

CREAMOS
MOMENTOS
INOLVIDABLES

PASTELERÍA

Compartir, Celebrar, Brindar, Disfrutar...



ESKISIT

CATERING & CAKES



PASTELERIA PROPIA



ESKISIT Catering es un catering personalizado, profesional y sobre todo familiar en constante evolución desde 2012 **creado por dos generaciones de mujeres apasionadas por su trabajo** con una larga trayectoria de más de 25 años en el mundo de la restauración y organización de eventos.

Creamos pastelería creativa: dulces personalizados, dulces originales, riquísimos y artesanales. Realizamos todo tipo de dulces para particulares y empresas para que vuestras celebraciones sean únicas. Escoged desde el sabor hasta la decoración, en ESKISIT Catering nos adaptamos 100% a vuestro estilo.

Disponemos de un amplio surtido de dulces elaborados por nosotros, adaptándonos siempre a las necesidades de cada cliente.

También realizamos montaje completo de mesas dulces con decoración (bajo presupuesto).

SABORES FRESCOS



Limón:

Bizcocho de vainilla de Madagascar con semillas de amapola y relleno cremoso de limón (opción de cubierto con merengue quemado)

Té Matcha:

Bizcocho de té matcha relleno de buttercream de vainilla bourbon y coulis de mango

Canela y Manzana:

Bizcocho de vainilla bañado en almíbar con canela, interior cremoso de buttercream de canela y manzana al horno

Frutas del bosque:

Bizcocho de vainilla y arándanos relleno de coulis de frutos rojos y mousse de frutas del bosque

Maracuyà:

Bizcocho a la naranja con buttercream cremoso de pulpa de maracuyà

Red velvet:

Bizcocho aterciopelado rojo de cacao con relleno de cremoso de queso

Carrot cake:

Bizcocho de zanahoria relleno de cremoso de queso
(Este sabor únicamente para 1 piso)

SABORES INTENSOS



Dulce de leche:

Bizcocho de chocolate intenso con cremoso de vainilla y dulce de leche

Caramelo y cacahuete:

Bizcocho de chocolate bañado con sirope de chocolate y interior de toffee y buttercream de cacahuete

Oreo:

Bizcocho de chocolate con trocitos de galleta oreo bañado con salsa de chocolate y relleno de cookies and cream

Irish cake:

Bizcocho de vainilla de Madagascar aromatizado con whisky irlandés y relleno de mousse de café

SABORES SUPERIORES



Chocolate clásico:

Bizcocho de chocolate con cacao al 60% con relleno de dulce trufa de chocolate

Chocolate blanco con avellanas:

Bizcocho de chocolate con cacao al 60% (o bizcocho de vainilla) relleno de crema de chocolate blanco con avellanas

Chocolate blanco crujiente:

Bizcocho de chocolate con cacao al 60% (o bizcocho de vainilla) relleno de chocolate blanco crujiente

Chocolate crujiente:

Bizcocho de vainilla de Madagascar (o bizcocho de chocolate) relleno de chocolate crujiente

Pistacho:

Bizcocho de vainilla de Madagascar con crema de pistacho crujiente

Lotus:

Bizcocho de vainilla de Madagascar con crema de lotus

PASTELES VEGANOS



Brownie

Irresistible brownie casero de chocolate negro con crujientes nueces.

Carrot cake

Bizcocho de zanahoria con nueces relleno de nata vegetal con aroma a vainilla.

Pastel de chocolate

Tierno bizcocho de chocolate negro con relleno de dulce trufa de chocolate.

**Disponible con relleno de oreo.*

**Disponible con relleno de lotus.*

Pastel de limón

Bizcocho de limón con semillas de amapola con relleno de lemon curd vegana.

**Pasteles elaborados con leche de almendras.*

**No aptos para hacer pasteles de pisos.*

PASTELES CLÁSICOS



Cheesecake:

Pastel de dos quesos, base de galleta y mermelada de frutas del bosque

Cheesecake estilo “La Viña” (horno):

Pastel de dos quesos horneado y base de galleta

Lemon pie:

Base de masa quebrada rellena de crema de limón complementada con merengue quemado

Tiramisú

Brownie

Brazos de gitano:

Sabores: Nata, trufa, crema o mousse de fresa

Masini:

Sabores: Nata, trufa, o trufa y nata

Sacher:

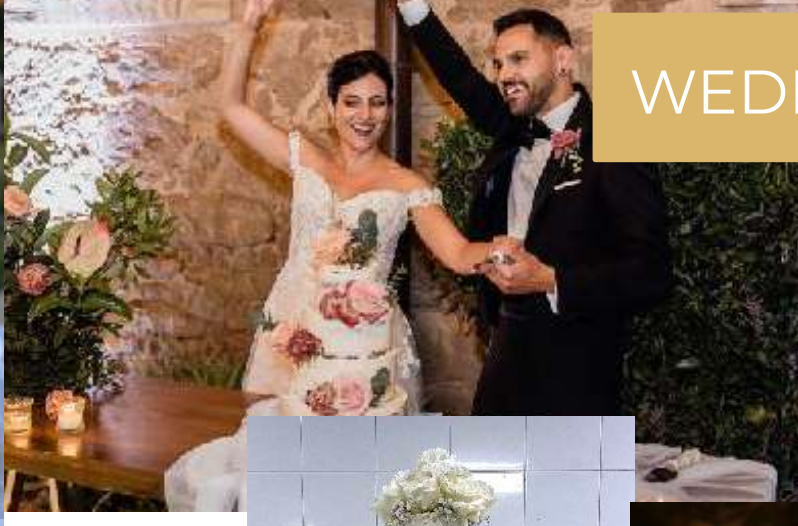
Bizcocho esponjoso de chocolate con mermelada de frutas del bosque y cobertura de chocolate negro.

Selva negra:

Bizcocho genovés de chocolate bañado en almíbar de licor, relleno y cubierto de crema chantillí y cerezas maceradas.

Los pasteles clásicos no admiten decoración creativa.

WEDDING CAKE



CREAMOS TU DISEÑO





SELECCIÓN DE DULCES

Galletas de mantequilla personalizadas desde 4,50€/u (mínimo 6)

Cakepops de chocolate blanco o negro 2,50€/u (mínimo 6)

Ice pops decorados (popsicle) 4,90€/u (mínimo 6)

Cupcakes al gusto 4,50 €/u (mínimo 12)

Mini cupcakes al gusto 2,10 €/u (mínimo 30)

Donuts clásicos, de chocolate o decorados 4,00 €/u (mínimo 12)

Brownie 5,85 €/u (mínimo 8)

Mini Brownie 2,70 €/u (mínimo 12)

Macarons parisinos 2,70€/u (mínimo 12)

Tatin de manzana 4,50 €/u (mínimo 12)

Tartaletas de crema pastelera con fruta 2,90 €/u (mínimo 12)

Mini Lemon Pie 2,90 €/u (mínimo 20)

Tarros de:

cheese cake, carrot cake, limón, red velvet, oreo, café, etc
5,00€/u (mini)

Brochetas de fruta de temporada 1,50€/u

Brigadeiros de coco 3,50€/u - **Brigadeiros de chocolate** 3,95€/u
(mínimo 12u)

Precios sujetos a modificación dependiendo de la decoración solicitada.



ESKISIT

CATERING & CAKES

¡QUEREMOS CONOCERTE!
¿HABLAMOS?

www.eskisitcatering.com

info@eskisit.com

93 811 08 99

640 705 283

Avinguda Cami Pla 48,
Pol. Industrial Mas Alba
08870 Sitges

