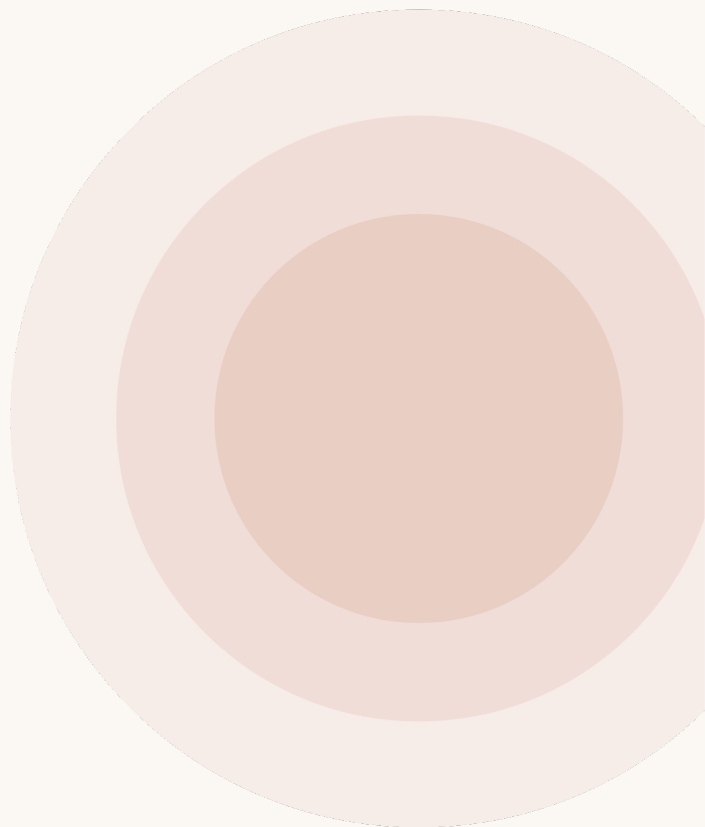




**PRŮVODCE**

# Svatebním dortem a sladkým barem

Praktické rady, které vám pomohou naplánovat sladkou část svatby bez zbytečného stresu.

**SLADCOSTI**

Frýdek-Místek • Ostrava •  
Havířov a okolí



## NEŽ ZAČNETE VYBÍRAT

# Jak si svatební sladkosti naplánovat

Plánování svatby přináší spoustu rozhodování. U dortu a sladkého baru ale stačí vědět několik základních věcí: kolik hostů čekáte, jaký styl svatby máte, co vám chutná a jak chcete sladkosti na místě servírovat.

Možná nás znáte ještě jako **Sladké chvíle**. Pod tímto názvem jsme řadu let připravovali svatební dorty, dezerty a sladké bary. Dnes pokračujeme jako **SLADCOSTI** - se **stejnou výrobou, zkušenostmi a lidmi, jen pod novým jménem**.

Zakázkové výrobě se věnujeme více než **10 let** a za tu dobu jsme připravili **stovky** svatebních dortů a sladkých barů pro malé rodinné svatby i velké svatební hostiny.

## Kdy rezervovat termín?



Čím dříve, tím lépe. Některé oblíbené termíny bývají plné více než půl roku dopředu, jindy se místo najde i několik týdnů před svatbou. Pokud je pro vás důležité mít sladkosti právě od nás, rezervujte termín hned, jakmile znáte datum svatby.

## Jak probíhá objednávka

- 1. **Poptávka:** pošlete nám datum, místo svatby a přibližný počet hostů.
- 2. **Rezervace:** pokud máme volnou kapacitu, domluvíme s vámi další postup.
- 3. **Ladění detailů:** vybereme velikost dortu, příchuť, skladbu sladkého baru, styl a barevnost.
- 4. **Finální potvrzení:** upřesníme počet hostů, dopravu, nádobí a čas předání nebo instalace.
- 5. **Svatební den:** dort a dezerty si vyzvednete, nebo je přivezeme a podle domluvy naaranžujeme.

### TIP

**Termín můžete rezervovat i tehdy, když ještě neznáte přesný počet hostů ani finální podobu dortu. Tyto detaily se dají doladit později.**



01

# Svatební dort

Dort má být krásný, ale především má chutnat. Velikost, počet pater i příchutě proto vždy řešíme podle počtu hostů, způsobu servírování a vaší představy.

## Jak velký dort potřebuji?

Orientačně doporučujeme počítat přibližně 100-150 g dortu na jednoho hosta. Pokud je dort hlavním dezertem a chcete mít jistotu, že se dostane na všechny, je bezpečnější počítat spíše s větší porcí. Pokud máte zároveň velký sladký bar, koláčky nebo další sladkosti, můžeme množství upravit.

### Počet pater



Počet pater není určen jen počtem hostů. Někdy chcete výrazný vyšší dort i pro menší svatbu, jindy jednoduchý jednopatrový dort. Konstrukci navrhne podle počtu porcí i vzhledu, který se vám líbí.

