

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

PASTELERIA
Tammy

desde 1984



Agosto 2025



Tortas de Bizcocho

1. Bizcocho Manjar Pastelera

Bizcocho blanco, relleno con crema pastelera mezclada con manjar. Cubierta de merengue italiano.



2. Bizcocho Durazno

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y trozos de durazno. Cubierta con crema chantilly.



3. Bizcocho Piña

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y trozos de piña. Cubierta con crema chantilly.



4. Bizcocho Frutilla

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y trozos de frutillas. Cubierta con crema chantilly.



Tortas de Bizcocho

5. Bizcocho Frutilla Manjar Pastelera

Bizcocho blanco, relleno con Crema pastelera mezclada con manjar y Frutillas. Cubierta con merengue italiano.



6. Bizcocho Lúcumas Manjar

Bizcocho blanco, relleno con chantilly mezclada con lúcumas y una capa de manjar. Cubierta con crema chantilly lúcumas.



7. Bizcocho Moca

Bizcocho blanco, relleno con chantilly mezclada con café, con trozos de chocolate y una capa de mermelada de damasco (o manjar). Cubierta con crema chantilly sabor café.



8. Selva Negra

Bizcocho de chocolate, rellena con crema chantilly, cerezas al jugo y una capa de mermelada de guinda. Cubierta con crema chantilly













Precios tortas

Números

1 a 8

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	13.500
10 - 14		20 x 19	22.500
15 - 19		22 x 21	25.000
20 - 24		23 x 23	28.000
25 - 29		25 x 25	32.500
30 - 39		30 x 25	36.500
40 - 49		38 x 25	45.000
50 - 60		40 x 30	55.000

Tortas de Bizcocho

9. Bizcocho Lúcumas Manjar Nuez

Bizcocho blanco, relleno con chantilly mezclada con lúcumas, una capa de manjar y nueces. Cubierta con crema chantilly lúcumas.



10. Bizcocho Frambuesa Bizcocho

blanco, relleno con crema chantilly y frambuesas. Cubierta con crema chantilly.



11. Bizcocho Frambuesa Manjar Pastelera

Bizcocho blanco, relleno con pastelera mezclada con manjar y frambuesas. Cubierta con merengue italiano.



12. Bizcocho Amapolas

Bizcocho blanco con semillas de amapolas, relleno con crema chantilly mezclada con lúcumas y una capa de manjar con nueces. Cubierta de crema chantilly con lúcumas.



Tortas de Bizcocho

13. Bizcocho Frutos Del Bosque

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly y frutos del bosque. Cubierta de crema chantilly.



14. Bizcocho Mango Manjar

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly sabor mango, trozos de mango y una capa de manjar. Cubierta con crema chantilly sabor mango.



15. Cassata

Dos bizcochos blancos, al centro bizcocho de chocolate, rellenos con crema chantilly a la frambuesa, con trozos de chocolate y frambuesas. Cubierta de crema chantilly a la frambuesa.



16. Choco Chip

Bizcocho de chocolate, relleno con crema chantilly con choco-chip y trozos de chocolate. Cubierta de crema choco - chip.



Tortas de Bizcocho

17. Choco Maní Manjar (Snickers)

Bizcocho de chocolate, relleno con crema chantilly con choco chips, capas de maní y trozos de chocolate, capa de manjar. Cubierta con crema chantilly al choco chips.



18. Chocolate Rich

Bizcocho de chocolate, relleno con crema de chocolate americana, con trozos de chocolate. Cubierta de crema de chocolate y en la parte superior con lámina de chocolate.



19. Tres Leches

Bizcocho blanco, remojado con una mezcla de leche evaporada, leche condensada y crema de leche. Cubierta con merengue italiano flambeado



Tortas de Bizcocho

20. Cuatro Leches

Bizcocho blanco, remojado con una mezcla de leche evaporada, leche condensada y crema de leche, y dos capas de manjar. Cubierta con merengue italiano flambeado.



21. Tres Leches Frambuesa

Bizcocho blanco, remojado con una mezcla de leche evaporada, leche condensada y crema de leche, y dos capas de mermelada de frambuesa. Cubierta con merengue italiano flambeado.



Torta Oreo

Bizcocho de chocolate, rellena con crema chantilly con trozos de galletas de Oreo, Cubierta con crema chantilly con Oreo.








