



Creamos
momentos
inolvidables

Carta de pastelería 2026



Tradición mediterránea

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.

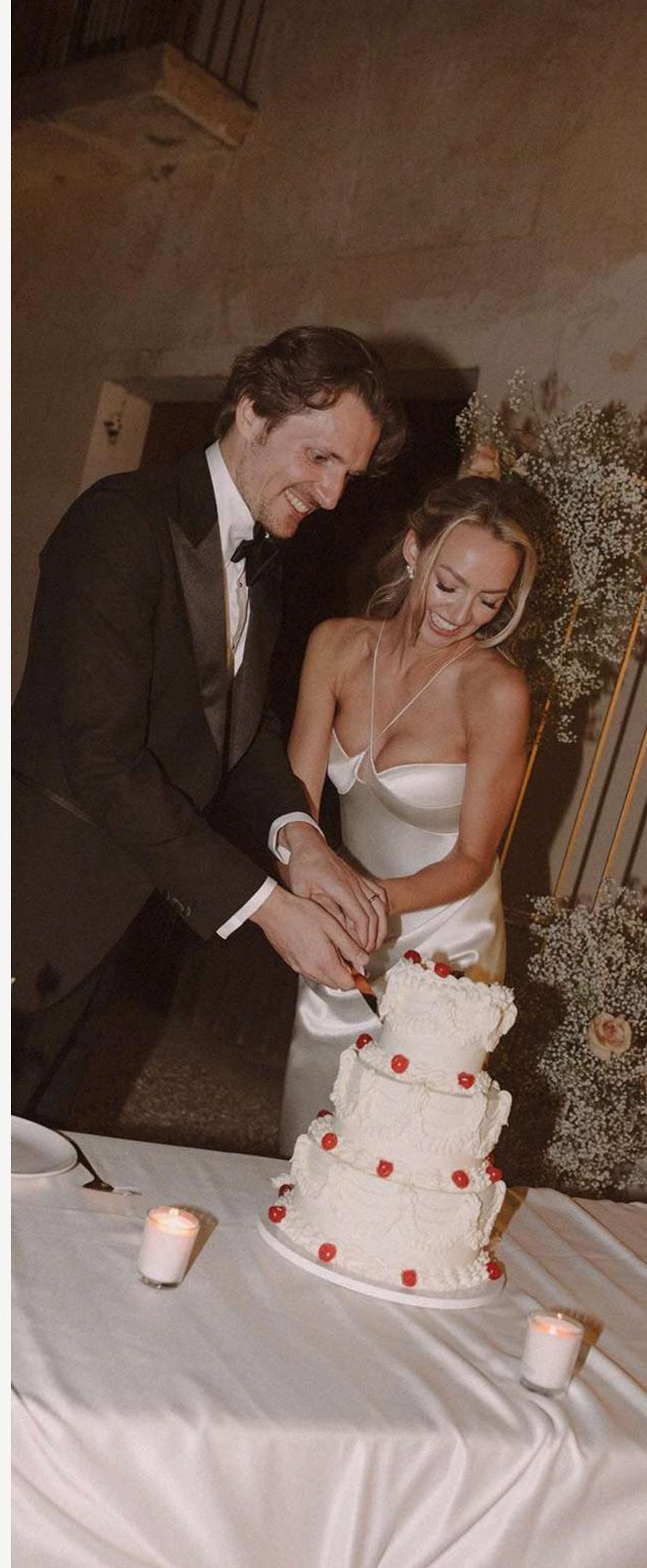
Creamos pastelería creativa: pasteles personalizados, dulces originales, riquísimos y artesanales.

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).

Revisamos nuestra propuesta de pastelería?



