

*cukiernia*  
*z jajem*



*“JAKA TO OSZCZĘDNOŚĆ  
CZASU ZAKOCHAĆ SIĘ  
OD PIERWSZEGO  
WEJRZENIA.”*

JULIAN TUWIM

---





# NASZA FILOZOFIA

---

W CUKIERNI Z JAJEM KAŻDY DESER TO MISTRZOWSKIE  
POŁĄCZENIE PASJI, PRECYZJI I AUTENTYCZNOŚCI, STWORZONE  
Z MYŚLĄ O NAJDROBNIJSZYCH DETALACH.



## SMAK I JAKOŚĆ

---

SMAK TO DLA NAS PRIORYTET –  
TWORZYMYPY WYPIEKI, KTÓRE ZACHWYCAJĄ  
GŁĘBIĄ, HARMONIĄ I NIEZAPOMNIANĄ  
PRZYJEMNOŚCIĄ W KAŻDYM KĘSIE.

## HARMONIA

---

HARMONIA TO SPÓJNOŚĆ W POŁĄCZENIU  
SKŁADNIKÓW, GDZIE KAŻDY ELEMENT  
DESERU WSPÓŁGRA ZE SOBĄ, TWORZĄC  
PERFEKCYJNY BALANS, ZARÓWNO  
W SMAKU, JAK I WYGLĄDZIE



## AUTENTYCZNOŚĆ

---

AUTENTYCZNOŚĆ TO NASZA SIŁA –  
SZANUJEMY TRADYCJĘ CUKIERNICZĄ,  
WPROWADZAJĄC JEDNOCZEŚNIE ŚWIEŻE,  
ORYGINALNE POMYSŁY, BY NASZE WYPIEKI  
BYŁY ZAWSZE PRAWDZIWE, WYJĄTKOWE I  
PEŁNE PASJI.

## Mistrzowie Cukiernictwa

KAŻDY WYPIEK W NASZEJ  
CUKIERNI TO DZIEŁO  
MISTRZÓW, KTÓRZY Z PASJĄ  
KSZTAŁTUJĄ SMAKOWĄ  
PERFEKCJĘ, ŁĄCZĄC  
PRECYZJĘ, KREATYWNOŚĆ I  
WYJĄTKOWY SMAK – TU  
CUKIERNICTWO STAJE SIĘ  
PRAWDZIWĄ SZTUKĄ!





# TORT CHERRY ALMOND DREAM



**Średnica**  
24 cm



**Sugerowana liczba porcji**  
10



**Cena**  
239zł

Aksamitny tort na mocno czekoladowym biszkopcie muśnięty chrupką migdałową wypełniony konfiturą z wiśni i aksamitną warstwą z mlecznej czekolady. Całość otulona musem z białej czekolady z nutą adwokatu. Idealne połączenie czekolady, migdałów i wiśni.

---

## ALERGENY



---

## WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 3 DNI W LODÓWCE.

---





# TORT BEZOWY

## Z TRUSKAWKAMI I KONFITURĄ Z CZERWONEJ PORZECZKI



### Średnice

- 18 cm
- 24 cm
- 32 cm



### Sugerowane liczby porcji

- 6
- 8
- 16



### Cena

- 89 zł
- 109 zł
- 199 zł

Tort bezowy o chrupiącej, lekko złocistej skorupce tworzy perfekcyjną bazę dla tego wyjątkowego deseru. W jego wnętrzu kryje się aksamitny krem waniliowy, który rozpływa się w ustach, otulając każdy kawałek. Całość uzupełniają soczyste truskawki oraz delikatna konfitura z czerwonej porzeczki, która dodaje odrobiny kwaskowatości, przełamując słodycz bezy i kremu. To połączenie smaków, pełne harmonii, elegancji i świeżości.

---

## ALERGENY



---

## WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.

---





# TORT BEZOWY

## Z KREMEM KAWOWYM, BAKALIAMI I NUTKĄ BACARDI



### Średnica

- 18 cm
- 24 cm
- 32 cm



### Sugerowana liczba porcji

- 6
- 8
- 16



### Cena

- 109 zł
- 149 zł
- 299 zł

Tort bezowy z kremem kawowym o lekkiej, chrupiącej teksturze wspaniale łączy się z intensywnym smakiem kawy, tworząc wyjątkową bazę tego deseru. W jego wnętrzu znajdują się bakalie, które dodają ciastu tekstury i pełni smaku. Całość wzbogaca subtelna nutka Bacardi, która nadaje deserowi niepowtarzalnego charakteru. To połączenie kawy, bakalii i subtelnej nuty alkoholu sprawia, że ciasto jest pełne charakteru, złożone w smaku i doskonałe na specjalne okazje.