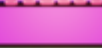




Precios tortas

Números

9 a 21

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	15.000
10 - 14		20 x 19	25.500
15 - 19		22 x 21	28.000
20 - 24		23 x 23	31.500
25 - 29		25 x 25	35.000
30 - 39		30 x 25	39.000
40 - 49		38 x 25	48.000
50 - 60		40 x 30	58.000



Tortas de Bizcocho

22. Bizcocho Papaya Manjar

Bizcocho blanco, relleno con crema chantilly sabor papaya, trozos de papaya al jugo y una capa de manjar. Cubierta de crema chantilly sabor papaya.



23. Bizcocho Trufa

Bizcocho de chocolate, relleno con crema de trufa de chocolate. Cubierta con crema de trufa.



24. Terciopelo Rojo

Bizcocho rojo, relleno con crema chantilly, con frutos del bosque y una capa de mermelada de berries. Cubierta de crema chantilly.




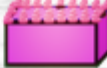








Precios tortas

Números

22 a 24

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	16.500
10 - 14		20 x 19	27.500
15 - 19		22 x 21	31.500
20 - 24		23 x 23	34.000
25 - 29		25 x 25	38.000
30 - 39		30 x 25	42.500
40 - 49		38 x 25	51.500
50 - 60		40 x 30	62.000



Tortas de Hojarasca

25. Alfajor Manjar

Masa de alfajor (hojarasca), rellena con manjar. Cubierta de manjar. (opcional capas de crema pastelera)



26. Tammy

Masa de alfajor, rellena con capas intercaladas de crema chantilly, crema pastelera, manjar con licor y mermelada de damasco. Cubierta con crema chantilly.



27. Amor

Masa de alfajor, rellena con capas intercaladas de crema chantilly, de crema pastelera, mermelada de frambuesa y manjar. Cubierta de crema chantilly.



Tortas de Hojarasca

28. Pompadour

Masa de alfajor, rellena de capas intercaladas de crema chantilly mezclada con lúcuma y manjar sabor plátano. Cubierta con crema chantilly con lúcuma.



29. Mela

Masa de alfajor, rellena con capas intercaladas de crema chantilly, de crema pastelera, filling de manzana y manjar, además de un toque de canela. Cubierta de crema chantilly



30. Chilena

Masa de alfajor (hojarasca), rellena con capas intercaladas de manjar y merengue italiano, Cubierta con manjar en los costados y de merengue en la parte superior.













Precios tortas

Números

25 a 30

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	16.500
10 - 14		20	27.500
15 - 19		22	31.500
20 - 24		24	34.000
25 - 29		26	38.000
30 - 39		28	42.500
40 - 49		35 x 30	51.500
50 - 60		40 x 30	62.000



Tortas de Merengue

Tortas heladas, mantener en congelador y retirar aprox 30 minutos antes de servir

31. Merengue Frutilla

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly, mermelada y trozos de frutilla.



32. Merengue Lúcumas

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly mezclada con lúcumas.



33. Merengue Piña Manjar

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly con trozos de piña y una capa de manjar.











Precios tortas

Números

31 a 33

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	13.500
15 - 19		22	25.000
20 - 24		24	28.500
25 - 29		26	32.500
30 - 39		28	36.500
40 - 49		35 x 30	45.000



Tortas de Merengue

Tortas heladas, mantener en congelador y retirar aprox 30 minutos antes de servir

34. Merengue Frambuesa

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly, mermelada y frutos de frambuesas.



35. Merengue Arándanos

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly, arándanos y una capa de mermelada de berries.



36. Merengue Frutos del Bosque

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly con frutos del bosque y una capa de mermelada de berries.





Tortas de Merengue

Tortas heladas, mantener en congelador y retirar aprox 30 minutos antes de servir

37. Merengue Mango Manjar

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly sabor mango, con trozos de mango y una capa de manjar.



38. Merengue Maracuya

Discos de merengue, rellenos con crema chantilly y capas de mermelada de maracuyá.











