

# KATALOG DOBROT



Pekařna  
NA PLECHU

S radostí pečeme pro všechny.

# DORTY



Pekárna  
NA PLECHU

S radostí pečeme pro všechny.



## VČELNÍK

minimální trvanlivost: 5 dní  
hmotnost 1650 g

*Medovo-karamelová chuť.  
Medové pláty jsou spojeny  
hustým karamelovým krémem.*

500,-



## NEJLEPŠÍ ČOKOLÁDOVÝ DORT

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1650 g

*Naše specialita.  
Milovníci čokolády se budou  
oblizovat ještě za měsíc!*

520,-



## HARLEKÝN

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1550 g

*Intenzivní chuť čokolády  
a šlehačky.  
Nadýchaný dort s pařížskou  
šlehačkou omamně voní a roz-  
plývá se na jazyku.*

600,-



## DORT MALINÍK

minimální trvanlivost: 3 dny

*Piškotový korpus, malinový krém.  
Povrch dortu dozdobený malinami,  
čokoládovými hoblinami a ozdobami  
na bocích.*

550,-



## RED VELVET

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1800 g

Jeden z nejoblíbenějších  
amerických dortů.  
Přezdívaný "Červený samet",  
kakaový korpus, smetanový  
krém.

450,-



## PAN MRKVIČKA

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1 600 g

Mrkvový dort, promazaný  
krémem, sypaný mandlemi a do-  
zdobený mrkví z marcipánu.

450,-





## BORŮVKOVÝ SEN

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost 1600 g

*Nadýchaný piškotový korpus,  
proložten borůvkovým krémem.*

420,-



## DORT PANA SACHRA

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1020 g

*Obdoba rakovské speciality.  
Čokoládový korpus, promazaný  
meruňkovou marmeládou,  
čokoládová poleva.*

420,-



## PUNČOVÝ DORT

minimální trvanlivost: 5 dní  
hmotnost 1860 g

*Piškotový korpus,  
typická rumová chuť.  
Část korpusu je obarvená, vršek  
dortu tvoří citrónová poleva.*

420,-



## KÁVOVÝ DORT S KARAMELEM A OŘECHY

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1500 g

*Luxusní dort s vůní kávy,  
karamelu, zdobený ořechy.*

500,-



## MÍŠA DORT

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1200 g

*Naprostá klasika z dětství.  
Kakaový piškot, tvarohový krém  
a poleva z čokolády.*

500,-



## JABLEČNÉ BLUES

minimální trvanlivost: 3 dny

*Kakaový korpus,  
proložený jablečným pyré.  
jemná konzistence a kombinace  
jablek se skořicí.*

550,-





## KRTKŮV DORT

minimální trvanlivost: 5 dní

*Naprostá klasika.  
Čokoládový korpus, promazaný  
vanilkovým krémem, banány  
a rybízovou marmeládou.*

550,-



## DORT ZAHRADNÍ NAHÁČ

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1500 g

*Lehký piškotový korpus,  
proložení pudinkovou  
náplní s čerstvým ovocem.*

*Ovoce se může měnit  
dle aktuální nabídky.*

510,-



## ANDĚLSKÝ ČOKODORT

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost 1700 g

Nezaměnitelný čokoládový  
korpus v kombinaci s jemným  
krémem z bílé čokolády,  
ozdobený brusinkami  
a luxusními čokoládovými  
pralinkami. .

600,-



## DORT ATYP

Chcete si dort sestavit podle své představy?

Hurá do toho!

Poskládejte si jednotlivé části podle své chuti!

### KORPUSY:

Piškotový korpus  
Kakaový korpus  
Oříškový korpus  
Čokodort

### KRÉMY:

Tvarohový krém  
Čokoládový krém  
Vanilkový krém  
Karamelový krém  
Lískooříškový krém  
Světlý máslový krém  
Čokoládový máslový krém

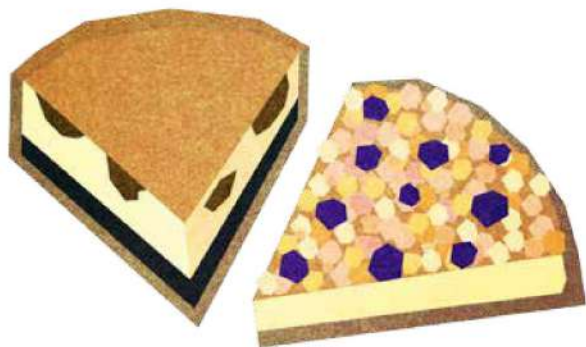
### OVOCE:

Višňová náplň  
Malinová náplň  
Borůvková náplň  
Jablečná náplň  
Rybízová marmeláda

### ZDOBENÍ:

Karamel  
Ganache z hořké čokolády  
Ganache z bílé čokolády  
Potahovací hmota  
Čerstvé ovoce

# KOLÁČE



**Pekařna  
NA PLECHU**

S radostí pečeme pro všechny.



