

Mariakonditoriets tårtutbud

Mariagatan 6

Telefon 031-144386

	6-bitar	8-bitar	10-bitar	12-bitar	16-bitar	20-bitar
Tårta	150:-	185:-	220:-	255:-	325:-	395:-
Studenttårta	160:-	200:-	245:-	285:-	370:-	450:-

Vi accepterar inte kredit/konto-kortsbetalning.

Hallongräddtårta

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, hallonsylt, Dekorerad med hallon grädde och gelé.

Fransk moccataårta

Sockerkaksbotten, marängbotten, moccagrädde med hackade valnötter. Klädd i moccamarsipan

Moccataårta

Marängbotten, moccasmörkräm, rostade hasselnötter. Dekorerad med moccasmörkräm.

Jordgubbsgräddtårta

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, jordbubbar, jordgubbssylt, grädde. Dekorerad med jordgubbar, grädde och gelé.

Frukttårta

Sockerkaksbotten, ananassylt, vaniljkräm, frukt och grädde, dekorerad med frukter och rostad mandel.

Opera

Sockerkaksbotten, ananassylt, vaniljkräm och grädde. Dekorerad med marsipan.

Princesstårta

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, hallonsylt och grädde. Dekorerad med marsipan.

Schwarzwaldtårta

Chokladpenslade marängbottnar, grädde. Dekorerad med chokladplattor och pudrad med kakao. Kan inte beställas på sommaren.

Negrta

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, grädde och hackade rombigaråer. Dekorerad med chokladpenslad marsipan och chokladspån.

Cortina

Sockerkaksbotten, pistagefyllning, vaniljkräm, grädde med hackade valnötter. Klädd med vit marsipan och sträckas med choklad.

Bananzatårta

Sockerkaksbotten, pistagefyllning, vaniljkräm, grädde med skivad banan. Två dagars förbeställning på denna tårta.

Studenttårta

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, hallonsylt och grädde. Dekorerad med en studentmössa av marsipan. Formad som en studentmössa.

Semmeltårta

Finns som 6,8,10 och 12 bitar. Endast under semmelsäsongen. Stor semmelbulle, grädde och mandelmassa. Beställs 2 dagar innan.

Mariakonditoriets mousetårter

Mariagatan 6
Telefon 031-144386

	6-bitar	8-bitar	10-bitar	12-bitar	16-bitar	20-bitar
Mousetårter	170:-	210:-	255:-	295:-	380:-	465:-

Mousetårter beställs 2 dagar innan. Ibland kan det gå att beställa på kortare varsel. Prata gärna med vår personal. Samtliga mousetårter är glutenfria. De kan dock innehålla spår av gluten. Vi accepterar inte kredit/konto-kortsbetalning.

Citron & marängtårta

Ljus botten med chokladbitar (ägg och socker), citronmousse täckt med italiensk maräng.

Hallonmoussstårta

Chokladbotten med nötter, hallonmousse. Dekorerad med frukter och choklad.

Passionsfruktsmoussstårta

Chokladbotten med nötter, passionsfruktsmousse. Dekorerad med frukter och choklad.

Chokladmoussstårta

Chokladbotten med nötter, chokladmousse. Dekorerad med frukter och choklad.

Övriga tårter

Budapestlängd, 6-bitars, 150:-

Marängbotten, hasselnötter, grädde och mandariner

Mariakonditoriets bröllopstårter

Vi specialdesignar er bröllopstårta efter era önskemål. Priser från 30 till 50 kr per bit beroende på modell och innehåll. Deposition vid lån av tårtställning 1.000kr. Bröllopstårter kan fås med alla smaker som våra övriga tårter har. Ta gärna med en bild på hur ni vill att er tårta skall se ut. Vi har också förslag på modeller och innehåll. Beställs minst 7 dagar innan.