Precios tortas

Números

34 a 38

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	15.000
15 - 19		22	28.000
20 - 24		24	31.500
25 - 29		26	35.000
30 - 39		28	39.000
40 - 49		35 x 30	48.000










Tortas de Merengue

Tortas heladas, mantener en congelador y retirar aprox 30 minutos antes de servir

39. Merengue Chocolate Almendra Discos de merengue, rellenos con crema chantilly al chocolate y almendras.



Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	16.500
15 - 19		22	31.500
20 - 24		24	34.000
25 - 29		26	38.000
30 - 39		28	42.500
40 - 49		30 x 30	51.500
50 - 60		30 x 35	62.000

Tortas de Mil Hojas

40. Milhojas Manjar Chantilly

Milhojas, rellena con crema chantilly y capas de manjar. Cubierta de crema chantilly.



41. Milhojas Manjar Crema Pastelera

Milhojas, rellena con crema pastelera y manjar. Cubierta y decorada con manjar.



42. Milhojas Manjar – Chocolate

Milhojas, rellena con manjar. Cubierta en la parte superior por lámina de chocolate y decorada con manjar.



43. Milhojas Todo Chantilly

Milhojas rellena con crema chantilly, crema pastelera y capas de manjar. Cubierta de crema chantilly.













Precios tortas

Números

40 a 43

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	13.500
10 - 14		20 x 19	22.500
15 - 19		22 x 21	25.000
20 - 24		23 x 23	28.000
25 - 29		25 x 25	32.500
30 - 39		30 x 25	36.500
40 - 49		38 x 25	45.000
50 - 60		40 x 30	55.000

Tortas de Mil Hojas

44. Milhojas Todo Frambuesa

Milhojas, rellena con crema chantilly, frambuesas, crema pastelera y capa de manjar. Cubierta de crema chantilly



45. Milhojas Todo Frutilla

Milhojas, rellena con crema chantilly, trozos de frutilla, crema pastelera y capa de manjar. Cubierta de crema chantilly.



46. Milhojas Todo Lúcumas

Milhojas rellena con crema chantilly mezclada con lúcumas, crema pastelera y capa de manjar. Cubierta de crema chantilly con lúcumas.








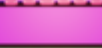




Precios tortas

Números

44 a 46

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	15.000
10 - 14		20 x 19	25.500
15 - 19		22 x 21	28.000
20 - 24		23 x 23	31.500
25 - 29		25 x 25	35.000
30 - 39		30 x 25	39.000
40 - 49		38 x 25	48.000
50 - 60		40 x 30	58.000



Tortas Mixtas

47. Mixta Durazno

Bizcocho blanco, bizcocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly y trozos de duraznos. Cubierta de crema chantilly.



48. Mixta Frambuesa

Bizcocho blanco, bizcocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellena con crema chantilly y frambuesas. Cubierta de crema chantilly



49. Mixta Frutilla

Bizcocho blanco, bizcocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly y trozos de frutillas. Cubierta de crema chantilly.



Tortas Mixtas

50. Mixta Lúcumas

Bizcocho blanco, bizcocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly mezclada con lúcumas. Cubierta de crema chantilly con lúcumas.



51. Mixta Piña

Bizcocho blanco, bizcocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly y trozos de piña. Cubierta de crema chantilly.



52. Mixta Arándanos

Bizcocho blanco, bizcocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly y arándanos. Cubierta de crema chantilly.





Tortas Mixtas

53. Mixta Frutos del Bosque

Bizcocho blanco, bizcocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly y frutos de bosque. Cubierta de crema chantilly.



54. Mixta Mango








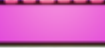
Bizcocho blanco, bizcocho de chocolate (o de amapola) y capa de milhojas manjar, rellenas con crema chantilly y Trozos de mango. Cubierta de crema chantilly.



Precios tortas

Números

47 a 54

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	15.000
10 - 14		20 x 19	25.500
15 - 19		22 x 21	28.000
20 - 24		23 x 23	31.500
25 - 29		25 x 25	35.000
30 - 39		30 x 25	39.000
40 - 49		38 x 25	48.000
50 - 60		40 x 30	58.000

Tortas de Panqueque

55. Panqueque Chocolate

Panqueques de chocolate, rellenos con crema de chocolate. Cubierta y decorada con crema de chocolate.



56. Panqueque Manjar Pastelera

Panqueques de vainilla rellenos con manjar y crema pastelera, intercaladas. Cubierta de manjar.



57. Panqueque Naranja

Panqueques de vainilla rellenos con crema de naranja. Cubierta y decorada con crema de naranja.



