

Menu

Bolos festivos

Por Amanda Galesi



Curitiba/PR



Que bom ver você aqui!

Olá, me chamo Amanda e sou a criadora do Manda Cake.

Somos um Atelier de bolos criativos e alternativos,
que carregam muita personalidade!

Mas além de termos bolos bonitos, você vai
encontrar bolos muitos gostosos!

Todos os produtos são feitos com muito carinho, zelo,
de forma artesanal e com ingredientes
de ótima qualidade para seu momento de reunião
com amigos e familiares seja
desfrutado com muito sabor e alegria!

- Funcionamento

Segunda à sexta: 9h às 17h

Sábado: 9h às 15h

Domingo: fechado

- Atendimento Whatsapp

Segunda à sexta: 09h às 19h

Sábado: 09h às 15h

Domingo: fechado

Como pedir



- **QUANDO PEDIR:** Mínimo 7 a 10 dias de antecedência.
- **COMO ESCOLHER:** Selecione o tamanho do bolo o sabor e defina a decoração. Se tiver dúvidas, ou precisar de sugestões, ajudamos você!
- **COMO PEDIR:** Pedidos apenas pelo whatsapp
- **COMO PAGAR:** Solicitamos o valor integral do pedido. Deve ser realizado no ato da encomenda apenas por Pix ou transferência. Ele é a confirmação do pedido.
- **RETIRADA:** O Atelier fica no Alto da XV, Curitiba/Paraná.
- **SERVIÇO DE ENTREGA:** Consulte nossas taxas. Calculamos a taxa de acordo com o seu endereço.
- **ENTREGA/RETIRADA:** Feito por hora marcada. Segunda a sexta das 10h às 17h, Sábado das 10h às 14h30.
- **POLÍTICA DO CANCELAMENTO:**
Em caso de cancelamento por qualquer motivo:
 - 6 dias antes da data agendada: devolução integral.
 - 4 dias antes da data agendada: devolução de 50% do valor.
 - Menos de 4 dias antes da data agendada: não há devolução.

Bolos festivos



Monte o seu bolo

1

Escolha
o tamanho

2

Combine
massa e recheio

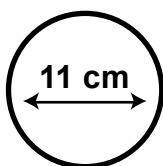
3

Escolha
extras e/ou
a decoração

**Nosso bolo tem 3 camadas de massa e 2 de recheio.
E nossa cobertura é somente buttercream.**

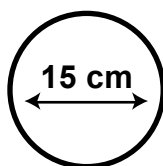
1. Escolha o tamanho

Petit



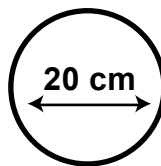
5/6 fatias
R\$:140,00

PP



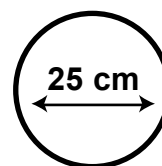
10/12 fatias
R\$:190,00

P



20/25 fatias
R\$:290,00

M



30/40 fatias
R\$:390,00

***Os valores acima são o valor base, não é o valor final.
O valor final do seu bolo é definido pela
combinação do tamanho, sabor e decoração.**

***Caso precise de mais fatias, recomendamos uma
composição de dois ou mais bolos.**

*** Bolos de andar são feitos sob orçamento.**

2. Escolha a massa

- **Chocolate**
- **Baunilha**
- **Red Velvet**
- **Carrot cake**

* Petit cake somente massas de chocolate ou baunilha.

3. Escolha o recheio (até 2 opções)

- Brigadeiro de chocolate ao leite
- Brigadeiro de chocolate m. amargo
- Brigadeiro branco
- Brigadeiro de limão
- Brigadeiro de pistache
- Brigadeiro de maracujá
- Brigadeiro de coco
- Doce de leite
- Creme de cream cheese*

* O bolo Red Velvet é combinado apenas com creme de cream cheese ou brigadeiro branco.

* O bolo Carrot cake é combinado apenas com creme de cream cheese.

