

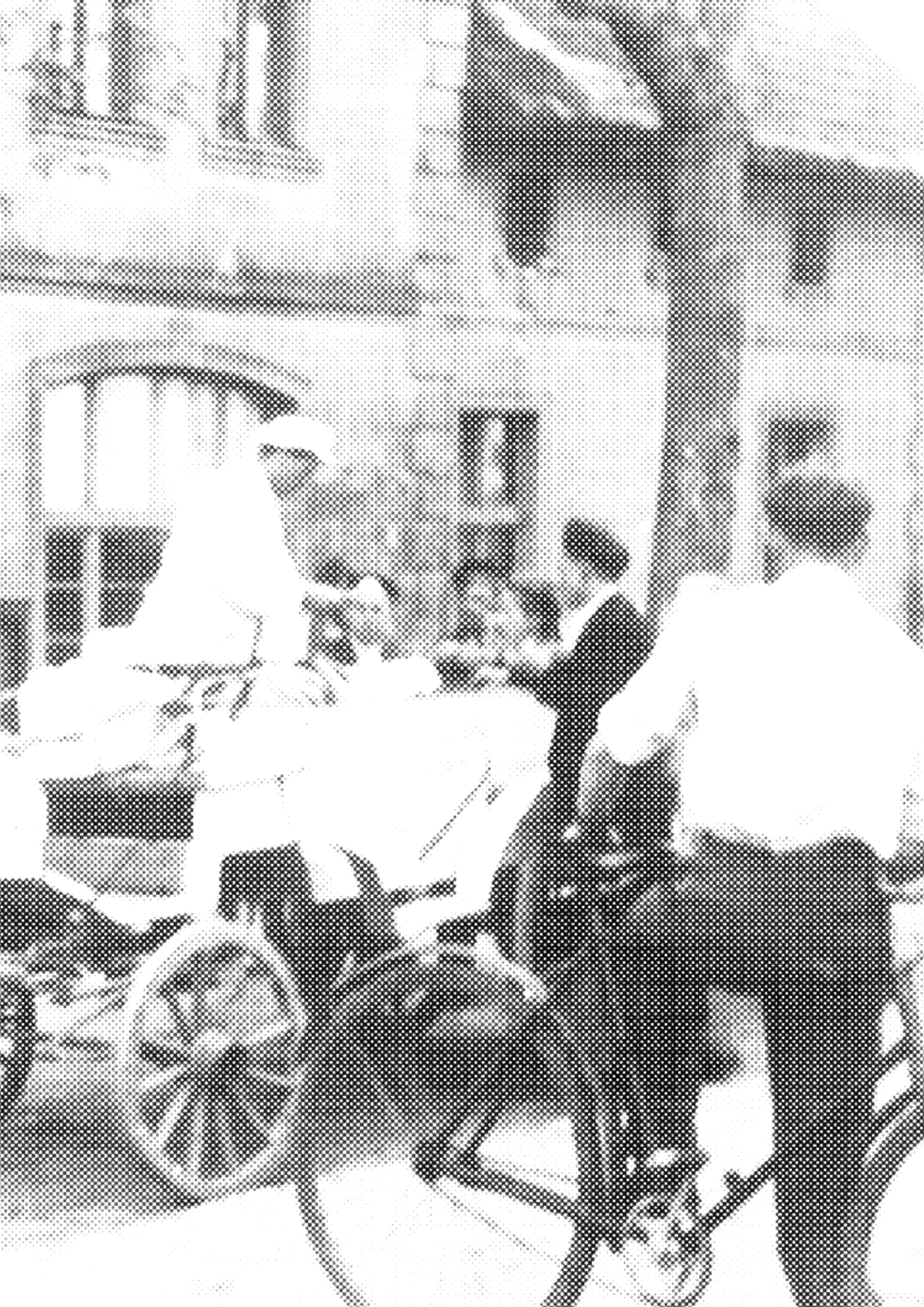


Słodkie przyjemności.
Na co dzień i od święta!

2 0 2 2



KATALOG OFERTOWY



Jesteśmy najstarszą
cukiernią w Giżycku.
Codzienne przyjemności
serwujemy od 1985r.

Firma „Cukiernia u Adama” Adam Kajetanowicz z siedzibą w Giżycku rozpoczęła swą działalność w 1985 roku. Założycielem i właścicielem Firmy jest Adam Kajetanowicz.