58. Panqueque Naranja – Chocolate

Panqueques de vainilla rellenos con crema de naranja, y crema de chocolate intercaladas. Cubierta de crema naranja en la parte superior y de crema de chocolate al costado, decorada crema de chocolate



Tortas de Panqueque

59. Panqueque Piña Limón

Panqueques de vainilla rellenos con crema de piña y crema de limón, intercaladas. Cubierta y decorada con crema de piña.



60. Panqueque Frambuesa Chantilly

Panqueques de vainilla rellenos con crema chantilly a la frambuesa. Cubierta y decorada con crema chantilly a la frambuesa.



61. Panqueque Lúcuma Chantilly

Manjar Panqueques de vainilla rellenos con crema chantilly mezclada con lúcuma, y dos capas de manjar. Cubierta y decorada con crema chantilly con lúcuma.



62. Panqueque Mango Manjar

Panqueques de vainilla rellenos con crema de mango y dos capas de manjar. Cubierta con crema de mango y decorada con manjar.



Tortas de Panqueque

63. Panqueque Mango – Maracuyá

Panqueques de vainilla relleno con crema de mango y mermelada de maracuyá intercaladas. Cubierta con mermelada de maracuyá y decorada con crema de mango .



64. Panqueque Manjar Nuez

Panqueques de vainilla relleno con manjar y dos capas de nueces. Cubierta con manjar y decorada con nueces.



65. Panqueque Moca

Panqueques de vainilla rellenos con crema chantilly mezclada con café, dos capas de mermelada de damasco o manjar. Cubierta y decorada con crema moca.













Precios tortas

Números

55 a 65

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	15.000
10 - 14		20	25.500
15 - 19		22	28.000
20 - 24		24	31.500
25 - 29		26	35.000
30 - 39		28	39.000
40 - 49		35 x 30	48.000
50 - 60		40 x 30	58.000

Tortas de Panqueque

66. Panqueque Almendra Manjar

Panqueques de vainilla, relleno con pasta de almendras y manjar, intercalados. Cubierta con manjar en los costados y pasta de almendra en la parte superior.



67. Panqueque Trufa Naranja

Panqueques de vainilla, rellenos con crema de trufa de chocolate y crema de naranja, intercalada. Cubierta de crema de trufa de chocolate y crema de naranja.



68. Panqueque Trufa

Panqueques de chocolate, rellenos con crema de trufa de chocolate. Cubierta de crema de trufa de chocolate.













Precios tortas

Números

66 a 68

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	16.500
10 - 14		20	27.500
15 - 19		22	31.500
20 - 24		24	34.000
25 - 29		26	38.000
30 - 39		28	42.500
40 - 49		35 x 30	51.500
50 - 60		40 x 30	62.000

Tortas de Profiterol

68.1 Eclair

Masa de profiterol (choux), rellena con crema pastelera mezclada con manjar. Cubierta con finas tiras de la misma masa choux, rociada de chocolate.



69. Floken Frambuesa

Masa de profiterol (choux), rellena con capas de crema chantilly, crema pastelera, fruta y mermelada de frambuesa. Cubierta con finas tiras de la misma masa choux, espolvoreada con azúcar flor.



70. Floken Lúcum

Masa de profiterol (choux), rellena con crema chantilly mezclada con lúcum y crema pastelera mezclada con manjar. Cubierta con finas tiras de la misma masa choux, espolvoreada con azúcar flor.








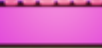




Precios tortas

Números

68 a 70

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	15.000
10 - 14		20 x 19	25.500
15 - 19		22 x 21	28.000
20 - 24		23 x 23	31.500
25 - 29		25 x 25	35.000
30 - 39		30 x 25	39.000
40 - 49		38 x 25	48.000
50 - 60		40 x 30	58.000



Tortas de Sin Azúcar

71. Bizcocho Arándano

(sin azúcar adicionada)

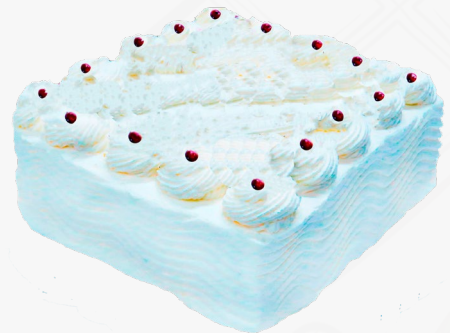
Bizcocho sin azúcar, relleno con arándanos, crema chantilly endulzada con Stevia. y con una capa de mermelada de berries sin azúcar. Cubierta de crema chantilly.



