



la casa
Events



Catalog evenimente 2026

*Torturi, prăjituri și detalii dulci
pentru evenimente memorabile*

La Casa Events.

Pentru evenimente de bun gust.

Lansată la începutul anului 2014, divizia de evenimente *la casa* a fost creată special, pentru a fi parte din echipa de organizare a următorului tău eveniment.

Fie că este vorba de aperitive, un meniu complet de bufet suedez sau candy bar, echipa noastră îți va oferi cele mai bune soluții și oferte personalizate pentru cele mai gustoase preparate culinare.

Descoperă bunătățile noastre savuroase, create de către specialiștii noștri doar din ingrediente proaspete și atent selectate, ce îi vor surprinde plăcut pe toți invitații evenimentului tău.



lacasapane.ro

TORTURI

Pag 03-07



MONOPORȚII

Pag 08-09



FELII DE TORT

Pag 10-11



TORTURI DE PREZENTARE

Pag 12-21



CANDY BAR

Pag 22-27



PLATOURI DE PRĂJITURI

Pag 28-29



MĂRTURII

Pag 30-31





Tortul va fi deliciul serii, de aceea e important să fie la fel de spectaculos pe cât este de gustos. Creat în funcție de preferințe și stil, măștrii noștri cofetari sunt pregătiți să realizeze tortul perfect, care să reflecte personalitatea evenimentului.



TORT TREI CIOCOLATE

Blat fin de cacao, acoperit cu trei straturi cremoase de mousse de ciocolată – neagră, cu lapte și albă. Un desert rafinat, cu texturi catifelate și arome perfecte pentru iubitorii de ciocolată în toate formele ei.



TORT BISCOTTO

Un desert fresh și elegant cu blat subțire și mousse fin de ciocolată albă, decorat cu biscuiți Oreo.



TORT BISCOTTO CU ZMEURĂ

Un desert fresh și elegant cu blat subțire și mousse fin de ciocolată albă, completat de un interior cremos cu zmeură și decorat cu fructe proaspete de zmeură.



TORT CHOCO ROUGE

Desert elegant cu blat pufos de pandișpan cu cacao, mousse fin de ciocolată și inserție intens aromată de zmeură. O combinație perfect echilibrată între dulceața catifelată a ciocolatei și prospețimea fructului roșu.



TORT DE CIOCOLATĂ

Blat pufos de cacao, cremă fină de ciocolată și glazură lucioasă de ciocolată neagră, desăvârșite de un strat subțire de ciocolată albă. O alegere irezistibilă pentru adevărații iubitori de ciocolată.



TORT DE CIOCOLATĂ ȘI VIȘINE

Blat pufos de cacao, cremă fină de ciocolată și glazură lucioasă de ciocolată neagră, completate de un strat delicat de jeleu de vișine cu bucăți de fruct. Un desert rafinat, cu echilibrul perfect între dulceața ciocolatei și prospețimea vișinelor.



TORT MOUSSE DE CIOCOLATĂ

Un tort rafinat cu blat de ciocolată și mousse fin și intens de ciocolată neagră, acoperită cu o glazură delicată de ciocolată, preferată de iubitorii de ciocolată.



CARROT CAKE

Blat bogat cu morcovi și note delicate de ghimbir, completat de o cremă fină de brânză și un strat generos de glazură de morcovi. Un desert aromat, echilibrat și plin de prospețime, perfect pentru iubitorii de gusturi autentice.



CHEESECAKE CU OREO

Bază crocantă de biscuiți, acoperită cu o cremă fină și catifelată de brânză, completată de un decor bogat și plin de biscuiți Oreo.



CHEESECAKE CU ZMEURĂ

Bază crocantă de biscuiți, acoperită cu o cremă fină și catifelată de brânză, completată de un decor bogat și plin de prospețime cu zmeură. Un tort echilibrat, delicat și răcoritor, perfect pentru iubitorii de deserturi cremoase și fructate.



TORT CARAMEL

Un tort delicat cu blat pufos de pandișpan cu cacao, cremă fină de brânză cu cocos și topping generos de caramel sărat. O combinație perfect echilibrată între dulceața catifelată a creimei și nota intensă, ușor sărată a caramelului.



TORT PANDORA

Un tort rafinat, alcătuit dintr-un mousse catifelat de ciocolată albă, fin și aerat, îmbinat perfect cu o umplutură intensă de fructe de pădure. La bază se află un blat subțire din foi cu nucă, ce adaugă o textură ușor crocantă și o aromă bogată. Gustul delicat al ciocolatei se completează armonios cu aciditatea fructelor, oferind un echilibru desăvârșit.