## Jaké příchutě vybrat?

Velmi dobře fungují chutě, které jsou srozumitelné většině hostů. Vybrat můžete například světlý, kakaový nebo red velvet korpus a kombinovat jej s krémy a ovocnými složkami.

- sázkou na jistotu jsou **krémy v příchutích vanilka, čokoláda, karamel**
- z ovoce potom **maliny, jahody**, lesní ovoce, borůvky
- ale stále oblíbenější jsou i **netradiční příchutě** jako je lemon curd, pistácie nebo mango, případně **různé sezonní kombinace**

U vícepatrového dortu mohou mít jednotlivá patra **různé příchutě**. Pokud však chcete co nejjednodušší servis a krájení, můžete zvolit **jednu kombinaci** pro celý dort.

### TIP

**Nejdůležitější pravidlo: vybírejte především podle toho, co chutná vám. Na svatbě se nikdy nepodaří zavděčit úplně všem hostům.**



## DORT DO DETAILU

# Cena, alergie a dekorace

## Kolik stojí svatební dort?

Cena závisí na velikosti, příchuti, použitých surovinách, způsobu zdobení a celkové náročnosti provedení. Jednoduchý hladký dort bude mít jinou cenu než dort s ručně vyráběnými dekoracemi, květinami nebo náročným zdobením. Proto připravujeme cenu individuálně podle konkrétního zadání.

## Alergie a dietní omezení

Pokud máte vy nebo vaši hosté alergie, intolerance nebo jiná dietní omezení, informujte nás o nich už při objednávce. Po předchozí domluvě můžeme připravit vybrané dezerty také v bezlepkové nebo bezlaktózové variantě. Možnosti vždy posuzujeme individuálně podle konkrétního výrobku a požadavku.

## Čerstvé květiny, topperý a další dekorace

Pokud chcete dort ozdobit čerstvými květinami, topperem, figurkou nebo jinou vlastní dekorací, řekněte nám to předem. Domluvíme, kdo dekoraci zajistí a kdy ji potřebujeme dodat. Květiny si většinou zajistíme sami, avšak pokud se jedná o konkrétní speciální květiny, jsme rádi za propojení s vaším floristou.

## Můžeme dort předem ochutnat?

Každoročně pro vás připravujeme svatební ochutnávky dortů, a to ještě před svatební sezonou, většinou v průběhu ledna a února. Pokud degustaci z jakéhokoli důvodu nemůžete využít, můžeme se dohodnout na individuálním řešení.



02

## Sladký bar

U sladkého baru není nejdůležitější mít co nejvíce druhů. Mnohem lépe působí promyšlený výběr, který se doplňuje chutí, vzhledem i velikostí.

### Kolik dezertů potřebuji?

Množství závisí na délce svatebního dne, počtu hostů, době otevření sladkého baru, velikosti dezertů a také na tom, zda se podává dort, koláčky nebo další sladkosti.

#### Orientační množství

**Minimum:** přibližně **3** kusy na osobu.

**Nejčastěji:** **4-5** kusů na osobu.

Delší svatba / sladký bar jako hlavní občerstvení: může být potřeba i více.

### Kolik druhů vybrat?

Příliš mnoho variant v malém množství může působit roztržitěně a komplikuje doplňování baru. Vhodnější je vybrat několik rozdílných druhů, které se vzájemně doplňují. Podle počtu hostů vám rádi **doporučíme vhodný počet a složení**.

### Co může být součástí sladkého baru?

- makronky a cupcakes
- cake pops, pop sicles a zdobené sušenky
- tartaletky a brownies
- panna cotta a další dezerty ve skleničkách
- mini pavlovy
- další mini dezerty podle aktuální nabídky a sezony



#### TIP

**Pokud máte dort i sladký bar, počítáme je společně. Není potřeba automaticky objednat plnou porci dortu a zároveň maximální počet minidezertů pro každého hosta.**

03

## Dort a sladký bar jako jeden celek

Pokud u nás objednáte dort i sladký bar, můžeme je sladit nejen chuťově, ale také vzhledově.

Pracujeme s barvami, dekorem a celkovým stylem svatby tak, aby dort, dezerty i servírování působily jako jeden celek. Pokud máte svatební paletu, moodboard, fotografii výzdoby nebo svatební oznámení, klidně nám je pošlete.

### Přírodní svatba

Dřevěné prvky, jemné přírodní tóny, jednoduchá aranžmá a sladkosti, které nepůsobí přezdobeně.

### Elegantní svatba

Čisté linie, zlaté nebo minimalistické podnosy, uhlazená barevnost a sladký bar jako součást celkové výzdoby.

### Barevná nebo hravá svatba

Výraznější odstíny, dekorace podle tématu a dezerty, které mohou pracovat s barvou i detailem.