Ciasta i ciastka pieczone

Naszą specjalnością są drożdżówki, pączki ciasta tradycyjne takie jak serniki czy jabłecznik.

Serniki pieczemy z najlepszej jakości składników w tym świeżego, polskiego sera.

Tradycyjne jabłeczники, które pieczemy używając wspaniałych jabłek z polskich sadów, następnie sami je prażymy, od lat zachwycają naszych klientów.

Pączki



Pączek

- z marmoladą wieloowocową
- z czekoladą
- z serem
- z jagodą
- z truskawką
- z wiśnią
- z maliną

Mały pączek

- z marmoladą
- z serem

Ciastka

Oponka drożdżowa

ciasto drożdżowe

Oponek

ciasto parzone



Strucla

ciasto drożdżowe z makiem, marmoladą wieloowocową, serem, kokosem

Rogaliki drożdżowe

ciasto drożdżowe z marmoladą wieloowocową, serem





Rogal francuski

ciasto francuskie z białym makiem

Kwiatek drożdżowy

ciasto drożdżowe z kruszonką

Babeczki z jabłkiem

ciasto kruche z jabłkiem

babeczki z makiem

ciasto kruche z makiem

Ciasta pieczone



strucla z białym makiem

ciasto francuskie z białym makiem

miodowe z jagodami

słodkie, miodowe ciasto z owocami

ciasto makowe

ciasto krucho-drożdżowe, mak



Makowiec

ciasto drożdżowe z makiem

Wieniec

ciasto drożdżowe z rodzynekami

Babka drożdżowa

ciasto drożdżowe z kruszonką

babka marmurkowa

babka marmurkowa

serowo-makowe

królewskie

jabłecznik

ciasto kruche, jabłka

browni

ciasto, kakao



Wytrawne

crokietki z kapustą

ciasto kruche, farsz kapusta

crokietki z pieczarkami

ciasto kruche, farsz pieczarka



Serniki

Przywołujący dzieciństwo sernik domowy a może elegancki sernik wiedeński? Czekoladowy czy może osładzający każdą chwilę sernik toffi?

Nasze doskonałe serniki łączy jedno: powstają na bazie najlepszych produktów. Używamy wyłącznie świeżych polskich serów a kruche ciasto wyrabiamy przy użyciu masła.



Serniki

sernik domowy

ciasto kruche, twaróg

sernik z brzoskwiniami

ciasto kruche, twaróg, brzoskwinie

sernik na jogurcie

sernik na jogurcie

sernik z czekoladą

ciasto kruche, twaróg, czekolada

sernik z toffi

ciasto kruche, twaróg, toffi

sernik wiedeński

twaróg

sernik krakowski

ciasto kruche, twaróg

sernik z białą czekoladą

ciasto ciemne na kruchym spodzie, twaróg

Ciastka deserowe i monoporcje

Ciasta deserowe z naszej oferty powstają na maśle i śmietance z pobliskiej małej mleczarni. Oprócz klasyków serwujemy też mini tarty, bezy pavlova, deserki i monoporcje.

paryskie

bita Śmietana z truskawkami z serkiem ,macarpone z bezą

beza mango

beza z sosem mango i kremem

beza z kremem
mascarpone

beza z kremem mascarpone

beza Pavlova

beza z kremem mascarpone, owoce

ekler

ciasto parzone, krem karpatkowy

ptyś

ciasto parzone, beza

babeczka z owocami

ciasto kruche z owocami i kremem mascarpone

ekler z owocami

ciasto parzone, krem karpatkowy, owoce

omlet

biszkopt jasny, krem o smaku śmietankowym, dżem

sułtańskie

bita Śmietana z ciemną czekoladą, pasta orzech laskowy

kostka nugat

bajaderka

3 bit

ciasto kruche z kajmakiem i kremem o smaku śmietankowym

czarny las

biszkopt ciemny, mus jagodowy i czekoladowy

letnie

rafaello

małe eklerki z bitą śmietaną

ciasto parzone, bita śmietana

małe eklerki z kremem
karpatkowym

ciasto parzone, krem karpatkowy

kukułka



sernik na zimno

ciasto kruche, twaróg

tortowe owocowe

*biszkopt jasny, krem Śmietankowy,
truskawki, galaretka*

malinowe

tiramisu

tiramisu kawowe

ptyś karmel

ptyś czekoladowy

półkule

deser szefa

ponczówka

chałwowe

porzeczka-mango

galaretki

opera

chili -bazylia

sułtańskie białe

musli

delicja wiśniowa

łaciate

snikers

niebo w gębie

oronero

w-z

krówka

whisky

tiramisu truskawkowe

ferrero roche

królewskie

bananowo-serowe

straciatella

kinder bueno



Ciasta deserowe

Wybieraj spośród wyśmienitych, puszystych ciast, które oferujemy również w formie bankietowej. Daj się zaskoczyć i zachwycić wielokolorowymi słodkościami w różnych smakach.

