

Mariakonditoriets tårtutbud

Mariagatan 6

Telefon 031-144386

	6-bitar	8-bitar	10-bitar	12-bitar	16-bitar	20-bitar
Tårta	180:-	215:-	250:-	290:-	365:-	440:-

Vi accepterar inte kredit/konto-kortsbetalning men vi tar Swish.

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. Finns från 6 till 16-bitar.

Jordgubbsgräddtårta

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

Frukttårta

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

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. Finns från 6 till 16-bitar.

Cortina

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

Bananzatårta

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

Mariakonditoriets mousetårter och övriga tårter

Mariagatan 6
Telefon 031-144386

	6-bitar	8-bitar	10-bitar	12-bitar	16-bitar	20-bitar
Mousetårter & Övriga	200:-	245:-	290:-	335:-	425:-	515:-

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 men vi tar Swish.

Citron & marängtårta

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

Hallonmoussetårta

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

Chokladmoussetårta

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

Studenttårta

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

Övriga tårter

Negrita

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

Budapestlängd, 6-bitars, 180:-

Marängbotten, hasselnötter, grädde och mandariner

Semmeltårta

Finns som 6,8,10 och 12 bitar. Endast under semmelsäsongen. Stor semmelbulle, grädde och mandelmassa. Beställs 2 dagar innan. 6-bitar 200:-, 8-bitar 265:-, 10-bitar 330:-, 12-bitar 400:-

Mariakonditoriets bröllopstårter

Vi specialdesignar er bröllopstårter efter era önskemål. Priser från 50 kr och uppåt 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.