

vert
studio

Oferta
Świąteczna

2025



www.vertstudio.pl



DLACZEGO WARTO WYBRAĆ NASZE WYPIEKI



SMIAK, KTÓRY PRZYWOŁUJE WSPOMNIENIA

Każdy wypiek powstaje według sprawdzonych receptur, z dbałością o detale i balans smaków. To klasyka w najlepszym wydaniu – jak z rodzinnego stołu, tylko piękniej podana.



ESTETYKA, KTÓRA ZDOBI ŚWIĄTECZNY STÓŁ

Ciasta mają nie tylko smakować, ale też zachwycać wyglądem. Każdy wypiek to małe dzieło sztuki – dopracowane, eleganckie i gotowe, by stać się ozdobą Twojego stołu.



NATURALNE SKŁADNIKI

Używam wyłącznie wysokiej jakości produktów – masła, jaj od sprawdzonych dostawców, naturalnych przypraw i bakalii. Wszystko przygotowywane ręcznie, bez kompromisów.



TRADYCJA W NOWOCZESNEJ ODSŁONIE

Łączę klasyczne smaki z delikatnym twistem i estetyką współczesnych wypieków. Dzięki temu powstają słodkości, które zachwycą zarówno miłośników tradycji, jak i tych, którzy cenią nowoczesny styl.



N A S Z E W Y P I E K I



140 zł

P I E R N I K S T A R O P O L S K I

12 porcji

Aromatyczny i wilgotny piernik, dojrzewający przez kilka tygodni. Przełożony powidłami śliwkowymi, oblany czekoladą – klasyka świąt w najlepszym wydaniu.



180 zł

T A R T A M A K O W A Z N U T Ą
P O M A R A Ń C Z Y

12 porcji

Kruche ciasto wypełnione aksamitnym makowym nadzieniem, przełamane subtelną cytrusową nutą oraz miodowym aromatem. Tradycyjny smak w eleganckiej formie.



180 zł

T A R T A Z K O N F I T U R Ą
M A L I N O W O - Ż U R A W I N O W Ą
I B I A Ł Ą C Z E K O L A D Ą

12 porcji

Połączenie świątecznych owoców z aksamitnym kremem z białej czekolady, na kruchym, maślanym spodzie. Subtelna, elegancka i pełna zimowego uroku.



N A S Z E W Y P I E K I



200 zł

K O R Z E N N E C I A S T O
M A R C H E W K O W E

14 porcji

Wilgotne, aromatyczne ciasto z nutą cynamonu i goździków, przełożone lekkim kremem śmietankowym i posypane chrupiącymi orzechami. Pachnące ciepłem i domem.



210 zł

S E R N I K N O W O J O R S K I
Z M U S E M Ż U R A W I N O W Y M

16 porcji

Delikatny, kremowy sernik na maślanym spodzie, zwieńczony lekko kwaskowym musem z żurawin. Idealna równowaga między słodyczą a świeżością.



180 zł

C I A S T O M I O D O W O -
O R Z E C H O W E Z K R E M E M
B U D Y N I O W Y M

16 porcji

Warstwowe ciasto o miodowym aromacie, przełożone delikatnym kremem budyniowym i chrupiącą warstwą karmelizowanych orzechów. Wyjątkowy smak tradycji w świątecznym wydaniu.



INFORMACJE I ZAMÓWIENIA



1. TERMIN SKŁADANIA ZAMÓWIEŃ

Zamówienia na piernik staropolski przyjmuję do **17 listopada**, a na pozostałe wypieki do **17 grudnia** lub do wyczerpania ilości zamówień. Ilość wypieków jest **ograniczona**, dlatego zachęcam do wcześniejszej rezerwacji.



2. JAK ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE

Zamówienia przyjmuję przez wiadomość prywatną na **Instagramie** lub **e-mail**. W treści podaj wybrane wypieki, ilość oraz datę odbioru – potwierdzę dostępność i wszystkie szczegóły.



3. DANE KONTAKTOWE

Masz pytania lub chcesz złożyć zamówienie? Napisz do mnie - chętnie doradzę i pomogę wybrać idealnie wypieki na Święta. Skontaktuj się ze mną przez Instagram **@agnieszkakorus** lub mailowo pod adresem **biuro@vertstudio.pl**.



4. ODBIÓR ZAMÓWIEŃ

Odbiór zamówień odbywa się w dniu **23 grudnia** w godzinach **17-20** w **Bytomiu** lub **24 grudnia** w godzinach **11-13** w **Katowicach**. Istnieje możliwość odbioru zamówienia we wcześniejszym terminie po uzgodnieniu.

*Zamówienia przyjmuję w **limitowanej ilości**, ponieważ każde ciasto tworzę ręcznie, z troską o smak i detale.*

Zamów wcześniej i ciesz się spokojnymi, słodkimi Świętami.

www.vertstudio.pl

+48 602 459 549

biuro@vertstudio.pl



Skontaktuj się ze mną

Napisz, jeśli chcesz zamówić
wypieki lub porozmawiać
o słodkiej oprawie Twojego
wydarzenia.

*Każdy słodki pomysł zaczyna się od
rozmowy – napisz, a stworzymy razem
coś wyjątkowego.*



+48 602 459 549



biuro@vertstudio.pl



@agnieszkakorus



www.vertstudio.pl



Do zobaczenia!

*Agnieszka
Korus*