TORT CU IAURT ȘI PIERSICI

Cu blat pufos și o cremă ușoară de iaurt îmbogățită cu bucăți de fructe proaspete, completată de un strat fin de jeleu de fructe, acest desert este fresh, răcoritor și delicat.



TORT RUBY

Cu blat Red Velvet, cremă fină de mascarpone aromată cu rodie și inserție de umplutură intensă de rodie. Un desert elegant, cu echilibrul perfect între dulceața catifelată a creimei și prospețimea fructului.



TORT GOLDEN YUZU

Desert delicat cu blat Orange Velvet, cremă fină de iaurt aromată cu lămâie și yuzu, și inserție de umplutură intensă de yuzu. Un echilibru perfect între prospețimea citricelor și textura catifelată a creimei, pentru o experiență rafinată și revigorantă.



TORT BERRY BLISS

Tort rafinat cu blat velvet cu afine, mousse fin de ciocolată albă și inserție vibrantă de yuzu. Un echilibru delicat între dulceața catifelată a ciocolatei, aroma fructelor de pădure și nota acidulată și exotice a yuzu-ului.



TORT MELONE VELVET

Mousse fin de ciocolată albă cu aromă delicată de pepene, așezat pe un blat Orange Velvet. Un desert fresh, aromat și rafinat.



TORT BLUEBERRY VELVET

Tort elegant cu blat Velvet cu afine, cremă fină de brânză și frișcă, completată de fructe proaspete de afine. Un desert delicat, echilibrat între dulceața fină a creimei și prospețimea fructelor.



TORT ELYSEE

Un desert rafinat, cu foi fine de cacao și straturi cremoase de mascarpone și mousse de ciocolată albă, completate de o umplutură acrișoară de zmeură. Echilibrul perfect între dulce și fructat, ideal pentru iubitorii de ciocolată și prospețime.



TORT BUENO

Blat fin de cacao cu migdale, completat de un strat crocant de alune, migdale și ciocolată, acoperit cu o cremă catifelată de ciocolată cu aromă intensă de alune. Un desert bogat și rafinat, perfect pentru cei care iubesc combinația dintre ciocolată și alune.



TORT FELIE CU LAPTE

Blat pufos de cacao, acoperit cu o cremă generoasă și fină de lapte. Un desert simplu, delicios și pe gustul tuturor.



TORT MAC & JOY

Blatul cu mac, aerat și ușor este baza perfectă pentru crema catifelată cu aromă de căpșuni, iar stratul generos de ciocolată albă cu aromă de vanilie adaugă lejeritate și prospețime.



**RUBY** - 100 gr / bucata

Prăjitură delicată cu un blat Red Velvet, cremă fină de mascarpone aromată cu rodie și inserție de umplutură intensă de rodie. Un desert elegant, cu echilibrul perfect între dulceața catifelată a cremei și prospețimea fructului.

**GOLDEN YUZU** - 100 gr / bucata

Desert delicat cu blat Orange Velvet, cremă fină de iaurt aromată cu lămâie și yuzu, și inserție de umplutură intensă de yuzu. Un echilibru perfect între prospețimea citricelor și textura catifelată a cremei, pentru o experiență rafinată și revigorantă.

**PANDORA** - 100 gr / bucata

Prăjitură rafinată, alcătuită dintr-un mousse catifelat de ciocolată albă, fin și aerat, îmbinat perfect cu o umplutură intensă de fructe de pădure. La bază se află un blat subțire din foi cu nucă, ce adaugă o textură ușor crocantă și o aromă bogată. Gustul delicat al ciocolatei se completează armonios cu aciditatea fructelor, oferind un echilibru desăvârșit.

**CHOCO ROUGE** - 100 gr / bucata

Desert elegant cu blat pufos de pandișpan cu cacao, mousse fin de ciocolată și inserție intens aromată de zmeură. O combinație perfect echilibrată între dulceața catifelată a ciocolatei și prospețimea fructului roșu.

**BERRY BLISS** - 100 gr / bucata

Prăjitură rafinată cu blat velvet cu afine, mousse fin de ciocolată albă și inserție vibrantă de yuzu. Un echilibru delicat între dulceața catifelată a ciocolatei, aroma fructelor de pădure și nota acidulată și exotice a yuzu-ului.