---

## ALERGENY

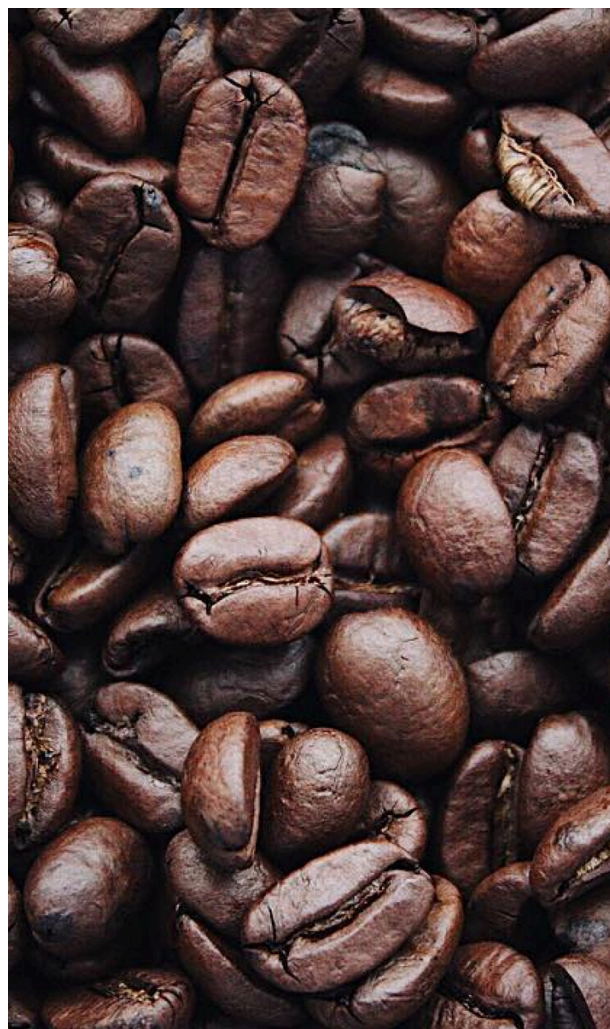


---

## WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.

---





# TORT BEZOWY

Z MARAKUJĄ, MANGO  
I OWOCAMI GRANATU



## Średnica

- 18 cm
- 24 cm
- 32 cm



## Sugerowana liczba porcji

- 6
- 8
- 16



## Cena

- 149 zł
- 199 zł
- 359 zł

Tort bezowy o delikatnej, chrupiącej strukturze doskonale łączy w sobie smak intensywnie słodkiej marakui, soczystego mango i naturalnej kwaskowatości owoców granatu. Na wierzchu znajdziesz świeże, egzotyczne owoce, które dodają lekkości i orzeźwiającego, tropikalnego akcentu. To elegancka kompozycja, która zachwyci zarówno smakiem, jak i wyglądem.

---

## ALERGENY



---

## WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.

---





# TARTA

## Z KREMEM Z BIAŁEJ CZEKOLADY, ROKITNIKIEM I MALINAMI



**Średnica**  
24 cm



**Sugerowana liczba porcji**  
8



**Cena**  
159 zł

Tarta z musem z białej czekolady to połączenie aksamitnej, słodkiej czekolady z intensywnym smakiem malin, które nadają jej świeżości. Konfitura z rokitnika wprowadza subtelna kwaskowatość, doskonale balansując słodycz czekolady i owoców. Całość tworzy harmonijną, elegancką kompozycję, która oczarowuje zarówno smakiem, jak i pięknem.

---

## ALERGENY



---

## WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 3 DNI W LODÓWCE.

---





# TARTA

## CZEKOLADOWA

Z ORZECEM ŁASKOWYM I WIŚNIĄ



**Średnica**  
24 cm



**Sugerowana liczba porcji**  
8



**Cena**  
149 zł

Prawdziwa uczta dla miłośników czekolady – bogata, intensywna i pełna smaku. Orzechy laskowe dodają jej chrupkości i głębi, idealnie komponując się z gładką warstwą czekolady. Całość wzbogaca delikatna galaretka z wiśniami o subtelnym smaku amaretto, która wprowadza owocową świeżość i nutkę alkoholu, doskonale balansując słodycz czekolady. To połączenie smaków tworzy deser pełen elegancji i wyjątkowego charakteru.

---

## ALERGENY



---

## WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 3 DNI W LODÓWCE.

---





# SZARLOTKA KRÓLEWSKA



**Średnica**  
26 cm



**Sugerowana liczba porcji**  
12



**Cena**  
159 zł

Klasyka w najlepszym wydaniu - kruche ciasto wypełnione soczystymi jabłkami w połączeniu z delikatnym kremem waniliowym, który nadaje jej wyjątkowej lekkości i gładkości. To deser, który zachwyci każdą warstwę: od orzeźwiającego smaku jabłek, przez aksamitny krem, aż po idealnie wypieczoną kruchą podstawę. Prosty, ale pełen smaku, doskonały na każdą okazję.

---

## ALERGENY



---

## WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 3 DNI W LODÓWCE.

---





# SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ



**Średnica**  
26 cm



**Sugerowana liczba porcji**  
12



**Cena**  
199 zł

Połączenie delikatnej masy serowej z subtelną słodyczą białej czekolady, zamknięte na maślanym spodzie. Jego aksamitna konsystencja, subtelny smak i elegancja sprawiają, że jest to deser idealny na każdą okazję, od codziennych przyjemności po wyjątkowe wydarzenia.

---

## ALERGENY



---

## WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 3 DNI W LODÓWCE.

---





# CUKIERNIA Z JAJEM



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

BRACIA PIETRZAK SP.

KOMANDYTOWA

NIP: 125-160-65-51

792-717-000

(22) 760-50-51

UL. PADEREWSKIEGO 17,  
05-220 ZIELONKA

CATERING@JAJKO.CO