



Valores actualizados al 28/03/23

INFORMACIÓN

Hola! Me presento, soy Karen Müller quien esta detrás de este emprendimiento cocinando y respondiendo cualquier duda e inquietud. Gracias por confiar en mí.

Pedidos

Todos los pedidos se toman con seña previa del 50% o total. Tomo pedidos con hasta 20 días de anticipación y hasta 48 horas antes, dependiendo del producto y disponibilidad de fechas.

Medios de pago

Efectivo
Transferencia bancaria
Mercado Pago
Cuenta DNI

Retiros y envíos

Retiros: se realizan por mi taller en La Plata zona centro, horarios y días a convenir.

Envíos: en La Plata zona centro y alrededores con costo extra.

TORTAS DECORADAS

Tortas cubiertas en Buttercream (crema de manteca a base de merengue), precio de base con decoración simple: buttercream de colores, drip, chocolatinas personalizados, sprinkles.

Por otros diseños, consultar presupuesto. Ideal foto referencia.

NO realizo copias exactas de fotos sacadas de internet.

NO TRABAJO CON TORTAS FORRADAS EN FONDANT/PASTA DE AZUCAR.

Bento Cake _____ Desde \$2300

Mini torta de 10cm de diametro.

Bizcocho de vainilla y un corte de dulce de leche.

Clásica Mediana _____ Desde \$6700

Tamaño: 16cm de diámetro | 12cm de altura

Porciones: 12 - 16

Clásica Grande _____ Desde \$9900

Tamaño: 22cm de diámetro | 12cm de altura

Porciones: 20 - 30

Layer Cake Small _____ Desde \$4500

Tamaño: 10cm de diámetro | 15cm de altura

Porciones: 6 - 8

Layer Cake Medium _____ Desde \$7500

Tamaño: 14cm de diámetro | 20cm de altura

Porciones: 16 - 20

Layer Cake Big _____ Desde \$15000

Tamaño: 16cm de diámetro | 25cm de altura

Porciones: 30 - 45

Heart Cake _____ Desde \$9700

Tamaño: 18cm de diámetro | 12cm de altura

Porciones: 16 - 20

Bizcochos

Vainilla
Chocolate
Marmolado
Budín hamburgués (consultar)

Rellenos

Dulce de leche (solo, con Oreos, con nueces)
Crema Bariloche
Crema Chocotorta (DDL + queso crema)
Crema Nutella
Crema Oreo
Crema Moka (buttercream + cafe)

GANACHES:

Chocolate semiamargo
Chocolate blanco
Frutos rojos
Limón
Coco
Maní (Estilo bon o bon)

Adicionales

• Macarons (unidad)	\$250
• Golosinas	desde \$1000
• Cubierta color negro/rojo /azul	desde \$600
• Drip dorado/plateado pintado a mano	\$500
• Flores naturales depende de cantidad y variedad	-----
• Toppers/apliques personalizados de papel	Desde \$500
• Topper/aplique personalizado de acrílico	Desde \$1500
• Topper estandar "FELIZ CUMPLEAÑOS" varios motivos	\$1200

TORTAS

16cm | 22cm

- **Matilda**

\$5900 | \$8800

Bizcocho de chocolate, relleno y cubierta de crema Bariloche.

- **Red Velvet**

\$5900 | \$8800

Bizcocho rojo saborizado con chocolate, relleno y cubierta de cream cheese.

- **Carrot Cake**

\$6500 | \$9700

Bizcocho de zanahoria y nueces, relleno y cubierta de cream cheese.

- **Chocotorta clásica (semifrio)**

\$5800 | \$8000

Crema chocotorta (Dulce de leche y queso crema) intercalado con galletitas Chocolinas.

- **Choco-Oreo clásica (semifrio)**

\$5800 | \$8000

Crema chocotorta (Dulce de leche y queso crema) intercalado con galletitas Oreos.

- **Oreotorta clásica (semifrio)**

\$5800 | \$8000

Seis capas de galletitas oreos, dulce de leche y crema chantillí intercaladas.

- **Tiramisú (semifrio)**

\$5000 | \$7500

Capas intercaladas de mousse de queso sin gelatina y vainillas embebidas en almibar de cafe.

POSTRES

16cm | 22cm

- **Cheesecake New York de frutos rojos**

\$6300 | \$8400

Base de galletitas de vainilla y crema de queso con cocción. Con salsa de frambuesas y frutos rojos frescos/congelados (según estación).

- **Cheesecake New York de maracuyá**

\$6000 | \$7900

Base de galletitas de vainilla y crema de queso con cocción. Con salsa de maracuyá.

- **Brownie clásico**

\$4200 | \$5800

Dulce de leche y merengue Italiano. incluye 2 macarons como deco.

- **Brownie Patagónico**

\$5600 | \$7000

Dulce de leche, crema y frutos rojos frescos/congelados (según estación).

- **Brownie Candy**

\$5500 | \$6700

Dulce de leche, merengue y golosinas/candy personalizado.

- **Brownie Ferrero**

\$5400 | \$6900

Dulce de leche, nutella y bombones Ferrero Rocher.

- **Blondie**

\$5400 | \$6900

Crema, compota de frambuesas y frambuesas frescas/congeladas (según estación).

- **Pavlova**

\$4000 | \$5500

Base de merengue seco, crema y frutos rojos frescos/congelados (según estación).

Tartas

18cm | 24cm

Lemon Pie

\$4600 | \$6200

Sablée de vainilla, curd de limón y merengue.

• Key Lime Pie

\$5000 | \$7200

Base de galletitas de vainilla, relleno de lima y crema.

