

Villa Avanti

Menu – Ciasta

1. szarlotka tradycyjna lub z bezą
2. sernik tradycyjny lub ciastem kakaowym, lub z brzoskwinią
3. ciasto owocowe z galaretką
4. śmietanowiec /ciasto ze śmietaną z kawałkami galaretki na jasnym biszkopcie
5. ciasto 3 bit /herbatniki z budyniem, karmelem na jasnym podkładzie/
6. capuccino wiśniowe na kakaowym podkładzie z kremem, dekorowany biszkoptami w czekoladzie
7. capuccino orzechowe na kakaowym podkładzie z kremem, dekorowany biszkoptami w czekoladzie
8. greckie, czekoladowe z biszkoptami, budyniem waniliowym i kremem śmietankowym
9. czekoladowe z orzechami i kremem śmietankowym,
10. jasne podkłady z czekoladą i karmelem przełożone śmietaną
11. keks /ciasto piaskowe z bakaliami/
12. piernik przełożony kremem i powidłami śliwkowymi
13. piernik tradycyjny
14. ciasto pijana wiśnia -biszkopt kakaowy nasączony ponczem, przełożony kremem śmietankowym z wiśniami
15. sernik czekoladowy /zebra/ na kruchym cieście
16. seromak czyli sernik i makowiec na kruchym cieście
17. toffi śmietanowe to placki miodowe przełożone budyniem śmietankowym, karmelem i orzechami
18. toffi z orzechami to placki miodowe z orzechami przełożone budyniem i karmelem
19. biszkopt czekoladowy przełożony kremem czekoladowym z wiśniami
makowiec z ciastem drożdżowym
20. Tort z bitej śmietany z owocami i fontannami