72. Bizcocho Frambuesa

(sin azúcar adicionada)

Bizcocho sin azúcar, relleno con frambuesa y crema chantilly endulzada con Stevia y con una capa de mermelada de frambuesa sin azúcar. Cubierta de chantilly.



73. Bizcocho Frutos del bosque

(sin azúcar adicionada)

Bizcocho sin azúcar, relleno con frutos del bosque y crema chantilly endulzada con Stevia, con una capa de mermelada de berries sin azúcar. Cubierta de chantilly.



Tortas de Sin Azúcar

74. Bizcocho Lúcumas

(sin azúcar adicionada)

Bizcocho sin azúcar, relleno con crema chantilly mezclada con lúcumas, endulzada con Stevia. Cubierta con crema chantilly.



75. Floken Frambuesa

(sin azúcar adicionada)

Masa de profiterol (choux), rellena con crema chantilly endulzada con Stevia, crema pastelera sin azúcar, fruta y mermelada de frambuesa sin azúcar. Cubierta con finas tiras de la misma masa choux.



76. Mil Hojas Frambuesa

(sin azúcar adicionada)

Milhojas rellena con crema chantilly endulzada con Stevia y frutos y mermelada de frambuesa sin azúcar. Cubierta de chantilly













Precios tortas

Números

71 a 76

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	16.500
10 - 14		20 x 19	27.500
15 - 19		22 x 21	31.500
20 - 24		23 x 23	34.000
25 - 29		25 x 25	38.000
30 - 39		30 x 25	42.500
40 - 49		38 x 25	51.500
50 - 60		40 x 30	62.000





Tortas de Sin Azúcar

77. Yogurt, *solo de 15 a 30 personas
(sin azúcar adicionada)

Delgada base de bizcocho sin azúcar, con mousse a base de yogurt y crema chantilly sin azúcar, con frambuesas o frutos del bosque. Cubierta con jalea sin azúcar.

*torta redonda



Personas	Forma	Dimension cm	Precio
15 - 19		22	31.500
20 - 24		24	34.000
25 - 29		26	38.000
30 - 39		28	42.500



Tortas de Sin Azúcar

78. Torta Mixta

(sin azúcar adicionada)

Dos Bizcochos sin azúcar Y capa de milhojas con manjar sin azúcar manjar, rellenas con crema

chantilly. Cubierta de crema chantilly.

Escoger entre:

Frambuesa, Lúcuma, Frutos del Bosques

79. Chocolate, *solo de 15 a 30 personas. (formato redondo)

(sin azúcar adicionada)









Base de bizcocho sin azúcar , con un Mousse de chocolate a base de crema de leche y chocolate sin azúcar cubierta de ganache de chocolate.



Precios tortas

Números

78 a 79

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	18.500
10 - 14		20 x 19	29.500
15 - 19		22 x 21	33.500
20 - 24		23 x 23	36.000
25 - 29		25 x 25	40.000
30 - 39		30 x 25	44.500
40 - 49		38 x 25	53.500
50 - 60		40 x 30	64.000

Tortas de Yogurt

80. Yogurt Frambuesa

***solo de 15 a 30 personas**

Delgada base de bizcocho con mousse a base de crema chantilly, yogurt con trozos sabor frambuesa y cubierta con jalea del mismo sabor.







81. Yogurt Frutos del Bosque

***solo de 15 a 30 personas**

Delgada base de bizcocho con mousse a base de crema chantilly, yogurt con trozos sabor frutos del bosque y cubierta con jalea del mismo sabor.



Personas	Forma	Dimension cm	Precio
15 - 19		22	28.000
20 - 24		24	31.500
25 - 29		26	35.000
30 - 39		28	39.000



New York Cheesecake

Cheesecakes estilo americano, horneado, cremoso y denso,
variedad de sabores

**82. Cheesecake Tradicional con \$28.000
topping**

Base crocante, cremoso cheesecake horneado de vainilla

Elige tu topping (Un sabor)

- Frambuesa • Maracuyá • Arándano
- Manjar • Chocolate



New York Cheesecake

15 a 20 porciones

83. Cheesecake de Oreo

\$ 31.500

Base de chocolate, Cheesecake con trozos de galleta Oreo, mousse de cookies and cream, decorado con trufa de chocolate y galletas Oreo.