## KOLÁČ PANÍ JANY

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1 550 g

Svěží tvarohový koláč  
s lesním ovocem,  
zasypaný drobenkou.

320,-



## KOLÁČ LÍSKÁČEK

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 890 g

Korpus z líneckého  
těsta. Kombinace chutí  
lískových ořechů  
s karamellem  
a čokoládou.

420,-





## DROBENKOVÝ KOLÁČ

minimální trvanlivost: 5 dní

*Klasika našich babiček.  
Tvarohový koláč se švestkami  
zasypaný drobenkou.*

320,-

SLANÉ



Pekárna  
NA PLECHU

S radostí pečeme pro všechny.



## SLANÝ KOLÁČ QUICHE ŠPENÁTOVÝ

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 830 g

*Slaný koláč se špenátem,  
sýrem a česnekem,  
zalitý smetanou.*

290,-



## SLANÝ KOLÁČ QUICHE ČERVENÁ ŘEPA

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 910 g

*Slaný špaldový koláč  
s červenou řepou,  
balkánským sýrem a cibulí,  
zalitý smetanou.*

290,-



## SLANÝ KOLÁČ QUICHE CIBULOVÝ

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1 100 g

*Slaný celozrnný koláč  
s cibulí, slaninou, sýrem,  
zalitý smetanou.*

290,-



## SLANÝ KOLÁČ QUICHE BROKOLICOVÝ

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 920 g

*Slaný koláč s brokolicí,  
sýrem niva, sýrem eidam,  
zalitý smetanou.*

290,-

KYNUTÉ



Pekařna  
NA PLECHU

S radostí pečeme pro všechny.





## SVATEBNÍ KOLÁČKY

minimální trvanlivost: 5 dní  
množství v 1 kg: cca 70 koláčů

Tradiční vázané svatební  
koláčky.  
Možné náplně:  
tvaroh, povidla, ořech, mák

350,- / kg

## ROHOVÉ SVATEBNÍ KOLÁČE:

20,- / ks



# ZÁKUSKY



Pekárna  
NA PLECHU

S radostí pečeme pro všechny.



### CHEESECAKE SE SLANÝM KARAMELEM A OŘECHY

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1450 g

Spodní křusta z rozdrobených sušenek, sýrová náplň, vrchní část tvořena karamelovou směsí a ořechy.

550,-



### CHEESECAKE CITRÓNOVÝ

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1400 g

Osvěžující chuť cheesecaku.  
Rozdrčené sušenky,  
sýrová náplň a citrónová poleva,  
dozobeno pistáciemi.

550,-



## CHEESECAKE S MALINAMI

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1450 g

Spodní vrstva z  
rozdrobených sušenek,  
sýrová vrstva, vrchní část tvoří  
maliny zalité želatinou.

550,-



## CHEESECAKE S OSTRUŽINAMI

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1400 g

Spodní křusta z  
rozdrobených sušenek,  
následuje sýrová vrstva.  
Želatinová poleva  
s ostružinami.

550,-



## CHEESECAKE S BORŮVKAMI

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1400 g

Spodní krusta z  
rozdrcených sušenek,  
následuje sýrová vrstva.  
Želatinová poleva  
s borůvkami.

550,-



## DEZERT NARUBY BORŮVKA / MALINA / LESNÍ SMĚS

minimální trvanlivost: 3 dny  
množství z jedné dávky: 6 ks  
hmotnost 1 ks: 185 g

Naše nejznámější pohárky!  
Ovocná směs - borůvky/maliny,  
lehký smetanový krém a  
směs z rozdrcených sušenek.

240,-





## ČOKOPOHÁR S VIŠŇEMI

minimální trvanlivost: 3 dny  
množství z jedné dávky: 6 ks  
hmotnost 1 ks: 140 g

*Višně, kakaový krém s mascarpone,  
zalitý pod čokoládovou polevou.*

240,-



## PANNA COTTA

minimální trvanlivost: 3 dny  
množství z jedné dávky: 6 ks  
hmotnost: 140 g

*Oblíbený smetanový dezert.  
Smetanový krém zalitý ovocnou  
vrstvou z lesních plodů.*

270,-

ZDRAVÉ



Pekárna  
NA PLECHU

S radostí pečeme pro všechny.