bananowo-serowe

straciatella

delicja pomarańczowa

niebo w gębie

3 bit

straciatella

rafaello

W-Z

tiramisu truskawkowe

rolada

jogurtowe

czekoladowo-serowe

chaławowe



Torty klasyczne

Wszystkie torty z naszej oferty to torty ręcznie przygotowywane i ozdabiane najwyższą precyzją i dbałością o detale. Oprócz zamówień indywidualnych, są one również dostępne w hotelach oraz restauracjach. Od teraz można zamówić je również w naszym sklepie internetowym. Do wyboru mają Państwo między innymi klasyczne torty czekoladowe, wiśniowe, z kremem ajerkoniakowym oraz delikatniejsze pistacjowe, czy owocowe z bitą śmietaną.



tort Owocowy



Tort owocowy z pewnością jest idealnym wyborem dla wszystkich miłośników lekkich, biszkoptowych ciast, z lekką bitą śmietaną. Całość może dopełniać słodycz truskawek czy malin, albo przełamywać kwaskowatość wiśni. Nasz tort owocowy z bitą śmietaną można połączyć z wieloma różnymi owocami sezonowymi i nie tylko.

Skład:

biszkopt jasny, bita śmietana i truskawki

tort Czekoladowy



Tort czekoladowy jest jednym z naszych klasycznych deserów. Gorycz kremu z gorzkiej czekolady o wysokiej zawartości kakao, przełamana słodką konfiturą z owoców leśnych wspaniale komponuje się z puszystym biszkoptem.

Skład:

biszkopt ciemny, krem czekoladowy, dżem owoce lasu

tort Orzechowy



Tort orzechowy zawiera w sobie szeroką gamę orzechów które współgrają ze sobą tworząc idealnie zbalansowany krem, którym przełożony jest delikatny jasny biszkopt. Deser najlepiej współgra z popołudniową kawą.

Skład:

biszkopt jasny, krem orzechowy

tort kawowy



Tort kawowy – kolejny klasyk w naszej ofercie – bazuje na kremie z ziaren wysokogatunkowej kawy arabica. Mocny smak napoju świetnie koresponduje z lekkim lunchem lub kolacją

Skład:
biszkopt jasny, krem kawowy

tort Czekoladowo- ajerkoniakowy



Tort czekoladowo-ajerkoniakowy proponujemy na luźne spotkania towarzyskie. Do jego wyrobu, korzystamy zarówno ze słodkiego kremu ajerkoniakowo-czekoladowego jak i z samego likieru ajerkoniakowego

Skład:
biszkopt jasny, krem ajerkoniakowo-czekoladowy, likier ajerkoniak

tort Wiśniowy



Tort wiśniowy – krem ze świeżych wiśni i lekki jasny biszkopt, to świetna propozycja na letnie imprezy, ale sprawdzi się jako gwóźdź programu na każdą okazję. Świeże wiśnie latem pozyskujemy od sprawdzonych lokalnych sadowników.

Skład:
biszkopt jasny, krem wiśniowy

tort Sułtański -ciemny



Tort sułtański (ciemny) to gwarantowany sukces każdego przyjęcia. Mamy tutaj do czynienia z prawdziwymi rarytasami: puszysta bita śmietana z wyborną ciemną czekoladą, pasta z orzechów laskowych, chrupiący spód orzechowy, całość przełożona domowymi powidłami śliwkowymi

Skład:
spód chrupiący orzechowy, krem: bita śmietana pasta z orzechów laskowych, powidła śliwkowe

tort Sułtański -jasny



Tort sułtański (biały) to brat bliźniak tortu sułtańskiego ciemnego, o innym profilu smakowym. Jak sama nazwa wskazuje na feerię smaków składa się chrupiący spód orzechowy, białą czekoladą oraz delikatna bita śmietana.

