



CUKIERNIA
OLIMPIA SOKÓŁ



Katalog tortów i ciast



C U K I E R N I A
O L I M P I A S O K Ó Ł



Każdy nasz tort tworzymy tak, aby spełniał Wasze marzenia.

CUKIERNIA O. SOKÓŁ ♥ MADE WITH LOVE



Nasza cukiernia to ponad 10 lat doskonalenia sztuki tworzenia wyjątkowych tortów i ciast. Bez względu na okazję zawsze znajdziesz u nas słodkie dopełnienie swojej uroczystości. Specjalizujemy się w tortach firmowych, urodzinowych, komunijnych, angielskich, okolicznościowych czy wykonanych według indywidualnego pomysłu.

Za każdym razem znajdziesz u nas dopracowany produkt. Podczas pracy korzystamy z wyselekcjonowanych i naturalnych składników, zawsze spełniając obietnice wyjątkowego smaku i wyglądu. Jesteśmy mocno przywiązani do tradycji, jednak też podążamy za tym co nowe. W dobie szybko rozwijającego się rynku i technologii, wybieramy tylko to, co najlepsze.

Uczestniczymy w wielu szkoleniach, w kraju i za granicą. Najlepszym potwierdzeniem kompetencji są setki zadowolonych klientów i współpracujących firm.

misja

Robić dla Was torty, z którymi ciężko się rozstać.
Mają być piękne, pyszne i zawsze na czas.

