

EMENTA DE BOLOS | CAKE MENU

VEGAN.ORGANIC.LOCAL



MASSAS DE BOLO | CAKE BATTERS

BAUNILHA | VANILLA

LIMÃO E SEMENTES DE PAPOILA | LEMON AND POPPY SEEDS

CÔCO LÔCO | CRAZY COCONUT

CACAU PURO | PURE COCOA

CENOURA E ESPECIARIAS | CARROT AND SPICES

BANANA

RED VELVET

RECHEIOS DE BOLO | CAKE FILLINGS:

CARAMELO SALGADO | SALTED CARAMEL

COMPOTA DE FRUTA | FRUIT COMPOTE

CHANTILLY DE BAUNILHA | VANILLA SOFT CREAM

BUTTERCREAM (VEGAN) DE BAUNILHA | VANILLA VEGAN BUTTERCREAM

BUTTERCREAM (VEGAN) DE MANTEIGA DE AMENDOIM | PEANUT BUTTER VEGAN BUTTERCREAM

BUTTERCREAM (VEGAN) DE FRUTA | FRUIT VEGAN BUTTERCREAM

CREME DE QUEIJO VEGAN | VEGAN CHEESE CREAM

BANANA CARAMELIZADA | CARAMELIZED BANANA

FUDGE DE CHOCOLATE NEGRO | DARK CHOCOLATE FUDGE

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO | DARK CHOCOLATE MOUSSE

BRIGADEIRO

DECORAÇÃO | DECORATION

Os nossos bolos são nus, semi-nus ou totalmente cobertos com creme. Na decoração usamos cremes, flores (comestíveis) e ervas aromáticas, frutos frescos e secos, *sprinkles*, *banners* e topos de bolo não comestíveis. Os valores variam em função do projeto decorativo e da dimensão do bolo | *All our cakes are naked, semi-naked or decorated in a simple rustic style. We decorate our cakes with cream, edible flowers and aromatics, fresh and dried fruits, sprinkles, banners and non-edible cake toppers. Prices vary according to the decorative project and the cake size.*



Consulte-nos para obter o orçamento certo para o seu bolo. Bolos com dois ou mais andares, bolos elaborados com farinha sem glúten e sem açúcar estão sujeitos a cotação especial | *Check with us for the price of your cake. Multi-tiered cakes, gluten free and sugar free cakes have additional costs.*

CONTACTOS | CONTACTS T. 963 524 504 | E-mail info.bolosofia@gmail.com