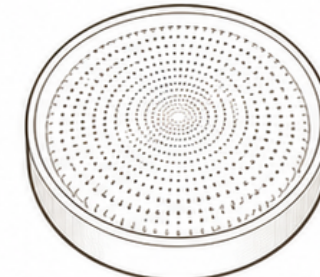


MODELČEK · 4

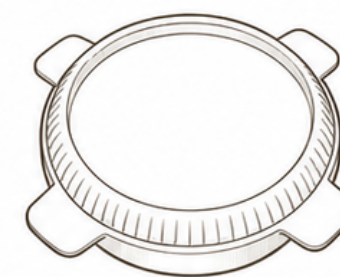
6 kOS



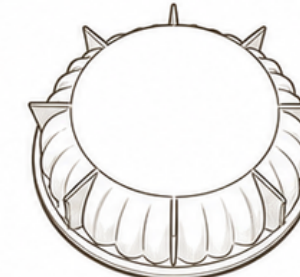
MODELČEK · 5



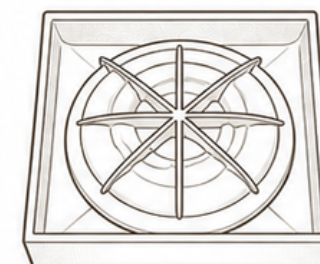
MODELČEK · 6



MODELČEK · 7



MODELČEK · 8



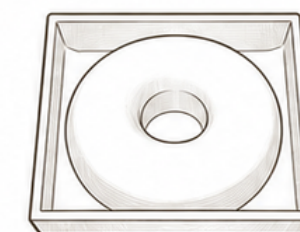
7 kOS



MODELČEK · 13



MODELČEK · 14



MODELČEK · 15



MODELČEK · 16



MODELČEK · 17

8 kOS

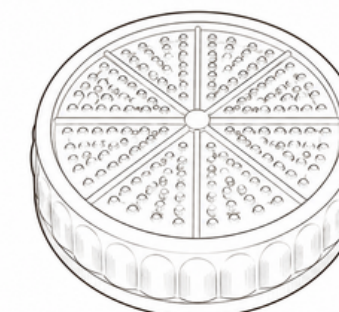


MODELČEK · 18

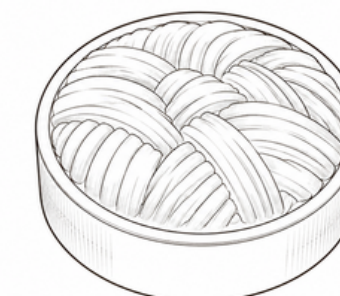


MODELČEK · 19

9 kOS



MODELČEK · 20



MODELČEK · 21

NAVDIH