torty weselne



TP01



TP02



TP03



TP04



TP05



TP06

torty weselne



TP13



TP14



TP15



TP16



TP17



TP18

torty weselne



TP07



TP08



TP09



TP10



TP11



TP12

torty weselne



TP19



TP20



TP21



TP22



TP23



TP24

torty weselne

NA STELAŽU



TPS01



TPS02



TPS03



TPS04



TPS05



TPS06

torty weselne

NA STELAŽU



TPS07



TPS08



TPS09



TPS10



TPS11



TPS12

torty weselne

Z ŻYWYMI KWIATAMI



TZK01



TZK02



TZK03



TZK04



TZK05



TZK06

torty weselne

Z ŻYWYMI KWIATAMI



TZK07



TZK08



TZK09



TZK10



TZK11



TZK12

torty weselne

Z ŻYWYMI KWIATAMI



TZK13



TZK14



TZK15



TZK16



TZK17



TZK18

torty weselne

Z ŻYWYMI KWIATAMI



TZK19



TZK20



TZK21



TZK22



TZK23



TZK24

torty weselne

Z ŻYWYMI KWIATAMI



TZK25



TZK26



TZK27



TZK28



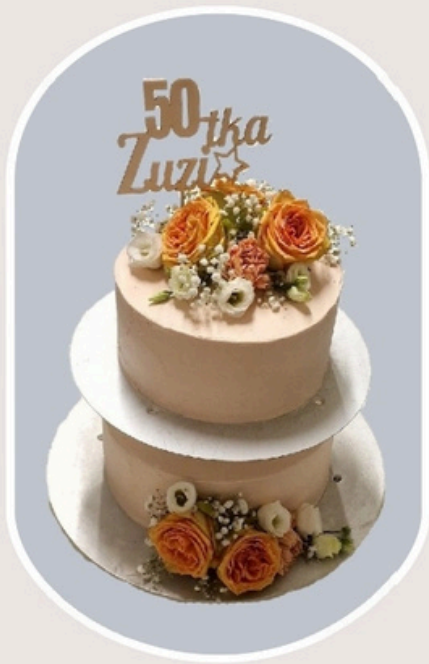
TZK29



TZK30

torty weselne

Z ŻYWYMI KWIATAMI



TZK31



TZK32



TZK33



TZK34



TZK35



TZK36

torty weselne

RUSTYKALNE I NAKED CAKE



NCR01



NCR02



NCR03



NCR04



NCR05



NCR06

torty weselne

RUSTYKALNE | NAKED CAKE



NCR07



NCR08



NCR09



NCR10



NCR11



NCR12

torty weselne

RUSTYKALNE I NAKED CAKE



NCR13



NCR14



NCR15



NCR16



NCR17



NCR18

torty dziecięce



TD01



TD02



TD03



TD04



TD05



TD06

torty dziecięce



TD07



TD08



TD09



TD10



TD11



TD12

torty dziecięce



TD13



TD14



TD15



TD16



TD17



TD18

torty dziecięce



TD19



TD20



TD21



TD22



TD23



TD24

torty dziecięce



TD25



TD26



TD27



TD28



TD29



TD30

torty dziecięce



TD31



TD32



TD33



TD34



TD35



TD36

torty dziecięce



TD37



TD38



TD39



TD40



TD41



TD42

torty dziecięce



TD43



TD44



TD45



TD46



TD47



TD48

torty dziecięce



TD49



TD50



TD51



TD52



TD53



TD54

torty dziecięce



TD55



TD56



TD57



TD58



TD59



TD60

torty dziecięce



TD61



TD62



TD63



TD64



TD65



TD66

torty dziecięce

BABY SCHOWER



BSH01



BSH02



BSH03



BSH04



BSH05



BSH06

torty dziecięce

NA CHRZEST



TCH01



TCH02



TCH03



TCH04



TCH05



TCH06

torty dziecięce

NA CHRZEST



TCH07



TCH08



TCH09



TCH10



TCH11



TCH12

torty dziecięce

NA CHRZEST



TCH13



TCH14



TCH15



TCH16



TCH17



TCH18

torty dziecięce

NA CHRZEST



TCH19



TCH20



TCH21



TCH22



TCH23



TCH24

torty dziecięce

NA ROCZEK



TR01



TR02



TR03



TR04



TR05



TR06

torty dziecięce

NA ROCZEK



TR07



TR08



TR09



TR10



TR11



TR12

torty dziecięce

NA ROCZEK



TR13



TR14



TR15



TR16



TR17



TR18

torty dziecięce

NA ROCZEK



TR19



TR20



TR21



TR22



TR23



TR24

torty dziecięce

NA ROCZEK



TR25



TR26



TR27



TR28



TR29



TR30

torty dziecięce

NA KOMUNIE



TK01



TK02



TK03



TK04



TK05



TK06

torty dziecięce

NA KOMUNIE



TK07



TK08



TK09



TK10



TK11



TK12

torty dziecięce

NA KOMUNIE



TK13



TK14



TK15



TK16



TK17



TK18

torty dziecięce

NA KOMUNIE



TK25



TK26



TK27



TK28



TK29



TK30

torty dziecięce

NA KOMUNIE



TK25



TK26



TK27



TK28



TK29



TK30

torty dziecięce

NA KOMUNIE



TK19



TK20



TK21



TK22



TK23



TK24

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM01



TM02



TM03



TM04



TM05



TM06

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM07



TM08



TM09



TM10



TM11



TM12