## Co nám pomůže při návrhu

- fotografie dortů nebo sladkých barů, které se vám líbí
- barvy svatby a fotografie výzdoby
- svatební oznámení nebo moodboard
- informace o místě konání a stylu prostoru
- představa, zda má být sladká část jemná a nenápadná, nebo výrazný prvek svatby



04

## Doprava, instalace a nádobí

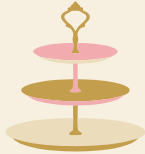
Sladkosti vám můžeme předat k vlastnímu odvozu nebo je podle domluvy bezpečně dopravit na místo a sladký bar připravit.

### Doprava



Do vzdálenosti 30 km účtujeme za dopravu 790 Kč. Nad 30 km stanovujeme cenu individuálně podle skutečné vzdálenosti a rozsahu objednávky.

### Zapůjčení nádobí



Podnosy, etažéry a další servírovací nádobí zapůjčujeme za 690 Kč. Vratná záloha na nádobí je 1 000 Kč.

## Co musíte zajistit na místě?

- připravený prostor nebo stůl pro aranžování
- přístup na místo v dohodnutém čase
- kontakt na koordinátora, svědka nebo pracovníka areálu
- u venkovních svateb ochranu před přímým sluncem a možnost chlazení

Možnost dopravy a instalace je vždy potřeba domluvit předem podle naší kapacity v konkrétní den.



05

## Vlastní odvoz a uchování

Pokud si chcete dort a dezerty vyzvednout sami, bez problémů. Jen je potřeba myslet na bezpečný převoz a správnou teplotu.

### Jak správně převážet svatební dort?

- auto předem vychladte klimatizací. Ideální je kombi nebo hatchback, zejména kvůli velikosti termoboxu.
- dort převázejte na rovné a stabilní ploše - nejlépe je mu v kufru auta
- nepokládejte jej na sedadlo
- jezděte plynule a opatrně
- nenechávejte dort stát v rozpáleném autě
- po příjezdu jej co nejdříve uložte podle našich instrukcí



#### Termobox

Na převoz svatebního dortu můžeme za vratnou zálohu 500 Kč zapůjčit termobox. Dezerty do sladkého baru předáváme bezpečně zabalené v krabicích.

### Jak uchovat dort a dezerty?

Dorty a většina dezertů potřebují chlad. Konkrétní podmínky závisí na jejich složení, proto vám při předání nebo instalaci vždy sdělíme doporučený způsob uchování. Zvláštní pozornost je potřeba věnovat letním a venkovním svatbám - dort ani dezerty by neměly zůstat dlouhou dobu na přímém slunci nebo ve vysoké teplotě.

06

## Co si připravit k poptávce

---

**Čím více informací nám pošlete hned na začátku, tím lépe dokážeme poradit a připravit nabídku.**

- ☐ datum svatby
- ☐ místo konání
- ☐ přibližný počet hostů
- ☐ zda chcete dort, sladký bar nebo obojí
- ☐ představu o velikosti a vzhledu dortu
- ☐ oblíbené příchutě
- ☐ styl a barevnost svatby
- ☐ případné alergie nebo dietní omezení
- ☐ zda požadujete dopravu
- ☐ zda chcete zapůjčit podnosy a etažéry
- ☐ zda chcete instalaci sladkého baru
- ☐ inspirační fotografie nebo moodboard

### Kdy musíme znát konečný počet hostů?

Termín můžete rezervovat i v době, kdy ještě neznáte definitivní počet svatebních hostů. Přibližný počet nám pomůže vytvořit první návrh. Konečné množství dezertů a další detaily doladíme v termínu, který si společně stanovíme před svatbou. Pokud se počet hostů výrazně změní, dejte nám vědět co nejdříve.

## NA ZÁVĚR

# Malý svatební checklist

Než objednávku definitivně uzavřeme, zkontrolujte, zda máme společně vyřešené všechny důležité body.

- ☐ datum a místo svatby
- ☐ počet hostů
- ☐ velikost a počet pater svatebního dortu
- ☐ příchuť nebo příchutě
- ☐ počet dezertů do sladkého baru
- ☐ výběr druhů dezertů
- ☐ alergie a dietní omezení
- ☐ barevnost a styl svatby
- ☐ květiny, topper a další dekorace
- ☐ vlastní odvoz nebo doprava
- ☐ zapůjčení podnosů a etažérů
- ☐ instalace sladkého baru
- ☐ čas předání nebo příjezdu
- ☐ kontakt na koordinátora nebo jinou osobu na místě

**TIP**

**A hlavně: nenechte se příliš svazovat tím, co se „má“. Vyberte si sladkou část svatby tak, aby byla především vaše.**



## Těšíme se na váš svatební den

Od množství přes příchutě až po vzhled vám rádi poradíme a připravíme řešení, které bude odpovídat vašemu počtu hostů, stylu svatby i rozpočtu.

### **SLADCOSTI**

Svatební dorty a sladké bary pro Frýdek-Místek, Ostravu, Havířov a okolí

**Tržní 20, Frýdek-Místek**  
**Hlavní třída 398/59 Havířov**

+420 603 414 063

[www.sladcosti.cz](http://www.sladcosti.cz)

[info@sladcosti.cz](mailto:info@sladcosti.cz)