## ČOKOLÁDOVÝ CHEESECAKE BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1400 g

Zdravá verze cheesecake.  
Spodní kůrku tvoří ovesné  
vločky, ořechy a datlový sirup.  
Kréme z tvarohu je oslazen stévií  
a karobem.  
Poleva z tmavé čokolády.

550,-



## MALINOVÝ CHEESECAKE BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny

Zdravá verze, bez cukru.  
Spodní kůrku z ovesných  
vloček, datlového sirupu a  
ořechů.  
Kréme z tvarohu oslazen stévií.  
Zalito malinami v želatině.

550,-



## CHEESECAKE CITRÓNOVÝ BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1400 g

Zdravá verze, bez cukru.  
Spodní krusta z ovesných vloček,  
datlového sirupu a ořechů.  
Tvarohový krém oslazen stévií.  
Poleva z citrónu, smetany a pu-  
dingu.

550,-



## CHEESECAKE S BORŮVKAMI BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1400 g

Zdravá verze, bez cukru.  
Spodní krusta z ovesných vloček,  
datlového sirupu a ořechů.  
Tvarohový krém oslazen stévií.

550,-



## MRKVOVÝ DORT BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1500 g

Korpus ze špaldové mouky s mrkví,  
promazaný tvarohovým krémem,  
dozdobený mandlemi.

420,-



## CHIA POHÁRKY

minimální trvanlivost: 3 dny  
množství z jedné dávky: 6 ks  
hmotnost 1 ks: 180 g

Zdravé mláčení.  
Jogurtový krém, ovesné vločky,  
směs semínek (chia, mandle,  
sezam), vše oslazené stévií  
a javorovým sirupem.

240,-





## VEGANSKÝ DORT

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1200 g

*Veganský dort s mandlovým  
mlékem, lesními plody,  
zabitý rostlinnou želatinou.  
Pro každého vege nadšence*

400,-



## JABLEČNÉ BLUES BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny  
hmotnost: 1300 g

*Kakaový korpus, promazaný  
jablečným pyré, doslazené  
javorovým sirupem.*

550,-

# DROBNÉ



**Pekárna  
NA PLECHU**

S radostí pečeme pro všechny.



## LEVANDULENKY

minimální trvanlivost: 60 dní  
množství z jedné dávky: 100 g

*Sušenky s vůní levandule.*

45,-



## PUSINKY

minimální trvanlivost: 60 dní  
hmotnost: 65 g

*Sněhové pusinky, sladce se rozpívající na jazyku.*

35,-



## MAKOVÉ KREKRY

minimální trvanlivost: 60 dní  
hmotnost: 70 g

45,-



## SÝROVÉ KREKRY S KURKUMOU

minimální trvanlivost: 60 dní  
hmotnost: 70 g

45,-



## ROZMARÝNKY

minimální trvanlivost: **60** dní  
hmotnost: 100 g

45,-



## CELOZRNÉ SUŠENKY

minimální trvanlivost: **60** dní  
hmotnost: 100 g

### Varianty:

S brusinkami a ořechy  
S banánem a čokoládou

45,-



# CENÍK



Pekařna  
NA PLECHU

S radostí pečeme pro všechny.

# MALOOBCHODNÍ CENÍK PEKÁRNY NA PLECHU

Ceník je platný od května 2019./ Jsme plátcí DPH./ Ceny vč. DHP.