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM13



TM14



TM15



TM16



TM17



TM18

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM19



TM20



TM21



TM22



TM23



TM24

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM32



TM33



TM35



TM36



TM31



TM34

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM25



TM26



TM27



TM28



TM29



TM30

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM37



TM38



TM39



TM40



TM41



TM42

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM43



TM44



TM45



TM46



TM47



TM48

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM49



TM50



TM51



TM52



TM53



TM54

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM55



TM56



TM57



TM58



TM59



TM60

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM61



TM62



TM63



TM64



TM65



TM66

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM67



TM68



TM69



TM70



TM71



TM72

torty okolicznościowe

DRIP CAKE



TM73



TM74



TM75



TM76



TM77



TM78

torty deserowe

TRADYCYJNE



TO01



TO02



TO03



TO04



TO05



TO06

torty deserowe

TRADYCYJNE



TO07



TO08



TO09



TO10



TO11



TO12

torty tematyczne



TT01



TT02



TT03



TT04



TT05



TT06

torty tematyczne



TT07



TT08



TT09



TT10



TT11



TT12

torty tematyczne



TT13



TT14



TT15



TT16



TT17



TT18

torty tematyczne



TT19



TT20



TT21



TT22



TT23



TT24

torty tematyczne



TT25



TT26



TT27



TT28



TT29



TT30

torty tematyczne

ROCZNICA ŚLUBU



TTR01



TTR02



TTR03



TTR04



TTR05

torty deserowe

FIRMOWE



ciasta

DESEROWE



SERNIK Z PIANKĄ



CIASTO CZEKOLADOWO-WIŚNIOWE



KOKOSOWA CHMURKA



WUZETKA

mini cake

DESERY MINI SHOT - MUFFINKI



ciasta

DESEROWE



CYTRYNOWIEC



KOSTKA HAWAJSKA



CIASTO TIRAMISU



CIASTO KARMELOWE

ciasta

DESEROWE



WIŚNIOWA POKUSA



NEGRO Z OWOCAMI LEŚNYMI



BAKALIOWIEC



PIANKA CZEKOLADOWO-MORELOWA

ciasta

DESEROWE



CIASTO LIKIEROWE



SNICKERS



BANANOWIEC



SERNIK PIECZONY Z MALINAMI

ciasta

DESEROWE



SERNIK PIECZONY



SERNIK NA ZIMNO Z WIŚNIAMI

ciasta

DESEROWE



SERNIK Z BRZOSKWINIAMI



TRÓJSMAK



KOSTKA PTYSIOWA



PORZECZKOWY DUET

ciasta

DESEROWE



TORTY BEZOWY

TORT SACHER



TORT MIODOWNIK



ŚMIETANKOWIEC Z GALARETKĄ

ciasta

DESEROWE



CIASTO SEROWO_MALINOWE



CIASTO GALARETKA Z TRUSKAWKAMI



CIASTO CAPPUCCINO

ciasta

DESEROWE



CIASTO KOKOSOWO-ADWOKATOWE



SERNIK NA ZIMNO



CIASTO MALIBU



KOSTKA LODOWA

ciasta

DESEROWE



DUET PIERNIKOWY



CIASTO MAKOWE Z PUDDINGIEM I MANDARYNKAMI

ciasta

DESEROWE



CIASTO MAKOWA CYTRYNIADA



CIASTO Z ŻURAWINĄ



CIASTO OREO



LEŚNY MECH SEROWY Z BRZOSKWINIĄ

ciasteczka drobne



kolacze



KOŁACZ
Z SEREM

KOŁACZ
JABŁKO-BRZOSKWINIA



KOŁACZ
Z MAKIEM

torty świąteczne



TWK01



TWK02



TWK03



TWK04



TBN01



TBN02

torty świąteczne



TBN03



TBN04



TBN05



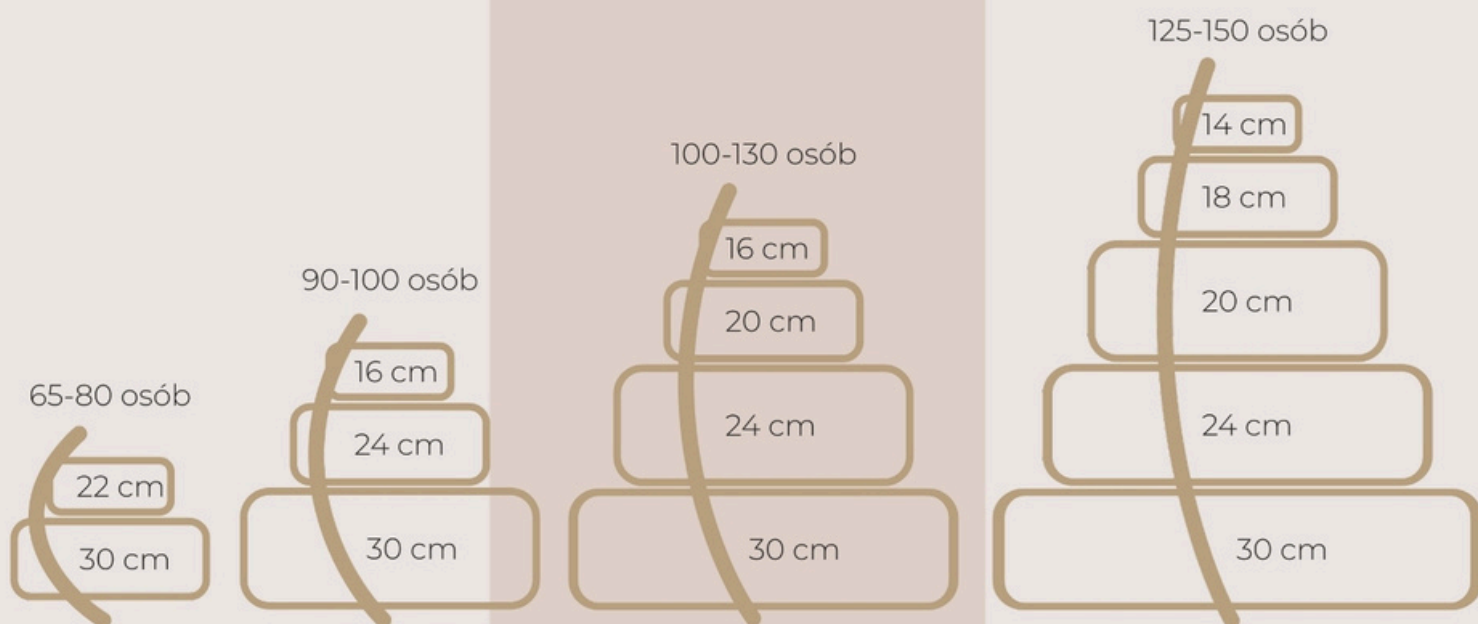
wielkości tortów

OKRĄGŁE

TORTY W STYLU ANGIELSKIM



PIĘTROWE NA STELAŻU



wielkości tortów

KWADRATOWE

TORTY W STYLU ANGIELSKIM

110-130 osób

17 x 17 cm

22 x 22 cm

28 x 28 cm

33 x 33 cm

90-110 osób

17 x 17 cm

24 x 24 cm

32 x 32 cm

60-75 osób

17 x 17 cm

28 x 28 cm

TORTY OKRĄGŁE



- 16 cm (6-8 osób)
- 18 cm (8-10 osób)
- 20 cm (10-15 osób)
- 22 cm (15-20 osób)
- 24 cm (20-25 osób)
- 26 cm (25-28 osób)
- 28 cm (28-32 osób)
- 30 cm (32-35 osób)
- 32 cm (35-40 osób)

TORTY KWADRATOWE



- 17 x 17 cm (ok. 10 osób)
- 20 x 20 cm (15-20 osób)
- 24 x 24 cm (20-25 osób)
- 28 x 28 cm (30-40 osób)
- 32 x 32 cm (40-50 osób)

smaki tortów

SMAKI NA BAZIE KREMU:

- waniliowy
- czekoladowy
- bakaliowy
- pijane bakalie
- czarny las (czekoladowy z frużeliną wiśniową i kawałkami czekolady)
- wspomnienie lata (czekoladowy z frużeliną z czarnej porzeczki i kawałkami czekolady)
- malinowe szaleństwo (czekoladowy z frużeliną malinową i kawałkami czekolady)
- malibu (kokos, pasta kokosowa, migdał i spirytus)
- orzech laskowy z nutellą i orzechami
- straciatella
- truskawkowy
- malinowy
- ananasowy
- gruszkowy
- wiśniowy
- adwokatowy
- karmelowy z karmelizowanym słonecznikiem
- cappuccino
- kokosowy
- kokosowy z białą czekoladą i chrupkami
- czekoladowy z czekoladą i chrupkami
- krem mleczny z chałwą
- kawowy
- migdałowy z musem z czerwonej porzeczki
- owoce leśne z musem jagodowym
- pistacjowy z chrupiącą prażyną i kremem czekoladowym
- biała czekolada z białą czekoladą i chrupkami
- krem pistacjowy i biała czekolada z frużeliną malinową i malinami
- krem czekolodowo - pomarańczowy z czekoladą pomarańczową

SMAKI NA BAZIE ŚMIETANY:

- waniliowy
- waniliowy z owocami
- truskawkowy
- malinowy
- marakuja
- mascarpone
- mascarpone z owocami
- kokosowy
- adwokatowy
- cappuccino
- kawowy
- czekoladowy
- śmietana paryska
- bananowy
- owoce leśne
- gruszkowy
- wiśniowy
- ananasowy
- malibu
- cytryna z czekoladą cytrynową
- orzech laskowy z nutellą i orzechami
- straciatella
- czekoladowo - pomarańczowy z czekoladą pomarańczową
- biała czekolada z białą czekoladą
- czekolada z chrupką dubajską
- pistacjowy z białą czekoladą i malinami

OPRÓCZ NASZEJ REGULARNEJ OFERTY,
ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ
Z NASZĄ NOWĄ OFERTĄ PREMIUM.

dodatkowe informacje

INNE RODZAJE TORTÓW

TORT SZWARCOWALD

- 16 cm
- 18 cm
- 22 cm
- 24 cm
- 26 cm
- 28 cm
- 30 cm
- 32 cm

TORT SACHER

- mały 18 cm
- średni 26 cm
- duży 30 cm

SERNIK NA ZIMNO lub SERNIK PIECZONY

- mały 16 cm
- duży 26 cm

SZARLOTKA

- mała 16 cm
- duża 26 cm

TORTY BEZOWE:

- mały 18 cm
- średni 24 cm
- duży 30 cm

RODZAJ POSYPKI NA TORT:

- kokos
- płatki migdałowe
- orzech włoski
- krokant ryżowy
- czekolada
- deserowa
- biała
- różowa
- karmelowa

RODZAJ MASY:

- CUKROWA
(śniežno-biała)

Istnieje możliwość wymiany jednego z blatów biszkoptu
na wkładkę kokosową lub orzechową.

Torty według własnego pomysłu klienta
są indywidualnie wyceniane.

Dekoracje takie jak: figurki, kwiaty, owoce, opłatki
są elementem zmiennym ze względu
na ich sezonowość i dostępność.



CUKIERNIA O. SOKÓŁ ♥ MADE WITH LOVE



CUKIERNIA
OLIMPIA SOKÓŁ

Cukiernia O. Sokół
ul. I. Paderewskiego 187
44-373 Wodzisław Śl.
e-mail: cukierniasokol@wp.pl

Zamówienia przyjmowane są
w sklepie Zawada ul. Długa 6
tel. 510 233 555
32/456 11 56
32/453 14 13

www.cukierniasokol.pl

FB Cukierniasokol

IG cukierniasokol