

VAMOS A  
CREAR JUNTOS  
EL PASTEL  
PERFECTO  
PARA TU EVENTO

*manglar*

PASTELES PARA EVENTOS

# M E N U

	<b>MINI</b> 4-5 PORCIONES	<b>CHICO</b> 8-10 PORCIONES	<b>MEDIANO</b> 12-14 PORCIONES
<b>NO. 1</b> Pastel de vainilla relleno de dulce de leche y betún de vainilla.	\$315	\$630	\$850
<b>NO 2.</b> Pastel de chocolate con ganache de chocolate semi-amargo	\$315	\$630	\$850
<b>NO 3.</b> Pastel de chocolate relleno de compota de frambuesa y ganache de chocolate semi-amargo.	\$315	\$630	\$850
<b>NO 4.</b> Pastel de zanahoria con betún clásico de queso crema.	\$315	\$630	\$850
<b>NO 5.</b> Pastel de vainilla relleno de compota de frambuesa con betún de frambuesa.	\$355	\$710	\$930
<b>NO 6.</b> Pastel de limón y semillas de amapola relleno de compota de moras y betún de limón	\$355	\$710	\$930
<b>NO. 7</b> Pastel de limón y semillas de amapola relleno de compota de frambuesa y betún de frambuesa	\$355	\$710	\$930
<b>NO. 8</b> Pastel de avellana relleno de ganache de chocolate semi-amargo con betún de espresso	\$355	\$710	\$930

**IMPORTANTE: NUESTROS PASTELES SON ELABORADOS EN UNA COCINA EN DONDE SE TRABAJA CON NUECES, GLUTEN, LÁCTEOS Y HUEVO,**

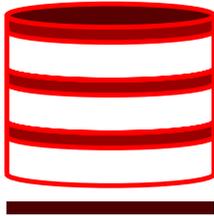
# TAMAÑOS Y PORCIONES

## TAMAÑO

\*Todos nuestros pasteles son de tres niveles.

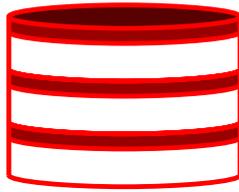
---

**10.5 CM**  
(ALTURA)



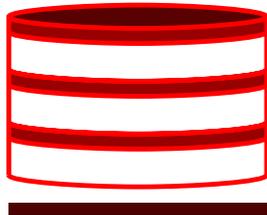
**MINI**

**10 CM**



**CHICO**

**13.5 CM**



**MEDIANO**

**15 CM**

## PORCIÓN

Peso de la porción: 110-130 gr. Volumen de la porción: 150 cm<sup>3</sup>

---



**(10.5 CM x 5 CM x 3 CM)**

# TÉRMINOS & CONDICIONES

## CONDICIONES DE PAGO

Los pedidos deben hacerse con un **mínimo de dos días antes de la entrega**. Trabajamos por riguroso orden de llegada y se requiere el pago total por adelantado para asegurar el pedido.

## CUIDADOS Y TRANSPORTE

Todos nuestros pasteles **deben permanecer en refrigeración hasta el momento que se vaya a servir a los invitados**, dejando pasar el tiempo sugerido antes de servir.

Como recomendación es necesario dejar el pastel fuera del refrigerador en un lugar fresco **por un periodo de tiempo de una hora antes de servir o 30 minutos si es un día muy caluroso** (temperatura de más de 35°C).

Holbox no es famoso por sus calles pavimentadas, por lo que sugerimos tener extremo cuidado al transportar el pastel.

Una vez que el pastel es entregado, no asumimos ninguna responsabilidad si sufre algún tipo de daño en el trayecto al lugar del evento. Esto también aplica si se usa nuestro servicio de envío.

**No nos hacemos responsables de ningún daño que pueda haber ocurrido después de la entrega, una vez que el pastel sea entregado, eres responsable de asegurar un lugar y ambiente adecuado para colocar el pastel.**

Los pasteles altos suelen ser bastante pesados por lo que es necesario contar con una mesa estable para colocarlo, una vez fuera del refrigerador deben de mantenerse a una temperatura óptima (27°C o menor).

## ¿NECESITAS UN PASTEL MÁS GRANDE?

Pídenos una cotización.