



**Svadbene kolači i torte
hotela Antunović**



▷ Ceremonijalno rezanje



Povijest ceremonije rezanja

Tradicija rezanja svadbene torte seže daleko u povijest. U izvornoj verziji starog rimskog običaja kruh se kidao nad glavom mladenke. Danas se to radi nešto drugačije i ta današnja verzija rezanja svadbene torte potječe iz viktorijanskog doba kada je bio običaj da mladenka reže svadbenu tortu, poznatu i kao mladenkina torta. Nakon rezanja kolača, mlada je imala zadatak svim svojim gostima podijeliti komadiće, koji su predstavljali plodnost.

Postupno su rasli popisi uzvanika za vjenčanje, zbog čega je mladoženja trebao pomagati u ceremoniji rezanja torte. Sada jedan partner stavlja svoju ruku preko druge dok reže prvu krišku torte kao simbol njihovog zavjeta da će se međusobno podržavati kao bračni partneri.

Kada rezati?

Obično se rezanje torte događa nakon večere, pa preporučujemo da to učinite između večere i kasnog jela. Rezanje torte između ostalog, daje do znanja gostima da uskoro slijedi darivanje. Radi praktičnosti, neki parovi vole svoje vjenčane zadatke usredotočene na parove, kao što su bacanje buketa i rezanje svadbene torte, imati leđa uz leđa kako bi se gosti zabavljali dok osoblje poslužuje tortu gostima. Slobodno prilagodite raspored prijema i režite tortu kad god Vama i Vašem partneru / partnerici odgovara.

Ceremonijalne torte

Modeli svadbenih torti čije slike možete vidjeti u nastavku kataloga konstruirane su od stiropornih cilindara od kojih je svaki jedna etaža torte. Cijeli model prekriven je fondantom i ostalim dekoracijama.

Posljednja (najviša) etaža ceremonijalne torte skida se i za ceremonijalno rezanje priprema se pravi jestivi biskvit s kremom također prekriven fondantom i dekoracijom. Taj biskvit se u reže i može se kušati tijekom ceremonije ukoliko mladenci to žele.



Odabir ceremonijalne torte

Model ceremonijalne svadbene torte moguće je odabrati iz ponude u nastavku. U slučaju da imate potrebu za specifičnim izgledom ceremonijalne torte naš tim ju može napraviti uz nadoplatu, nakon dogovora s voditeljicom slastičarne.

Gostima se servira kriška torte u obliku prizme iz četvrtaste torte velikog formata.

Cvjetna dekoracija

Cvjetnu dekoraciju torte možete odabrati u dvije opcije;

1. pojedinačno ili u buketicima ako se radi o sitnom cvijeću (vidi model 1,3,6...)
2. posloženo u "slap" (vidi model 2, 13, 16,...)

Možete odabrati naše umjetno cvijeće ili vaše cvijeće poput onog u svadbenom buketu ili poput cvijeća sa stolnih dekoracija u dvorani. U tom slučaju potrebno je dostaviti cvijeće u hotel kako bismo ga postavili na tortu.

Toperi

Osim cvjetne dekoracije moguće je odabrati i toper - ukras na vrhu torte dostupan u nekoliko varijanti;

1. toper srca - srca dostupna u zlatnoj i srebrnoj boji (vidi model 4, 10, 12)
2. toper inicijali - inicijali (npr. A&M) u zlatnoj ili srebrnoj boji (vidi model 3)

U slučaju odabira vlastitih toper figurica potrebno je dostaviti ih u hotel kako bismo ih postavili na tortu.



“



“



“



“



“



“





“



“



“



“



“





“



66



“



“



“



“



“



“



▷ Okusi - vrste torti

Svadbene torte stoljećima su prisutne na svadbama. Nisu uvijek bile u središtu događanja i često su bile u različitim oblicima, poput pita ili slatkog kruha. Uz svadbenu tortu oduvijek je bilo vezano puno simbolike.

Najranija poznata slatka svadbena torta poznata je kao Banbury torta, koja je postala popularna 1655. Tijekom rimskog doba nezaslađeni ječmeni kruh korišten je kao svadbena hrana, a mladoženja bi prelomio komad kruha na pola preko glave mladenke simbolizirajući prekid mladenkinog djevičanstva, odlazak iz roditeljskog doma i kasniju brigu mladoženje nad njom. Jedna od najočitijih simboličkih tradicija je bijela boja kolača koja je simbolizirala djevičanstvo i čistoću.

Bijela je boja povezana s vjenčanim ceremonijama starih Rimljanki koje su nosile bijele tunike, a današnje bijele vjenčalice i torte popularne su od devetnaestog stoljeća. S vremenom bijele svadbene kolače zamijenile su kolači druge boje zaslađeni uvezenom melasom od šećerne trske, a počeli su se pripremati i voćni kolači zato što se voće smatralo simbolom plodnosti.

U posljednjih stotinjak godina na svadbenim svečanostima služe se najrazličitiji kolači, a samo najbolje od njih pomno smo odabrali i uvrstili u našu ponudu.

Cijena svadbenih menija Antunović vjenčanja obuhvaća odabir dvije vrste torte. Najčešće se odabiru po jedan čokoladni i voćni okus, ali to mogu biti i najviše dva voćna ili najviše dva čokoladna okusa. Ako preferirate neki specifičan okus on sam može biti odabran za sve uzvanike.

