

KATALOG DOBROT



**Pekařna
NA PLECHU**

S radostí pečeme pro všechny.

DORTY



**Pekárna
NA PLECHU**

S radostí pečeme pro všechny.



minimální trvanlivost: 5 dní
hmotnost 1650 g

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

480,-



minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1650 g

*Specialita Pekárny Na plechu.
Čokoládový dort, který potěší
každého milovníka čokolády.*

490,-



ČOKOLÁDOVÝ DORT S BÍLOU POLEVOU

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1500 g

*Čokoládový korpas, promazaný
krémem z bílé čokolády.*

470,-



DORT SCHWARZWALD

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost 1600 g

*Obdobu nejoblíbenějšího
německého dortu.
Čokoládový korpas, proložený
višněmi a šlehačkou.*

800,-



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.

400,-



minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1400 g

*Piškotový korpus promazaný
krémem z bílé čokolády,
ozdobený čersvými jahodami.*

400,-



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.*

550,-



BORŮVKOVÝ SEN

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost 1600 g

*Nadýchaný piškotový korpus,
proložení borůvkovým krémem.*

420,-



MALINOVÝ SEN

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1600 g

*Nadýchaný piškotový korpus,
proložení malinovým krémem.*

420,-



OVOCNÝ DORT JAHODOVÝ

Další varianty:
LESNÍ SMĚS / MALINOVÝ

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1550 g

*Piškotový korpus, promazaný
smetanovým krémem a dozdoben
jahodami/ malinami/ lesní
směsí*

400,-



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,-



DORT PANA SACHRA

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1020 g

*Obdobu rakouské speciality.
Čokoládový korpus, promazaný
meruňkovou marmeládou,
čokoládová poleva.*

400,-

KOLÁČE



**Pekařna
NA PLECHU**

S radostí pečeme pro všechny.



minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1 550 g

*Svěží tvarohový koláč
s lesním ovocem,
zasypaný drobenkou.*

300,-



minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1 650 g

*Výborný kakaový koláč
s jemným
tvarohovo-pudinkovým
krémem a višněmi.*

320,-

SLANÉ



Pekařna
NA PLECHU

S radostí pečeme pro všechny.



SLANÝ KOLÁČ QUICHE S LOSOSEM

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 910 g

*Slaný koláč
s uzeným lososem,
sýrem, špenátem a pórkem,
zalitý smetanou.*

520,-



SLANÝ KOLÁČ QUICHE ŠPENÁTOVÝ

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 830 g

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

270,-



SLANÝ KOLÁČ QUICHE ŠPENÁT - CELOZRNÝ

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1 100 g

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

270,-



SLANÝ KOLÁČ QUICHE S HRUŠKAMI

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 910 g

*Slaný koláč s hruškami,
sýrem niva a porkem,
zalitý smetanou.*

270,-



SLANÝ KOLÁČ QUICHE CIBULOVÝ

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1 100 g

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

270,-



SLANÝ KOLÁČ QUICHE BROKOLICOVÝ

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 920 g

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

270,-



SLANÝ KOLÁČ QUICHE ČERVENÁ ŘEPA

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 910 g

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

270,-



SLANÝ KOLÁČ QUICHE S RUKOLOU, KOZÍM SÝREM

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 910 g

*Slaný koláč s rukolou,
kozím sýrem,
sušenými rajčaty,
zjemněný smetanou.*

270,-



SLANÝ KOLÁČ MINIQUICHE ŠPENÁT

Minimální trvanlivost: **3** dny

1 dávka/ 5 ks

hmotnost 1 ks: 170 g

Obdobu špenátového quiche.
Z jedné dávky
je 5 miniquichů.

270,-



SLANÝ KOLÁČ MINIQUICHE BROKOLICE

Minimální trvanlivost: **3** dny

1 dávka/ 5 ks

hmotnost 1 ks: 170 g

Obdobu brokolicevého quiche.
Z jedné dávky je
5 miniquichů.

270,-

KYNUTÉ



Pekárna
NA PLECHU

S radostí pečeme pro všechny.