	Název výrobku	Ukládnění výrobku	Počet ks / dávka	Cena za balíček / počet ks v balíčku	Cena za kus s DPH	Trvanl./ den
<b>ZÁKUSKY</b>	cheesecake se slaným karamellem a ořechy	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	550,00	550,00	5
	cheesecake s citrónem	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	550,00	550,00	5
	cheesecake s malinami	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	550,00	550,00	5
	cheesecake s ořezávkami	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	550,00	550,00	5
	cheesecake s borůvkami	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	550,00	550,00	5
	dezert naruby (malina, borůvka)	uschovejte do 8 stupňů Celsia	6	240,00	40,00	5
	čokopohár s višněmi	uschovejte do 8 stupňů Celsia	6	240,00	40,00	5
	panna cotta	uschovejte do 8 stupňů Celsia	6	45,00	270,00	5
	cheesecake čokoládový bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	550,00	550,00	5
	cheesecake s malinami bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	550,00	550,00	5
<b>ZDRAVÉ</b>	cheesecake citrónový bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	550,00	550,00	5
	cheesecake borůvkový	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	550,00	550,00	5
	mrkvový dort bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	420,00	420,00	5
	chia pohárky	uschovejte do 8 stupňů Celsia	6	40,00	240,00	5
	veganský dort	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	400,00	400,00	5
	jablečné blues bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	550,00	550,00	5
	levanduleny balíček	uchovejte v chladu a suchu	100g	45,00	45,00	60
<b>DROBNÉ</b>	pusinky	uchovejte v chladu a suchu	65 g	35,00	35,00	60
	makové krekry	uchovejte v chladu a suchu	70g	45,00	45,00	60
	sýrové krekry s kurkumou	uchovejte v chladu a suchu	70g	45,00	45,00	60
	rozmarýnky	uchovejte v chladu a suchu	100g	45,00	45,00	60
	celozrné sušenky s brusinkami a ořechy	uchovejte v chladu a suchu	100g	45,00	45,00	60
	celozrné sušenky s banánem a čokoládou	uchovejte v chladu a suchu	100g	45,00	45,00	60

Složení jednotlivých výrobků na vyžádání.

PFERDA z. ú./ Pekárna NA PLECHU

A: Kvasiny 340, Kvasiny 517 02 / T: 734534219 / IČ: 26657431 / DIČ CZ 26657431

# MALOOBCHODNÍ CENÍK PEKÁRNY NA PLECHU

Ceník je platný od května 2019./ Jsme plátcí DPH./ Ceny vč. DHP.

	Název výrobku	Uskladnění výrobků	Počet ks / dávka	Cena za balíček / počet ks v balíčku	Cena za kus s DPH	Trvanl./ den
<b>ZÁKUSKY</b>	cheesecake se slaným karamellem a ořechy	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	5
	cheesecake s citrónem	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	5
	cheesecake s malinami	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	5
	cheesecake s ostružinami	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	5
	cheesecake s borůvkami	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	5
	dezert naruby (malina, borůvka)	uschovejte do 8 stupňů Celsia	6	240,00	40,00	5
	čokopohár s višněmi	uschovejte do 8 stupňů Celsia	6	240,00	40,00	5
<b>ZDRAVÉ</b>	panna cotta	uschovejte do 8 stupňů Celsia	6	45,00	270,00	5
	cheesecake čokoládový bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	5
	cheesecake s malinami bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	5
	cheesecake citrónový bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	5
	cheesecake borůvkový	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	5
	mrkvový dort bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		420,00	5
	chia pohárky	uschovejte do 8 stupňů Celsia	6	40,00	240,00	5
	veganský dort	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		400,00	5
	jablečné blues bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	5
	levanduleny ballček	uchovejte v chladu a suchu	100g	45,00		60
<b>DROBNÉ</b>	pusinky	uchovejte v chladu a suchu	65 g	42,00		60
	makové krekry	uchovejte v chladu a suchu	70g	45,00		60
	sýrové krekry s kurkumou	uchovejte v chladu a suchu	70g	45,00		60
	rozmarýnky	uchovejte v chladu a suchu	100g	45,00		60
	celozrné sušenky s brusinkami a ořechy	uchovejte v chladu a suchu	100g	45,00		60
	celozrné sušenky s banánem a čokoládou	uchovejte v chladu a suchu	100g	45,00		60

Složení jednotlivých výrobků na vyžádání.

PFERDA z. ú./ Pekárna NA PLECHU

A: Kvasiny 340, Kvasiny 517 02 / T: 734534219 / IČ: 26657431 / DIČ CZ 26657431

## KDY A JAK OBJEDNAT?

Zboží zavážíme dvakrát týdně.  
V úterý a v pátek.

objednávky na úterní závoz:  
přijímáme do pátku do 14.00

objednávky na páteční závoz:  
přijímáme do úterý 15.00



Kontaktujte vedoucí pekárny

**PEKARNA@PFERDA.CZ**

**+420 734 534 219**

### DOPRAVA PŘI OBJEDNÁVCE:

nad 2.000,-

zdarma

2.000,- - 1000,-

200,- Kč

do 1.000,-

nezavážíme

Při objednávce nižší než 1000,-,  
lze zboží vyzvednout přímo pekárně,  
v kavárně Láry Fáry v Rychnově  
a v Náchodě.



**Pekařna  
NA PLECHU**

S radostí pečeme pro všechny.