

# PYTANIA

## 1. Jak wcześnie należy złożyć zamówienie?

Wszystkie nasze słodkości warto zamawiać jak tylko ustalicie Państwo termin uroczystości. Im wcześniej tym lepiej ze względu na czas niezbędny dla stworzenia wyjątkowego dzieła i ustalenia szczegółów tak aby każdy nasz klient był w pełni zadowolony z efektu końcowego. Proponujemy również rezerwację terminu, jest to usługa bezpłatna i daje gwarancję wykonania zamówienia na najwyższym poziomie.

Zamówienia na torty przyjmujemy na min.10 porcji, 2-piętrowe na min.20 porcji, 3-piętrowe na min.40 porcji.

## 2. Jakie są ceny tortów dekorowanych artystycznie?

Koszt tortu dekorowanego artystycznie (dużo cięższe niż klasyczne, waga całkowita zmienna w zależności od dekoracji) przedstawia się następująco: podstawa od 15zł za porcję/na osobę + koszt dekoracji (ustalany indywidualnie).

Pełna oferta oraz cennik możliwe są do pobrania w zakładce oferta.

## 3. Czy udzielacie Państwo rabatów?

- Dla klientów indywidualnych:
  - ❖ torty weselne: powyżej 100 porcji udzielamy 5% rabatu, powyżej 150 porcji 7%. Ponadto przy zamówieniu min. 3 miesiące przed uroczystością dodatkowe rabaty.
  - ❖ torty urodzinowe min.5% rabatu, powyżej kwoty 300zł.
  - ❖ pozostałe słodkości – rabaty w zależności od kwoty zamówienia.
- Dla klientów z działu HoReCa i pozostałych firm możliwe wynegocjowanie indywidualnych warunków.

## 4. Jak najłatwiej złożyć zamówienie?

Najlepiej drogą mailową poprzez użycie formularza zamówieniowego. Taka forma daje pewność podania wszystkich niezbędnych informacji.

## 5. Jakie smaki tortów są możliwe do wyboru?

Przedstawione smaki stworzyliśmy z uwzględnieniem Państwa potrzeb i oczekiwań. Szczegóły znajdują się w zakładce oferta - smaki.

## **6. Czy można zamówić tort na podstawie własnego projektu?**

Propozycje na stronie są jedynie namiastką naszej działalności. Najchętniej tworzymy je według pomysłu, projektu przedstawionego przez klienta. Podejmujemy pionierskie wyzwania i jesteśmy otwarci na odważne pomysły. Z przyjemnością wykonamy dla Państwa wymarzony tort dopasowany do klimatu uroczystości. Zachęcamy do poszukiwania inspiracji bo wyjątkowy tort tworzy słodkie wspomnienie na całe życie!

## **7. Czy można zarezerwować termin?**

Oczywiście, jest to usługa bezpłatna i daje gwarancje wykonania zamówienia na najwyższym poziomie. Dodatkowo przy zamówieniu tortu weselnego min.3 miesiące przed uroczystością gwarantujemy dodatkowy rabat. Wykonanie zlecenia z odpowiednią rezerwą czasu pozwala na skomponowanie i ustalenie nawet najdrobniejszych szczegółów wykonawczych.

## **8. Z jakich składników, produktów Państwo korzystacie?**

Nasza pracownia różni się od cukierni nie tylko poziomem wykonania produktów ale przede wszystkim gwarancją użycia naturalnych składników bez ulepszaczy i sztucznych komponentów cukierniczych. Naszym atutem są smaki lekkie, świeże i nie za słodkie. Dekoracje wykonywane przez naszych artystów są bezpieczne i jadalne. Nie stosujemy gotowych dekoracji bez wymaganych atestów.

## **9. Czy możliwy jest dowóz na miejsce uroczystości?**

Droży Państwo, jeśli zamówienie przekracza kwotę 200 zł zapewniamy bezpłatny dowóz w granicach Warszawy. W pozostałych przypadkach przedstawiamy Państwu indywidualną wycenę.

## **10. Czy można odebrać zamówienie osobiście?**

Wszystkie nasze dzieła powstają w Pracowni w przestrzeni produkcyjnej, nie posiadamy punktu stacjonarnego a wszystkie zamówienia dostarczmy do Państwa.

## **11. Gdzie można spróbować smaków? Jak ustalamy szczegółową dekorację?**

Dla klientów ślubnych istnieje możliwość przygotowania minitorciku w wybranym smaku i umówienia się na spotkanie w celu ustalenia szczegółów dekoracji.

## **12. Jakie są dostępne formy płatności? Czy wystawiają Państwo faktury VAT?**

Gotówką przy odbiorze lub przelewem na konto. Przy płatności gotówką prosimy o przygotowanie równej kwoty. Wyjątkiem są zamówienia powyżej 500zł na które przyjmujemy 30% zaliczki. Pozostała kwota płatna najpóźniej w dniu odbioru zamówienia.

Na życzenie klienta wystawiamy faktury VAT.