• Havannet

\$4400 | \$5800

Sablée de vainilla, dulce de leche y ganache de chocolate semiamargo/blanco.

• Oreo

\$4500 | \$5900

Base de galletitas Oreo, dulce de leche y crema.

• Manzana

\$5000 | \$6700

Sablée de vainilla, manzanas y crumble.

• Frutilla

\$4600 | \$5900

Sablée de vainilla, crema y frutillas. Opcional: DDL

Letter / Number Cake

• Letra/número de 20 x 20cm

\$5800

• Letra/número de 25 x 35cm (equivalente a 2 letra/numeros con esas dimensiones)

\$10800

Base de:

-Masa sablee de vainilla o chocolate

-Brownie

Dos rellenos a elección: ver en "Tortas Decoradas".

La decoración incluye chocolates personalizados y sprinkles.

Adicionales: ver en "Tortas Decoradas".

PEQUEÑOS DULCES

Shots

- Docena de shots (Torta en vaso 100cc) \$6200

Hasta tres sabores por docena: Chocotorta - Oreo - Tiramisu
- Cheesecake frutos rojos - Lemon Pie - Key Lime Pie -
Brownie, dulce de leche y crema - Brownie, crema y frutos
rojos - Frutillas con crema (según temporada).

Petits Fours

- Mini tortas de 4.5/5cm diámetro - lado) \$5500

Presentacion por 20 unidades, hasta 4 sabores:
Chocotorta - Oreo - Cheesecake NY - Lemon Pie - Key Lime
Pie - Brownie, DDL y merengue - Manzana - Pavlova - Coco y
DDL - Havannet - Frutilla y crema (según temporada).

Cupcakes

- Docena de cupcakes personalizados \$6000

Hasta tres sabores por docena: vainilla - chocolate -
marmolado - limón - vainilla y chips de chocolate.

Macarons

- Box con 7 unidades (un sabor a elección - un color) \$2800
- Box con 12 unidades (hasta dos sabores a elección - hasta \$4500

dos colores)

Sabores: Chocolate semi amargo - Chocolate blanco -
Chocolate y frutos rojos - Nutella - Kinder - Dulce de leche -
Limón - Frutos rojos.

PARA COMPARTIR

Alfajores

- Alfajorcitos x 8u. de 4cm. \$1800
- Alfajorcitos x 25u. de 4cm. \$4900

Variedad: sablee de vainilla, Marplatenses de chocolate semiamargo, Maicena y coco, Nuez, cookies con chips.

Cuadrados

- Lemonies x 12 u. de 6x6cm. \$4800
- Brownie/Blondies x 12 u. de 6x6cm. \$5500
- Con agregado de nuez/Oreos/Frambuesas desde \$800

Cuadrados de limón bien húmedos con glasé de limón.

Opcional: semillas de amapola.

Budines

- Limón y amapolas. \$1500
- Vainilla, nueces y chocolate. \$1800
- Chocolate y chips de chocolate. \$1800

(Pesan entre 550/600grs)

Salado

- Scones de queso Parmesano - 12u. \$4000

Tamaño: triángulos de 8*8

Candy Bar

- **Choconuts (400grs-aprox. 30 unidades)** **\$2200**
Bombones de nuez rellenos de dulce de leche y bañados en chocolate blanco o semi amargo.
- **Oreos bañadas en chocolate x 11 u.** **\$1500**
Lisas, hasta dos colores. Personalizadas -consultar-
- **Cake Pop - 12 Unidades** **\$4500**
Trufas bañadas en chocolate presentadas en forma de chupetín.
- **Ice Pop - 12 Unidades** **\$6000**
Helados de chocolate rellenos de trufas.
- **Smash Heart - 12 Unidades** **\$5200**
Corazones diamantes de chocolate rellenos de trufas.

Souvenirs

Mínimo de 10 unidades - Anticipación de 15 días para tag personalizado con fecha/nombre/evento

- **Ice Pops** **\$850**
Presentación individual en box con tapa de acetato transparente, con tag dorado o plateado de acrílico personalizado.
- **Duo de Macarons** **\$900**
Dos unidades de Macarons mas merenguitos, presentados en box de acetato transparente con tag dorado o plateado de acrílico personalizado.

PARA REGALAR O COMPARTIR

Mini Cakes

- Mini cakes de 10cm x 4 u. \$4200
- Mini cakes de 10cm x 6 u. \$5800

Variedad: Lemon pie - Chesecake frutos rojos - Chocotorta - Oreotorta - Brownie c/dulce de leche y crema - Key lime pie - Havannet - Frutillas con crema - Coco y dulce de leche - Brownie, crema y frutos rojos

Boxs

Opcional: Incluyen velita y tarjeta dedicatoria.

- Box Petit \$5200
Torta brownie/chocotorta 10cm, 4 scones de queso, 8 alfajocitos surtidos y exprimido en botellita vidrio 250cc.

- Box Mágica \$7000
Torta 10cm a elección (bento cake, chocotorta, brownie), 2 shots 100cc a elección, 4 scones de queso, 6 alfajorcitos, 2 medialuna dulces, 2 cuadrados de brownie y exprimido en botellita vidrio 250cc.

- Box Deluxe \$8400
Torta 10cm (bento cake, chocotorta, brownie), 2 shots 100cc a elección, 4 scones de queso, 8 alfajorcitos, 2 medialunas dulces, 2 cuadrado de brownie, 4 macarons y exprimido en botellita vidrio 250cc.



@bakery.karellys



Karellys Bakery



221 - 5386442



La Plata, Buenos Aires, Arg.