



CAKE BAR

by FROG

hello@f-r-o-g.com
0723 346 140



FROG Catering și Evenimente

CAKE BAR

Cake Barul este organizat de obicei la începutul petrecerii pentru a fi savurat înainte de prea multe feluri de mâncare și tentații de la bar. Aranjăm cake barul în stilul FROG, cu multe elemente vegetale, plante aromatice și dacă ne ocupăm și de decorurile evenimentului, includem în cake bar câteva aranjamente în același stil.

Toate prăjiturile sunt decorate exclusiv cu fructe și flori, fără coloranți și pastă de zahăr.

PROPUNERE CAKE BAR (pentru 80-100 persoane)

Choco balls învelite diferit, în: petale de trandafir, levănțică, fistic, cocos, alune de pădure (80 buc)

Mini tarte cu mousse de cappuccino și caramel sărat (80 buc)

Mini brownies (60 bites)

Mini carrot cake cupcakes cu frosting de cream cheese (30 buc)

Mini tarte cu mousse de passion fruit și ciocolată albă (80 buc)

Banana bread (20 mini slices)

Lemon drizzle cake (40 mini slices)

Tarte au chocolat și coulis de portocale (2 tarte)

Tartă cu vanilie și fructe de pădure (2 tarte)

Cheesecake cu zmeură (1 tort)

Carrot cake cu frosting de cremă de brânză și nuci caramelizate (1 tort mare)

Tort cu banane și caramel (1 tort mare)

Pavlova cu cremă de cocos și fructe de pădure (2 torturi mari)

Tort cu levănțică, lămâie și mac (1 tort mare)

Fruit Bar

cu fructe de sezon (tăiate) și fructe de pădure

Costuri Cake Bar: 860 eur + TVA 9%