84. Cheesecake de Nutella

\$ 31.500

Base crocante, Cheesecake con marmoleado de Nutella, topping de Nutella.

85. Cheesecake de pie de limon

\$ 31.500

Base crocante, Cheesecake con crema de limon de topping, decorado con merengue flambeado.



*Cheesecake de Oreo











Nuevas

86. Carrot Cake

Bizcocho húmedo de zanahoria, receta americana, rellena con capas de frosting dulce de queso crema con toques de naranja.

87. Red Velvet

Bizcocho rojo húmedo, receta americana, rellena con capas de frosting dulce de queso crema con toques de naranja.









Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	16.500
10 - 14		20	27.500
15 - 19		22	31.500
20 - 24		24	34.000
25 - 29		26	38.000
30 - 39		28	42.500
40 - 49		35 x 30	51.500
50 - 60		40 x 30	62.000



Nuevas







89. Chocolatosa (para los amantes del chocolate)

Bizcocho de chocolate, relleno con capas de crema chantilly al chocolate y trozos de chocolate de leche y chocolate amargo.

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	16.500
10 - 14		20 x 19	27.500
15 - 19		22 x 21	31.500
20 - 24		23 x 23	34.000
25 - 29		25 x 25	38.000
30 - 39		30 x 25	42.500
40 - 49		38 x 25	51.500
50 - 60		40 x 30	62.000

90. Pirineo

Crema chantilly de lúcuma, manjar y mucho merengue italiano, todo sobre una exquisita base de bizcocho de chocolate.

Personas	Forma	Dimension cm	Precio
6 - 9		10 x 22	13.500
10 - 14		20 x 19	22.500
15 - 19		22 x 21	25.000
20 - 24		23 x 23	28.000
25 - 29		25 x 25	32.500
30 - 39		30 x 25	36.500



Cambia tu cobertura

Merengue Italiano		Merengue Italiano (todo tintado o dos colores)	
Personas	Precio	Personas	Precio
10 - 24	3.000	10 - 24	4.000
25 - 39	4.000	25 - 39	5.000
40 - 60	5.000	40 - 60	6.000

Si quiere colorar la cobertura de la torta con crema americana vegetal, hasta tres colores con tintas americanas vegetales (Rosada o Violeta o Roja o Verde o Azul o Celeste o Amarillo). Tendrá un valor adicional de:

Crema Americana vegetal	
Personas	Precio
10 - 24	8.500
25 - 39	11.500
40 - 60	14.500



Ingredientes Adicionales

	Nueces	Mani	Trozos de chocolate
10 a 24	\$3.500	\$2.000	\$3.000
25 a 39	\$4.500	\$3.000	\$4.000
40 a 59	\$5.500	\$4.000	\$5.000

Consultar opción Chantilly sin lactosa	fruta adicional extra	Capa de crema pastelera, chantilly, manjar, mermelada	Almendras, o capa de trufa
\$2.000	\$2.500	\$2.500	\$4.000
\$3.000	\$3.500	\$3.500	\$5.000
\$4.000	\$4.500	\$4.500	\$6.000



Fotografías comestibles





Haz tu torta mas personalizada con una Fotografía comestible en papel y tintas vegetales. Puedes imprimir cualquier imagen que nos envíes (fotografía personal, dibujo animado, artista, mascota, etc)

Fotografías	
Tamaño	Precio
Mediana (mitad hoja carta)	7.000
Grande (tamaño hoja carta)	11.000



Cóctel Salado

Empanaditas de coctel (50 unidades, 1 o 2 variedades) **\$23.000**

- Aceituna – queso 
- Champiñón – Queso 
- Choclo - Queso – Albahaca 
- Jamón – Queso
- Napolitana
- Pino.
- Queso en masa de hoja 







Empanaditas de coctel Especiales **(50 unidades, 1 o 2 variedades)**

\$26.000

- Camarón-queso

Petit Bouché

Tacitas en masa brissé, con diametro de 4,3cm. Base de crema royale, puedes elegir hasta dos tipos

- Aceituna 
- Espinaca a la crema 
- Choclo Albahaca 
- Champiñón Tocino
- Camarones
- Champiñón queso 