KOLÁČE KYNUTÉ BORŮVKOVÉ S TVAROHEM

minimální trvanlivost: 3 dny
množství z dávky: 26 ks

*koláče jako od babičky.
kynuté těsto,
tvaroh a borůvky.*

340,-



KOLÁČE KYNUTÉ ŠVESTKOVÉ S MÁKEM

minimální trvanlivost: 3 dny
množství z dávky: 26 ks

*koláče jako od babičky.
švestkové koláče s mákem
jsou zasypány drobenkou.*

340,-



KOLÁČE KYNUTÉ MERUŇKOVÉ S TVAROHEM

minimální trvanlivost: 3 dny
množství z dávky: 26 ks

*Koláče jako od babičky.
Kynuté těsto, meruňky
a tvarohová směs s rozinkami.
Ideální kombinace.*

340,-



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:
12,- / ks

ZÁVINY



**Pekařna
NA PLECHU**

S radostí pečeme pro všechny.



ZÁVIN JABLKOVÝ

minimální trvanlivost: 4 dny
množství z jedné dávky: 2 závin / 1100g

*Česká klasika,
která nikdy neomrzí.*

140,-



ŘEPEČOVÝ ZÁVIN S KOZÍM SÝREM

minimální trvanlivost: 4 dny
množství z jedné dávky: 2 závin / 1150 g

*Luxurní kombinace chutí.
Slaný závin s chutí červené
řepy, kozího sýra a cibule.*

380,-



PIVNÍ ZÁVIN ŠPENÁT S NIVOU

minimální trvanlivost: 4 dny
množství z jedné dávky: 2 závin / 1200g

*Slaný celozrnný závin
plněný špenátem,
česnekem, smetanou
a sýrem.*

200,-



PIVNÍ ZÁVIN HRUŠKA

minimální trvanlivost: 4 dny
množství z jedné dávky: 2 závin / 1150 g

*Sladký pivní závin
s hruškami a ořechy.*

180,-



PIVNÍ ZÁVIN TŘEŠEŇ

minimální trvanlivost: 4 dny
množství z jedné dávky: 2 závinů / 1150 g

*Sladký pivní závin
s třechněmi a ořechy.*

180,-



PERNÍKOVÝ ZÁVIN

minimální trvanlivost: 4 dny
množství z jedné dávky: 2 závinů / 1000 g

*Nenahraditelná chuť
perníku, v závinu
s povidlovou náplní.*

200,-

ZÁKUSKY



**Pekařna
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
s ořechy.*

550,-



**CHEESECAKE
DVOJNÁSOBNÝ
ČOKOLÁDOVÝ**

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 890 g

*Spodní křusta z rozdrobených
sušenek, náplň tvořena ze dvou
vrstev bílé a tmavé čokolády.
Dozdobeno kakaem.*

380,-



CHEESECAKE AVOKÁDO ZDOBENÝ PISTÁCIEMI

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1450 g

Spodní křusta z rozdrobených
sušenek, sýrová vrstva, vrchní
část z avokáda,
bílé čokolády a smetany.
Dozdobeno kousky pistácií.

880,-



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 JAHODAMI

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1400 g

*Spodní křusta z
rozdrobených sušenek,
následuje sýrová vrstva.
Na vrchu jahody 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 KÁVOVÝ

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1350g

*Spodní vrstva z rozdrobených
sušenek s chutí kávy, sýrová
vrstva, vrchní kávová poleva.
Pro milovníky kávy to pravé.*

550,-



CHEESECAKE CITRÓNOVÝ

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1400 g

*Osvěžující chuť cheesecaku.
Rozdrocené sušenky,
sýrová náplň a citrónová poleva,
doplněno pistáciemi.*

550,-



DEZERT NARUBY BORŮVKA / MALINA

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

Neodolatelná kombinace.
Ovocná směs borůvek/malin, lehký
smetanový krém a
směs z rozdrčených sušenek.

280,-



OŘECHOVÝ POHÁREK

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

Ořechové potěšení tvoří
vlažské ořechy,
smetanový krém a karamel.

280,-

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.
Krém z tvarohu je oslazen stévií
a karobem.
Poleva z tmavé čokolády.

