





Dessert barul ZORA contine doar produse artizanale si proaspete, realizate in laboratorul propriu, exclusiv din ingrediente de cea mai buna calitate si cu un aport de zahar echilibrat. Nu adaugam niciodata margarina, premixuri, aditivi, conservanti sau potentiatori de gust.

In urma experientei noastre, am gandit dessert barul ZORA in 2 variante:

- 125 g / persoana (intre 3 si 4 prajituri/persoana)
- 160 g /persoana (intre 4 si 5 prajituri/persoana)

Amenajarea dessert barului

Pentru amenajarea dessert barului va propunem doua variante:

- Amenajarea in regim propriu - ridicati dumneavoastra dulciurile de la laboratorul nostru sau le livram noi la locul unde are loc evenimentul, fara sa ne ocupam de aranjarea lor;
- Amenajarea de catre personalul ZORA cu vase si suporturi cu forme frumoase din sticla, metal, plexi sau alte materiale ce asigura o prezentare cat mai potrivita prajiturilor ZORA.

Dessert barul poate fi personalizat din punctul de vedere al cantitatii si varietatii dulciurilor si poate fi completat de utilizarea unor elemente tematice, in functie de eveniment.

Florile proaspete nu sunt incluse in decor.

Degustarea

Pentru degustare este necesara o programare prealabila cu un reprezentant al cofetariei noastre.

In timpul degustarii va puteti bucura de o selectie de mini prajituri si monoportii cu compozitii similare torturilor ZORA.

Pretul produselor la degustare este cel standard afisat pe web-site-ul cofetariei ZORA.

Rezervarea unui dessert bar

Va recomandam sa rezervati dessert barul cu 3-4 saptamani inainte de eveniment. Pentru a verifica disponibilitatea pentru comenzi de ultima ora va rugam sa ne contactati la numarul 0771 119 563.

Livrarea sau ridicarea comenzii de dessert bar

Livrarea dessert barului se realizeaza cu masina frigorifica proprie ZORA, in mod gratuit in raza municipiului Bucuresti la data si in intervalul orar convenit cu dumneavoastra.

Va rugam sa va asigurati ca reprezentantii locatiei evenimentului sunt la curent cu data si intervalul orar stabilit pentru livrarea si amenajarea dessert barului.

Recomandam amenajarea dessert barului, in masura in care acest lucru este posibil, in interiorul locatiei, intr-o zona ferita de soare si racoroasa. Nu ne asumam responsabilitatea pentru deteriorarea produselor expuse la temperaturi ridicate, umezeala excesiva sau conditii meteo nefavorabile.

Comenzile de dessert bar se pot de asemenea ridica de catre dumneavoastra de la laboratorul nostru din Strada Uranus 100, sector 5, Bucuresti.

Produsele noastre sunt intotdeauna insotite de Certificat de Conformitate.

ZORA nu isi asuma responsabilitatea pentru conformitatea depozitarii produselor in timpul scurs intre livrarea/ridicarea comenzii si momentul servirii acestora.





Oferta Generala Dessert BAR 2024

Produsele pe care le propunem pentru dessert bar sunt:

- Pricomigdale cu crema de cafea/ciocolata
- Bezele
- Cake pops
- Mousse la pahar
 - Duo chocolat
 - Ciocolata alba cu fructe de pădure
 - Pralina
 - Irish Cream
 - Fistic si zmeura
- Cheese cake cu fructe de padure la pahar
- Mini Choux:
 - Cafea
 - Ciocolata
- Mini Pavlova
- Mini tarta:
 - Lamaie si bezea
 - Crema de vanilie si fructe
 - Ciocolata neagra si portocale confiate
 - Ciocolata alba si fistic
 - Caramel sarat si ciocolata neagra
 - Vanilie, caramel si nuci
- Mini Brownie

PACHETE

Pachet 1

Pret: 25 Lei/persoana
Include: intre 3 si 4 produse/persoana
Cantitate: ±125g/persoana

Pachet 2

Pret: 30 Lei/persoana
Include: intre 4 si 5 produse/persoana
Cantitate: ±160g/persoana

- Pentru personalizarea tematica a dulciurilor se percepe o **taxa suplimentara de 5 Lei/persoana**;
- Pentru serviciile de amenajare a dessert barului de catre personalul ZORA si pentru asigurarea elementelor de decor taxa este de **300 Lei**;
- Transportul dulciurilor la locatia evenimentului se realizeaza **gratuit in municipiul Bucuresti**. Putem face livrari in afara municipiului Bucuresti, in localitati adiacente pe o raza de 20 km, cu un tarif de **10 Lei/km**, pentru distanta intre laboratorul nostru si locatia evenimentului;
- Comenzile de dessert bar sunt acceptate dupa confirmarea disponibilitatii laboratorului si achitarea unui **avans de 20%** din costul total al dessert barului si a celorlalte servicii. Platile de avans sunt nerambursabile.
- Plata finala a dessert barului se realizeaza la data livrarii sau a ridicarii produselor.

Pentru un eveniment complet, putem crea torturi traditionale sau cu mai multe etaje, ornate cu flori de sezon sau cu fructe proaspete si ciocolata.

Torturile festive cu mai multe etaje sunt machete cu ultimul etaj real.

Pretul torturilor ZORA este 155 Lei/kg iar costul machetei este 150 Lei/etaj.

Costul eventualelor figurine din pasta de zahar nu este inclus in pret.







+40 771 119 563

OFFICE@COFETARIAZORA.RO

Cofetarie si Laborator
Strada Uranus 100, Bucuresti, Sectorul 5

WWW.COFETARIAZORA.RO