\$23.000



Cóctel Salado

Canapés

\$23.000

(50 unidades surtidos)



Camarón, pasta de salmon ahumado, champiñón, palmito/alcaparra, huevos de codorniz, tomate cherry, choritos, baby choclitos



Tapaditos

\$23.000

(50 unidades, 1 o 2 variedades)

- Carne mayonesa
- Ave pimentón
- Ave mayo
- Salame queso philadelphia
- Queso crema, pollo, ciboulette
- Pavo quesillo
- Tomate quesillo 
- Jamón queso
- Jamón palmito
- Pasta de aceituna 







Cóctel Salado

Tapaditos Especiales

(50 unidades, 1 o 2 variedades)

\$26.000

- Carne palta
- Carne tomate
- Carne queso
- Carne lechuga
- Pasta salmón ahumado
- Pollo palta
- Jamón de pavo con palta
- Palta quesillo 
- Palta palmito 



Pizzetas Napolitanas

\$23.000

5 cm de diámetro, 50 unidades
Pan de orégano con una mezcla de queso mozzarella, tomate, jamón, aceitunas y salsa de tomate

Pizzetas vegetarianas

Pan de Orégano con mezcla de queso mozzarella y mix de Vegetales, champiñón, choclito ,tomate y aceituna





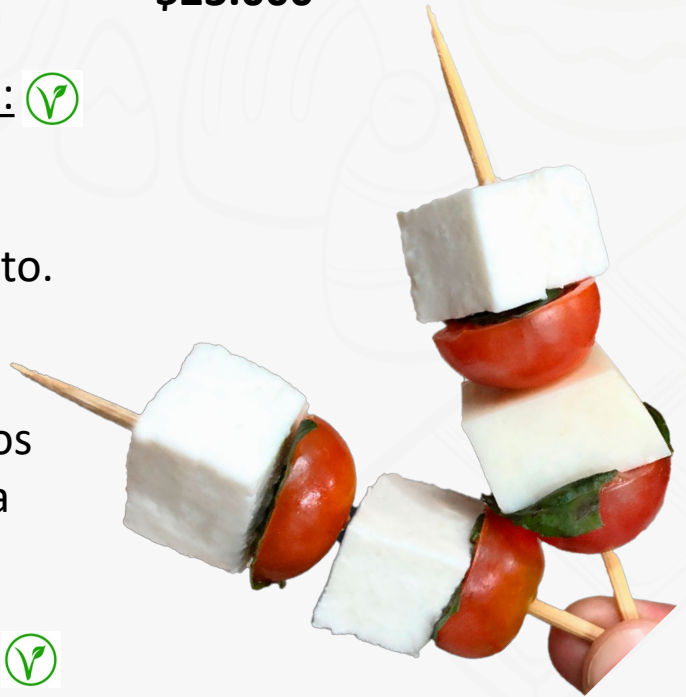


Cóctel Salado

Brochetas (25 unidades)

\$23.000

- Brochetas mediterraneas: 
Dos dados de queso de cabra y tomate cherry, rociadas con salsa de pesto.
- Brochetas Thai:
Dos camarones, dos trozos de piña, bañadas en salsa de ostras al mani
- Brochetas Vegetarianas: 
champiñón, tomate cherry, baby choclitos, roseada de aceite de oliva con orégano.








Cóctel Salado

Crostinis (25 unidades)