550,-



JAHODOVÝ CHEESECAKE BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1400 g

Zdravá verze, bez cukru.
Spodní kůrku tvoří ovesné
vločky, ořechy a datlový sirup,
krém z tvarohu, oslazen stévií,
na vrchu jahody zabité želatinou.

550,-



MALINOVÝ CHEESECAKE BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny

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

550,-



CHEESECAKE AVOKÁDO ZDOBENÝ PISTÁCIEMI BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1450 g

Zdravá verze, bez cukru.
Spodní krustu tvoří ovesné
vločky, ořechy a datlový sirup.
Krém z tvarohu se stévií a vrchní
část z avokáda, kousku
bílé čokolády a pistácií.

880,-



CHEESECAKE CITRÓNOVÝ BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1400 g

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

550,-



CHIA POHÁRKY

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

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

280,-



PAN MRKVIČKA BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1500 g

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

370,-



VČELNÍK BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1650 g

*Zdravá verze včelníku.
Korpus ze špaldové mouky,
medovo-karamelová chuť.*

450,-



VIŠŇOVÝ DORT BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 3 dny
hmotnost: 1500 g

*Zdravé mlásání
v podobě ovesných vloček, višní,
ořechů, kakaa a kokosu.*

400,-



CELOZRNÝ ZÁVIN BEZ CUKRU

minimální trvanlivost: 4 dny
množství z jedné dávky: 2 závinů / 1 150 g

*Celozrný pivní závin
s jablky, mrkví a rozinkami.*

200,-

DROBNÉ



**Pekařna
NA PLECHU**

S radostí pečeme pro všechny.



LEVANDULENKY

minimální trvanlivost: 30 dní
množství z jedné dávky: 145g / cca 20 ks

Sušenky s vůní levandule.

35,-



ZÁZVOROVÉ SUŠENKY

minimální trvanlivost: 60 dní
množství z jedné dávky: 90g / cca 20 ks

Sušenky s vůní zázvoru.

35,-



CHIA KREKRY CELOZRNÉ

minimální trvanlivost: **35** dní
hmotnost: 85 g / cca 25 ks

*Celozrné krekry se semínky
(chia, sezam, lněná semínka)*

40,-



PUSINKY

minimální trvanlivost: **60** dní
hmotnost: 65 g / cca 20 ks

sněhové pusinky, sladce se rozpívající na jazyku.

35,-

MALOOBCHODNÍ CENÍK PEKÁRNY NA PLECHU

Ceník je platný od července 2017./ Jsme plátcí DPH./ Ceny vč. DHP.

	Název výrobku	Uskladnění výrobků	Počet kusů / dávka	Cena za balíček / počet ks v balíčku	Cena za kus s DPH	Trvanl./ den
DORTY	včelník	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	480,00	5	
	nejlepší čokoládový dort	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	490,00	3	
	čokoládový dort s bílou polevou	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	470,00	3	
	schwardzwalský dort	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	800,00	3	
	red velvet	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	450,00	3	
	pan mrkvička	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	400,00	3	
	dort zahradní naháč	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	400,00	3	
	harlekýn	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	550,00	3	
	malinový sen	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	420,00	3	
	borůvkový sen	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	420,00	3	
	ovocný dort malinový	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	400,00	3	
	ovocný dort jahodový	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	400,00	3	
	ovocný dort lesní směs	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	400,00	3	
	punčový dort	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	420,00	5	
	kávoový dort s karamellem a ořechy	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	500,00	3	
KOLÁČE	míša dort	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	500,00	3	
	dort pana Sachra	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	400,00	3	
	koláč paní Jany	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	300,00	3	
	koláč kakaový s višněmi	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	320,00	3	
	Slaný koláč quiche losos	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	520,00	3	
	slaný koláč QUICHE špenát	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	270,00	3	
	slaný koláč QUICHE špenát celozrnný	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	270,00	3	
	slaný koláč QUICHE hruška/niva	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	270,00	3	
	slaný koláč QUICHE cibule/slanina	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	270,00	3	
	slaný koláč QUICHE brokolice	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	270,00	3	
SLANÉ	slaný koláč QUICHE červená řepa	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	270,00	3	
	slaný koláč QUICHE rukola	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1	270,00	3	
	slaný koláč MINIQUECHE špenát (dávka)	uschovejte do 8 stupňů Celsia	5	270,00	3	
	slaný koláč MINIQUECHE brokolice (dávka)	uschovejte do 8 stupňů Celsia	5	270,00	3	
KYNUTÉ	koláče kynuté borůvkové s tvarohem	uschovejte do 8 stupňů Celsia	26	340,00	13,00	3
	koláče kynuté švestkové s mákem	uschovejte do 8 stupňů Celsia	26	340,00	13,00	3
	koláče kynuté meruňkové	uschovejte do 8 stupňů Celsia	26	340,00	13,00	3
	svatební koláčky	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1 kg	350,00	5	
	svatební koláčky - rohové	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		12,00	5

