

Svatební nabídka 2026

Dovolte nám pozvat vás do svatebního světa V cukru. Už více než devět let s láskou tvoříme dezerty a dorty, které zdobí vitríny vybraných kaváren, restaurací i slavnostní stoly ve spolupráci s cateringovými společnostmi. Svatební zakázky pro nás však znamenají mnohem víc – jsou radostnou příležitostí stát se součástí příběhu dvou lidí.

Každá svatba je jedinečná, stejně jako vaše představy a sny. Ke každému dortu i sweet baru přistupujeme s citem, pečlivostí a smyslem pro detail, aby dokonale ladily s atmosférou vašeho dne. Budeme potěšeni, pokud nám svěříte sladkou tečku vašeho svatebního dne a dovolíte nám vytvořit zážitek, který bude chutnat stejně krásně, jako vypadá.



Naše dorty jsou jemné, chutově komplexní, nepřeslazené

Krémy jsou kombinace mascarpone, smetanového sýru, tvarohu a vysokoprocentní živočišné smetany. To vše je možné kombinovat se 100% oříškovými pasty, čerstvým ovocem, čokoládovou ganache, nebo karamellem či ovocným curdem.

Nejoblíbenější kombinace

Vláčný red velvet, malinový coulis, krém z mascarpone a smetanového sýru, maliny

Nadýchaný čokoládový korpus, čokoládová ganache, pistáciový krém, čerstvé jahody / maliny

Mangový korpus potřený mangovým pyrém, mascarpone krém s pravou vanilkou, marakujový curd

Mrkvový korpus s ořechy, tvarohový krém, slaný karem

Máte jinou představu? Vytvořte si vlastní kombinaci!

Korpus: vanilkový piškot, čokoládový, red velvet, mrkvový, dýňový, makový, kokosový, ořechový

Krémy: tvarohový, cream cheese, vanilkový, čokoládový, pistáciový, karamelový, lískový oříšek, arašídový, kokosový, jahodový, malinový, borůvkový, mangový, hruškový, višňový, oreo, lotus

Něco navíc: mangový/marakujový curd, čerstvé ovoce, (slaný) tekutý karamel, čokoládová ganache, oříškové praliné

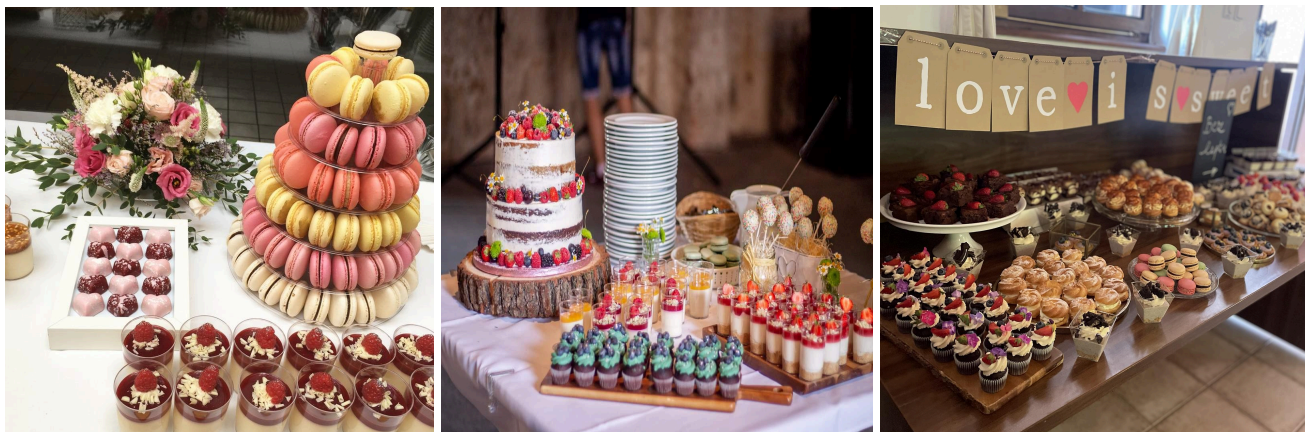
Nacenění dortu

Kalkulace svatebního dortu je individuální záležitost podle výběru složení a časové náročnosti. Cena je vždy od 140 Kč do 240 Kč za porci a dorty se naceňují na počet výsledných porcí.



Sweet bary

Ano přesně to nesmí chybět ani na vaší svatbě! Sladké bary se staly nedílnou součástí hostiny a často si krade pozornost ještě dříve než samotný dort. Proč? kdo by odolal elegantně naaranžovaným mini dezertům, které je možné vzít si kdykoliv během hostiny, vybrat si podle své chutě a ke všemu to celé láká očima ještě dřív než ochutnáte.



Zeho poskládat sweet bar

Mini cupcakes (průměr košíčku 3,5 cm) 40 Kč/ks

Cake pops a nanuky se staly hitem svateb, jsou totiž skvělé na vytvoření designového sladkého baru, kterému neodolá žádné dítě ani dospělý 45 - 65 Kč /ks (dle designu)

Makronky bezlepkové, spojené lahodnou ganache, které vykreslí barevné tóny na vaší svatbě 35 Kč/ks

Mini tartaletky máslové křehké těsto v kombinaci s chutí ovoce, pistáciové ganache nebo, karamelu 45 Kč/ks

Dezert v kelímku - může se jednat o tiramisu, panna cottu, matchamisu, cheesecake nebo míša dort a nebo taky o kombinaci korpusu a krému na který nezbylo místo ve svatebním dortu
od 55 Kč/ks

Kremrolky máslové listové těsto a lahodný bílkový krém, přesně takové jako je znaly naše babičky, i ty jsou na našich svatbách 35 Kč/ks

Odpalované dezerty - malinové profiterolky, hruškové choux, karamelové větrníčky, pistáciové věnečky, taky jste je ochutnali a neskončili jste u jednoho? nedivím se! a kdo ještě ne, tak nezapomeňte si hned objednat 50 Kč/ks

Mini pavlova je sněhová bezlepková pusinka, kvalitní šlehačka nebo krém z mascarpone a šťavnaté ovoce, nejen na léto ideální dezert, který osvěží 45 Kč/ks

Brownies - oříškové, lanýžové a nebo pozor, veganská verze bátátová kostička s malinovu a pistácií 55 Kč/ks

Mini punčák - vláčný, šťavnatý, politý hořkou čokoládou, klasiku kterou my milujeme 35 Kč/ks

Mini laskonka - ořechová bezlepková klasika, jednohubka s intenzivní chutí 30 Kč/ks

(všechny minidezerty je možné objednávat od 20 ks)



Koláčky, výslužky, pozornosti

Malé detaily, které říkají velké „děkujeme“.

Tradiční svatební koláčky (tvarohové, ořechové, povidlové i makové), 750 Kč/kg, minimální množství koláčků je 3 kg.

Elegantní výslužky i sladké pozornosti pro hosty připravujeme s láskou a důrazem na každý detail. Krabičky s pralinkami nebo makronkami jsou krásnou tečkou svatebního dne a milou vzpomínkou, kterou si vaši blízcí odnesou s sebou domů – chutnou, osobitou a nezapomenutelnou.



Domluvte si konzultaci nebo ochutnávku

osobně v naší kavárně nebo online. Probereme velikost, příchutě dortů, složení sweet baru, design do posledního detailu. Jak se dostane dort na vaši hostinu, a jestli budete chtít zapůjčit dezertní tácy.

Všechno zvládneme, s úsměvem, přesně tak, aby váš den byl dokonalý!

Kontakt

info@vcukru.cz

IG: @vcukru

775 058 810