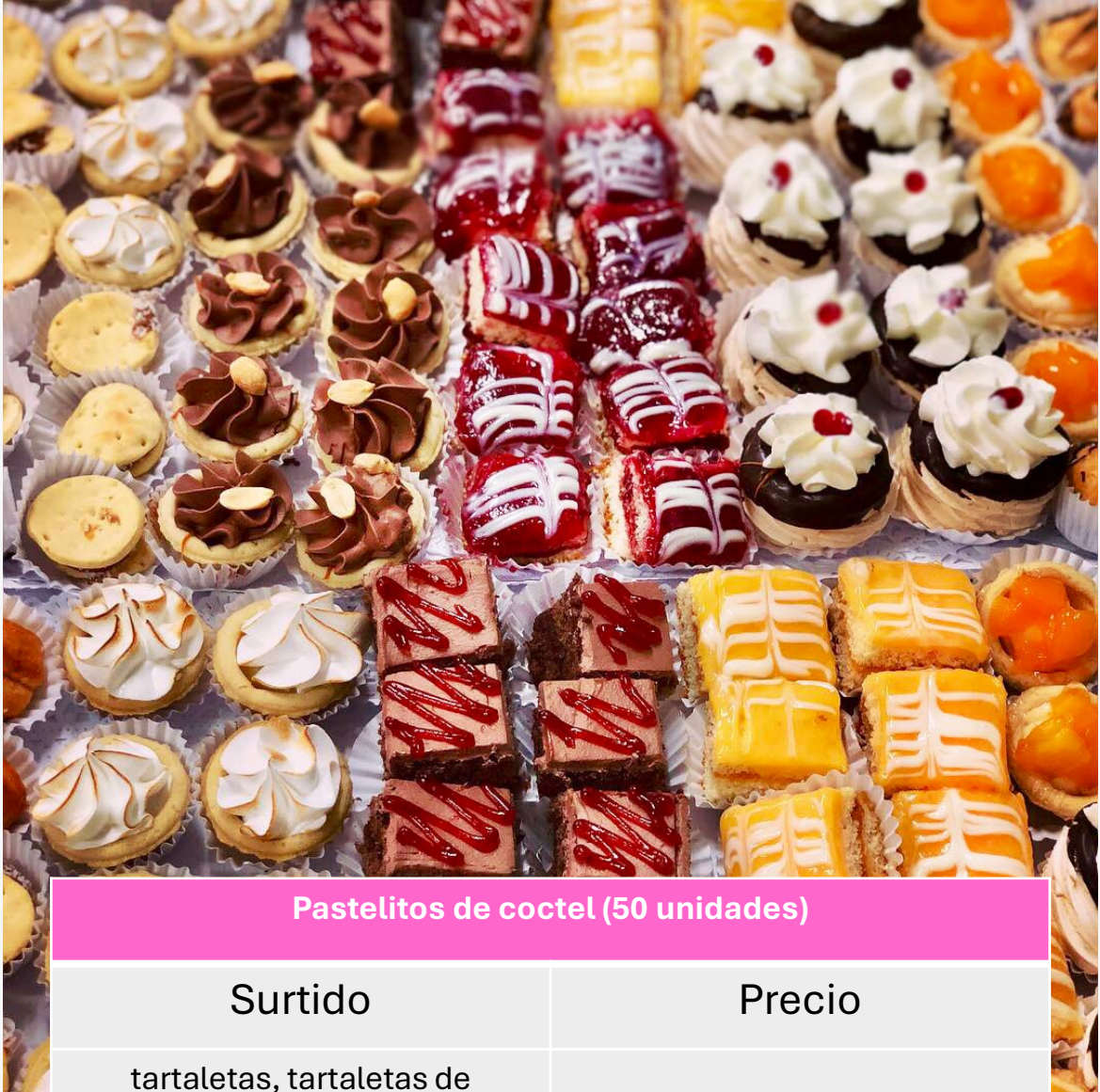
\$23.000

- Crostinis jamón serrano
- Crostinis salmón ahumado y alcaparras
- Crostinis mediterráneas
- Crostinis Hummus 
- Crostinis camembert con salsa dulce 
- Crostinis de queso azul y pera dulce 





Pastelitos de Cóctel



Pastelitos de coctel (50 unidades)

Surtido

tartaletas, tartaletas de chocolate, pie de limón, cisnes, repollitos, bizcocho frambuesa, bizcocho chocolate, alfajor chileno, entre otros

Precio

23.000



Kuchen, Tartas, Pies y Brazo de Reina

Tipos de kuchen, pies y tartas		Precios	
Sabores	8 porciones	12 porciones	
Kuchen de Durazno	11.000	14.000	
Kuchen de Manzana	11.000	14.000	
Kuchen de Arándano	11.000	14.000	
Kuchen de Frambuesa	12.500	16.000	
Kuchen de nuez	14.000	18.000	
Pie de Limon	11.000	14.000	
Pie de Naranja	11.000	14.000	
Pie de Maracuyá	11.000	14.000	
Tartaleta de frutas surtidas	11.000	14.000	
Tartaleta de frambuesa	12.500	16.000	
Brazo Chantilly frambuesa	14.000		
Brazo de Reina	9.000		