Skład:
spód chrupiący orzechowy, krem: bita śmietana z białą czekoladą

tort Czekoladowy -bezglutenowy



Tort czekoladowy bezglutenowy – nie zapominamy również o miłośnikach słodkości, którzy muszą uważać na gluten. Czekoladowy klasyk na bazie mąki migdałowej łączy w sobie pyszny krem z ciemnej czekolady i słodycz skórki pomarańczy.

Skład:
biszkopt, czekolada, skórka pomarańczy, mąka migdałowa

tort Cherry



To nasz wiśniowy klasyk w wersji alkoholowej. Wiśnie nasączone wiśniową nalewką, krem czekoladowy, całość dodatkowo okraszona likierem wiśniowym. To połączenie nadaje się zdecydowanie na przyjęcia urządzane późną, wieczorową porą.

Skład:

biszkopt jasny, krem czekoladowy z wiśniami, likier wiśniowy

tort Firmowy czarny



Jest to autorska wariacja na temat brownie w połączeniu z owocami tropikalnymi. Jasny biszkopt przełożony jest kremem z czekolady i marakui, serkiem mascarpone i udekorowany marakują oraz mango.

Skład:

biszkopt jasny, brownie, marakuja, mango, serek mascarpone

tort Firmowy czerwony



Tort firmowy czerwony dostarcza feerii smaków owoców oraz musu z białej czekolady i mascarpone. W naszym autorskim cieście można znaleźć takie owoce jak limonka, kokos, malina oraz truskawka w formie lekkiego puree.

Skład:

biszkopt jasny, limonka, truskawki, serek mascarpone, kokos

tort Bezowy



Tort bezowy występuje w naszej ofercie z szeroką gamą owoców. Jest to połączenie bezy, serka mascarpone oraz odpowiednio słodkiej białej czekolady. Lekki, zbalansowany pod kątem słodkości tort, który świetnie sprawdzi się na letnich przyjęciach na dworze, ale też na innych uroczystościach.

Skład:

beza, serek mascarpone, biała czekolada, owoce (truskawki, maliny, borówki)

tort Beza Pavlova



Tort Beza Pavlova - to również połączenie bezy i świeżych, lokalnie pozyskiwanych owoców.

Idealna propozycja na tort urodzinowy, oprócz tortu czekoladowego są to zdecydowanie ulubione smaki wśród dzieci.

Skład:

beza, serek mascarpone, śmietanka, świeże owoce

tort Paryski



Tort paryski - kolejna wariacja na temat bezy i tym razem samych truskawek. Jasny biszkopt, przełożony owocami, bitą śmietaną oraz serkiem mascarpone, całość udekorowana idealną bezą. Idealny cukierniczy w swojej prostocie.

Skład:

biszkopt jasny, truskawki, serek mascarpone, beza i śmietana

tort

Mango- porzeczka



Już sama nazwa wskazuje na wyważone połączenie słodkiego mango i kwaskowej porzeczki. Puszysty biszkopt przełożony owocowym kremem świetnie sprawdzi się jako uzupełnienie słodkiego stołu na przyjęciu lub na prostej domowej uroczystości jako główny deser.

Skład:

biszkopt jasny, bita śmietana, krem mango-przeczka

tort

Czekoladowo- miętowy



Połączenie ciemnej czekolady i świeżej mięty to sprawdzony, wyśmienity duet. Kojarszony z luksusowymi deserami jest dostępny w naszej ofercie na wyciągnięcie ręki.

Skład:

biszkopt czekoladowy, krem bita śmietana czekoladowo-miętowa

tort

Łezka



Tort na bazie puszystej śmietany ze świeżymi owocami do wyboru truskawki lub pomarańcze. Bardzo delikatny i lekki tort, który spełni gusta najbardziej wyszukanego podniebienia.

Skład:

jasny biszkopt oraz lekka śmietanka z owocami do wyboru truskawki lub pomarańcze



Dowozy

Oferujemy usługę dowozów w promieniu 10km. Realizujemy każde zamówienie nawet typu niespodzianka np. tort, świeczki, balony i szampan a nawet kieliszki oczywiście z dowozem.



Zamów już dziś!

☎ 87 428 26 95

✉ biuro@uadama.pl



Fundusze
Europejskie
Polska Wschodnia



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego

