

# Cardápio bolos festivos



  @isabellafragaboleria  
 988050337 / 988038154



# Festivos

## CARDÁPIO BOLOS ESPECIAIS



### Naked Cake

Bolo sem cobertura.

Sua beleza está em deixar os recheios à mostra o que o torna ainda mais apetitoso. Sua decoração com frutas, flores dão personalidade e o faz ser único.



### Vintage Cake

Bolo coberto ou semi coberto.

Você pode escolher qual cobertura deseja no seu bolo. A decoração pode ir de rústica até luxuosa, depende do estilo da sua festa

### Ômbre Cake

Bolo totalmente coberto onde fazemos um degradê de cores. Você pode escolher o modelo e a cor que deseja e combina melhor com a sua festa. Pode ser com rosetas, ondas, ou até mesmo todo lisinho.



# T a m a n h o s

Nossos bolos festivos são muito fartos. Não trabalhamos por quilo e sim pelo número de pessoas. Atendemos desde 7 pessoas até bolos para casamentos e eventos maiores. Indicamos 100g por convidado.

TAMANHOS MAIS PEDIDOS  
7 / 20 / 30 pessoas



# M a s s a s

Trabalhamos com massas deliciosas. Todas são feitas de forma artesanal e com ingredientes selecionados. Abaixo você verá as opções disponíveis.

SABORES DISPONÍVEIS  
Pão de ló / Pão de Ló / Chocolate  
Limão / Laranja / Cenoura / Red Velvet

# R e c h e i o s

Temos recheios para todos os gostos. Brigadeiros de diversos sabores e com frutas frescas e em calda.

VOCÊ PODE ESCOLHER 3 SABORES ABAIXO  
Brigadeiro / Ovomaltine / Palha Italiana / Ninho  
3 Leites / Doce de Leite / Nozes / Beijinho  
Abacaxi / Morango / Frutas Vermelhas / Ameixa  
Amendoim / Cappuccino / Mousse de Limão



**DEIXE SEU BOLO AINDA MAIS APETITOSO!**

Coloque o adicional de calda (ganache, brigadeiro, leite ninho)



## Decoraco

Os nossos bolos já vem decorados e pode ser com frutas, flores, chantilly, confeitos, bombons, calda de chocolate, caramelo entre outros.

Consulte nosso atendente na hora da encomenda para saber o que está incluso no modelo escolhido.

NÃO SERÁ PERMITIDO ESCOLHER A FLOR OU FRUTA QUE QUER NA DECORAO, APENAS SOLICITAR, CASO HAJA POSSIBILIDADE, ATENDEREMOS.



## Para Encomendar

Você pode realizar a encomenda direto na loja ou pelo whatsapp.  preciso que você tenha escolhido qual o modelo desejado, tamanho, sabor da massa e os 3 recheios. Depois destes passos vem a decorao que será escolhida pra te agradar e combinar com seu estilo.





## P a g a m e n t o

Deve ser realizado no ato do pedido. Pode ser feito por transferência bancária ou na loja com dinheiro ou cartão de débito / crédito. A encomenda só será confirmada após a comprovação do pagamento realizado.

## R e t i r a d a

Como todo bom bolo, molhadinho e gostoso estes gostam de cuidado e carinho. Na hora de retirar sua encomenda venha acompanhado e de carro, pois, estes bolos vão em cake boards e celofanes, mas precisam de uma pessoa para carrega-los na mão.

Não fazemos entrega destes produtos. Apenas bolos com andares serão entregues por nós.



## A p ó s B u s c a r

Indicamos manter o bolo na geladeira até o momento da festa começar, aumentando assim sua durabilidade e estrutura.

Se sobrar fatias de bolo, você poderá embalar em alumínio, colocar em um saquinho transparente e etiquetar com a data que você está embalando. Leve ao freezer e quando desejar saborear, retire e deixe por 1h em temperatura ambiente.





## Informações Importantes

- Estes bolos são apenas sob encomenda.
- Siga as nossas redes sociais para ficar atualizado de todas as nossas novidades.
- Solicite também nosso cardápio de tortas e bolos caseiros.
- Trabalhamos, também sob encomenda, com salgados congelados e quentinhos para seu evento ou dia a dia.



  @isabellafragaboleria  
 988050337 / 988038154