Složení jednotlivých výrobků na vyžádání.

PFERDA z. ú./ pekárna NA PLECHU

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

MALOOBCHODNÍ CENÍK PEKÁRNY NA PLECHU

Ceník je platný od července 2017./ 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
ZÁVINY	závin jablkový (2 záviný)	uschovejte do 8 stupňů Celsia	2	140,00	70,00	4
	řepový závin s kozím sýrem (2 záviný)	uschovejte do 8 stupňů Celsia	2	380,00	160,00	4
	pivní závin špenát s nivou (2 záviný)	uschovejte do 8 stupňů Celsia	2	200,00	100,00	4
	pivní závin hruška (2 záviný)	uschovejte do 8 stupňů Celsia	2	180,00	90,00	4
	pivní závin třešeň (2 záviný)	uschovejte do 8 stupňů Celsia	2	180,00	90,00	4
	perníkový závin (2 záviný)	uschovejte do 8 stupňů Celsia	2	200,00	100,00	4
ZÁKUSKY	cheesecake se slaným karamellem a ořechy	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	3
	cheesecake dvojnásobný čokoládový	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		380,00	3
	cheesecake avokádo zdobený pistáciemi	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		880,00	3
	cheesecake s malinami	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	3
	cheesecake s jahodami	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	3
	cheesecake s ostružinami	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	3
	cheesecake kávový	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	3
	cheesecake citrónový	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	3
	dezert naruby (malina, borůvka)	uschovejte do 8 stupňů Celsia	6	280,00	47,00	3
	ořechový pohárček	uschovejte do 8 stupňů Celsia	6	280,00	47,00	3
	cheesecake čokoládový bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	3
	cheesecake s jahodami bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	3
ZDRAVÉ	cheesecake s malinami bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	3
	cheesecake avokádo bez cukru s pistáciemi	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		880,00	3
	cheesecake citrónový bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		550,00	3
	chia pohárky	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		280,00	3
	pan mrkvíčka bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		370,00	3
	včelník bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		450,00	3
DROBNÉ	višňový dort bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	1		400,00	3
	celozrnný závin bez cukru	uschovejte do 8 stupňů Celsia	2	200,00	100,00	4
	levandulky balíček	uchovejte v chladu a suchu	145g / cca 20ks	35,00		30
	zázvorové sušenky balíček	uchovejte v chladu a suchu	90g / cca 20ks	35,00		60
	chia krekry	uchovejte v chladu a suchu	85g/ cca 25ks	40,00		35
	pusinky	uchovejte v chladu a suchu	65g/cca 20ks	35,00		60

Složení jednotlivých výrobků na vyžádání.

PFERDA z. ú./ pekárna NA PLECHU

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



Zboží lze vyzvednout osobně přímo pekárně v Kvasinách, nebo v kavárně Láry Fáry v Rychnově n. Kn. a v kavárně Láry Fáry v Náchodě.

Možnost zaslat zboží i v rámci přepravní firmy, po telefonické, či emailové domluvě v pekárně.

Kontaktujte vedoucí pekárny

PEKARNA@PFERDA.CZ

+420 734 534 219



**Pekárna
NA PLECHU**

S radostí pečeme pro všechny.