Sobre
nosotros

Sabores frescos

Limón

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

Canela y manzana

Bizcocho de vainilla de Madagascar 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

Maracuyá

Bizcocho a la naranja con buttercream cremoso de pulpa de maracuyá

Red velvet

Bizcocho aterciopelado rojo de cacao con relleno de cremoso de queso

Vanilla

Bizcocho de vainilla de Madagascar con relleno de buttercream de vainilla

Carrot cake

Bizcocho de zanahoria relleno de cremoso de queso
(sabor disponible 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 con interior de toffee y buttercream de cacahuete

Oreo

Bizcocho de chocolate con trocitos de galleta y relleno de crema de Oreo

Irish coffee

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 crujiente

Bizcocho de vainilla de Madagascar relleno de chocolate crujiente

*Opcional: bizcocho de chocolate

Chocolate blanco con avellanas

Bizcocho de chocolate con cacao al 60% relleno de crema de chocolate blanco con avellanas

*Opcional: bizcocho de vainilla de Madagascar

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

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

*No aptos para hacer pasteles de pisos.



Clásicos

Cheesecake

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

Cheesecake "La Viña"

Pastel de dos quesos horneado con base de galleta

Lemon pie

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

Pavlova

Tiramisú

Brownie

Brazo de gitano

Sabores: Nata, trufa, crema o mousse de fresa

Masini

Sabores: Nata, trufa, o trufa y nata

Sacher

Chocolate sponge cake with berries jam and dark chocolate coverage

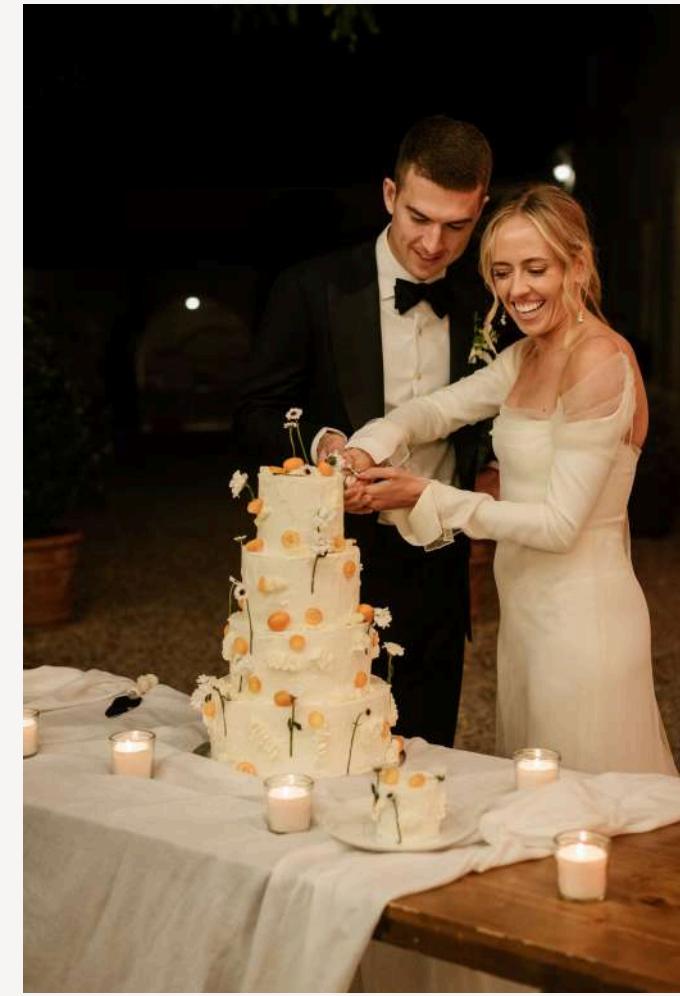
Selva negra

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

Pastel de Guinness

Pastel de chocolate con cerveza negra y crema blanca de café





wedding cakes

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 (formato polo) 4,90€/u (mínimo 6)

Cupcakes 4,50 €/u (mínimo 12)

Mini cupcakes 2,10 €/u (mínimo 30)

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

Brownies 5,85 €/u (mínimo 8) o **Mini Brownies** 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 pastel:

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

Brochetas de fruta fresca 2,00€/u

Brigadeiros

Coco o lima 3,50€/u - **Chocolate** 3,95€/u (mínimo 12)

*Precios sujetos a modificación dependiendo de la decoración solicitada.



¡Queremos conocerte!
¿Hablamos?

www.eskisitcatering.com
info@eskisit.com
93 811 08 99
640 705 283

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