4. Escolha um extra para o recheio (opcional)

- **Redução de frutas vermelhas ou morango**

Petit (+15) - PP (+20,00) - P (+30,00) - M (+40,00)

- **Compota de abacaxi**

PP (+20,00) - P (+30,00) - M (+40,00)

- **Crocante de nozes (banhadas no chocolate)**

PP (+20,00) - P (+30,00) - M (+40,00)

5. As combinações preferidas!

Não sabe qual sabor pedir? temos algumas sugestões!

- **CARROT CAKE** (Bolo de cenoura Norte Americano/Europeu)

Massa com cenoura ralada, especiarias e nozes picadas. Recheio de creme de cream cheese.

- **LIMÃO E FRUTAS VERMELHAS**

Massa de baunilha, recheio de brigadeiro de limão e redução de frutas vermelhas.

- **DOCE DE LEITE E FRUTAS VERMELHAS**

Massa de chocolate, recheio de doce de leite e redução de frutas vermelhas.

- **CHOCOLATUDO**

Massa de chocolate, recheio de brigadeiro de chocolate ao leite ou meio amargo.

- **DOIS AMORES**

Massa de baunilha, recheio de brigadeiro branco e de chocolate ao leite ou meio amargo.

- **PISTACHE**

Massa de baunilha, recheio de brigadeiro de pistache e redução de morango ou frutas vermelhas.

- **TROPICAL**

Massa de baunilha, recheio de brigadeiro de coco e compota de abacaxi.



6. Escolha a decoração

Você já sabe como quer seu bolo?

Você pode apresentar sua ideia em detalhes em formato de texto, fotos e até rascunhos.

Vamos juntos criar e definir sua decoração!

Também pode se inspirar nas decorações que estão no nosso portfólio no instagram [@mandacake.confeitaria](https://www.instagram.com/mandacake.confeitaria)

Cada comemoração e cada bolo são únicos! por isso, seguiremos a referência enviada com o nosso estilo e toque pessoal, o bolo não ficará igual a foto de referência.

Bolo são feitos de forma artesanal e estão sujeitos a sutis alterações de cores, pinceladas e modelagens.





As taxas de decoração variam de acordo com o estilo e complexidade desejados, por isso, precisamos entender o que deseja para fazer um orçamento.

- **Modelagens em pasta americana**
 - **Pintura de quadros**
 - **Clean**
 - **Floridos**
 - **Trabalhos de bico/vintage**

RECOMENDAÇÕES

- **TRANSPORTE:** Bolos são delicados e precisam de cuidados na hora do transporte.
 - Sempre colocar o bolo no chão do carro que é plano, na frente do banco do passageiro e sempre ligar o ar condicionado no gelado.
 - Cuidado com velocidade alta, freadas, curvas e lombadas.
 - O bolo sempre deve ser transportado gelado. Se você for levar o bolo para outro lugar, deixe sempre na geladeira dentro da caixa.
- **ARMAZENAMENTO:** Mantenha seu bolo sempre na geladeira dentro da caixa de transporte. (A caixa vai proteger de possíveis odores e de respingos de alimentos).
 - O bolo é o último item a ir a mesa. Retire da geladeira 1 hora ou 30 min antes de consumir.
 - Se sobrar bolo, guarde em um pote com tampa na geladeira e consuma em até 4 dias.
 - **IMPORTANTE:** Bolos não podem ficar expostos ao sol diretamente, em luz forte ou em lugar fechado e abafado. Lembre-se, ele é um alimento perecível.
- **DECORAÇÃO:** Bolos são um trabalho manual, não ficam iguais uns aos outros.
 - *Foto de inspiração:* seguirei a referência com o meu estilo e toque especial. O bolo não vai ficar idêntico a foto de referência.
 - *Bolos personalizados:* podem ter palitos ou outro item não comestível para a sustentação da decoração. Cuidado na hora de cortar e consumir.
 - *Flores:* são higienizadas e seus caules são protegidos por plástico filme ou fita floral e podem ter palitos para a sustentação. Cuidado na hora de cortar e consumir. As flores não são comestíveis.