Iz ove ponude možete odabrati četiri okusa koje ćemo pripremiti za deustaciju kako biste lakše odlučili za najviše dva konačna okusa.



▷ Antunović *torta*

Više od trideset godina tradicije poslovanja Antunović slastica zaokružili smo tortom koju jedinu smatramo vrijednom brenda Antunović.

Svaki sloj Antunović torte pomno je odabran i posložen u redoslijed okusa kako bi činio cjelinu toliko posebnu da zadovolji i najzahtjevnije nepce.

Crveni žele od maline u sredini predstavlja prepoznatljivu boju brenda Antunović, tamni biskvit s pistacijama simbolizira čvrste temelje grupacije. Meringue od lješnjaka i žuti biskvit simboliziraju tradicionalne vrijednosti na kojima počiva filozofija poslovanja, te konačno, slojevi mouseva od najfinije tamne čokolade i krušaka predstavljaju budućnost i moderne tendencije.

Torta Antunović jedan je od onih deserata koji odgovara svakom jelu, prilici ili trenutku.



“

SASTOJCI

jaja, šećer, brašno, kakao, ulje, lješnjaci, pire od malina, cimet, dark šećer, želatina, limun, viljamovka, čokolada, slatko vrhnje, kruške.

Fererro ◀



SASTOJCI

jaja, šećer, brašno, maslac, kakao, prašak za pecivo, slatko vrhnje, mlijeko, nougat krema, sir mascarpone, čokolada, napolitanke lješnjak, lješnjaci, hruskava podloga

▶ Orah



SASTOJCI

jaja, šećer, brašno, orasi, kakao, ulje, čokolada, margarin, slatko vrhnje, rum, mlijeko

“

Čoko ledeni vjetar ◀



— SASTOJCI

jaja, šećer, brašno, vanilin šećer, čokolada, maslac, kompot kruška, cimet, anis, slatko vrhnje



▶ Moskva



— SASTOJCI

jaja, šećer, brašno, orasi, lješnjaci, mlijeko, puding, gustin, maslac, smrznute višnje, kompot ananas, slatko vrhnje.



Čoko malina ◀



— SASTOJCI

čokolada, maslac, nescaffe, brašno, šećer, kakao, jaja, limun, smrznute maline, slatko vrhnje.

▶ Monte



— SASTOJCI

jaja, šećer, brašno, mlijeko, puding, vanilin šećer, maslac, nougat krema, petit keksi, lješnjaci.



Pistacija ◁



SASTOJCI

jaja, šećer, brašno, prašak za pecivo, slatko vrhnje, nutella, pistacije.

▷ Ljetna priča

“



SASTOJCI

jaja, šećer, pistacije, vanilin šećer, integralno brašno, smrznute maline, želatina, mlijeko, puding, margarin, slatko vrhnje, kremfix, krema šlag vanilija, piškote.



▷ Čoko trilogija



— SASTOJCI

jaja, šećer, brašno, mlijeko, slatko vrhnje,
3 vrste čokolade, želatina, fondan,
glukoza, kakao.

“



Šumska vila ▷



— SASTOJCI

jaja šećer ocat, bademi, sir mascarpone,
želatina fix, šumsko voće, slatko vrhnje, vanilin šećer



Ledeni vjetar ◀



— SASTOJCI

jaja, šećer, brašno, mlijeko, vanilin šećer,
margarin, slatko vrhnje, kompot,
svježe voće, smrznuto voće.

▶ Čoko Lily



— SASTOJCI

jaja, šećer, brašno, ulje, kakao, slatko vrhnje,
kremfix, vanilin šećer, čokolada, prašak za pecivo.

▷ Jogurt i maline



SASTOJCI

slatko vrhnje, sofiopan prah,
smrznute maline, šećer, želatina.

“

...

Snickers ◁



SASTOJCI

jaja, šećer, brašno, kikiriki, karamel krema,
čokolad, maslac, kremqa šlag vanilija.

...

prilagođeno posebnoj prehrani

Beethoven ◁



— SASTOJCI

jaja, čokolada, prašak za pecivo- bez glutena, slatko vrhnje, kompot od višanja.

▷ Vege čarolija



— SASTOJCI

lješnjaci, kokosovo ulje, med, aroma vanilija, banana, zobene pahuljice, orasi, naranča, soda, šumsko voće, čokolada, slatko vrhnje bez laktoze.





Svadbeni kolači ◀

Miješani ◀ kolači



mađarica, žarbo, trostruki užitak, figaro, žuta crta, punch kocke, šubarice, orah kiflice, nugat keksići, rafaelo kuglice, voćne košarice, mignoni

▶ Specijal kolači



mađarica, macaronsi, trostruki užitak, figaro, žuta crta, lješnjak prutići, šubarice, nugat keksići, rafaelo kuglice, voćne košarice, mignoni



Slatki kutak ◁



◀ Specijal specijala

mini korneti, macaroni, tart, cupcake, cake pops

Fine torte ▶

izbor najfinijih torti hotela Antunović



◀ Voće

ananas, dinja, grejp, naranča, kivi, crno i bijelo grožđe, jagoda, (mandarina, lubenica, kupine, maline - ovisno o sezoni)



Moussevi ▶

limun - jagoda, kava, lješnjak, bijela čokolada, tamna čokolada



◀ Fontana

tamna, bijela ili roza čokolada (aroma jagode), fritule, ananas, dinja, kivi, grožđe, jagoda, banana