**MOUSSE DE CIOCOLATĂ** - 100 gr / bucata

O prăjitură rafinată cu blat de ciocolată și mousse fin și intens de ciocolată neagră, acoperită cu o glazură delicată de ciocolată, preferata de iubitorii de ciocolată.



RASPBERRY BISCOTTO - 120 gr / bucata

Un desert fresh și elegant cu blat subtire și mousse fin de ciocolată albă, completat de un interior cremos cu zmeură și decorat cu fructe proaspete de zmeură.



CARAMEL - 100 gr / bucata

Prăjitură delicată cu blat pufos de pandișpan cu cacao, cremă fină de brânză cu cocos și topping generos de caramel sărat. O combinație perfect echilibrată între dulceața catifelată a creme și nota intensă, ușor sărată a caramelului.



MELONE VELVET - 100 gr / bucata

Mousse fin de ciocolată albă cu aromă delicată de pepene, așezat pe un blat Orange Velvet. Un desert fresh, aromat și rafinat.



BLUEBERRY VELVET - 100 gr / bucata

Prăjitură elegantă cu blat Velvet cu afine, cremă fină de brânză și frișcă, completată de fructe proaspete de afine. Un desert delicat, echilibrat între dulceața fină a creme și prospețimea fructelor.



ELYSEE - 120 gr / bucata

Un desert rafinat, cu foi fine de cacao și straturi cremoase de mascarpone și mousse de ciocolată albă, completate de o umplutură acrișoară de zmeură. Echilibrul perfect între dulce și fructat, ideal pentru iubitorii de ciocolată și prospețime.



BUENO - 100 gr / bucata

Blat fin de cacao cu migdale, completat de un strat crocant de alune, migdale și ciocolată, acoperit cu o cremă catifelată de ciocolată cu aromă intensă de alune. Un desert bogat și rafinat, perfect pentru cei care iubesc combinația dintre ciocolată și alune.



FELIE CU LAPTE - 120 gr / bucata

Blat pufos de cacao, acoperit cu o cremă generoasă și fină de lapte. Un desert simplu, delicios și pe gustul tuturor.



FELIE 3 CIOCOLATE - 100 gr / bucata

Blat fin de cacao, acoperit cu trei straturi cremoase de mousse de ciocolată – neagră, cu lapte și albă. Un desert rafinat, cu texturi catifelate și arome perfecte pentru iubitorii de ciocolată în toate formele ei.



FELIE TORT IAURT CU PIERSICI -

100 gr / bucata

Cu blat pufos și o cremă ușoară de iaurt îmbogățită cu bucăți de fructe proaspete, completată de un strat fin de jeleu de fructe, acest desert este fresh, răcoritor și delicat.



FELIE CARROT CAKE - 100 gr / bucata

Blat bogat cu morcovi și note delicate de ghimbir, completat de o cremă fină de brânză și un strat generos de glazură de morcovi. Un desert aromat, echilibrat și plin de prospețime, perfect pentru iubitorii de gusturi autentice.



FELIE TORT CU CIOCOLATĂ -

100 gr / bucata

Blat pufos de cacao, cremă fină de ciocolată și glazură lucioasă de ciocolată neagră, desăvârșite de un strat subțire de ciocolată albă. O alegere irezistibilă pentru adevărații iubitori de ciocolată.



FELIE TORT CIOCOLATĂ ȘI VIȘINE -

100 gr / bucata

Blat pufos de cacao, cremă fină de ciocolată și glazură lucioasă de ciocolată neagră, completate de un strat delicat de jeleu de vișine cu bucăți de fruct. Un desert rafinat, cu echilibrul perfect între dulceața ciocolatei și prospețimea vișinelor.



**Cel mai
spectaculos
moment al serii.**



Pentru tortul de prezentare se poate alege între **MACHETĂ DE TORT FALSĂ** sau **TORT REAL PE SUPORT DE TORT**.

În cazul **MACHETEI DE TORT** puteți opta pentru unul dintre modelele prezentate în catalog sau vă putem realiza o machetă personalizată în funcție de preferințele voastre. Ultimul etaj al machetei de tort se va realiza din tort real, îmbracat în icing (marțipan). În acest caz puteți alege din următoarele variante: tort de ciocolată, tort ciocolată cu vișine, tort 3 ciocolate, tort felii cu nucă.



MIDNIGHT BLOSSOM
CAKE



SUNSET FANTASY
CAKE



CHOCOLATE PALACE
CAKE



SPRING DELIGHT
CAKE



**LITTLE PRINCESS
CAKE**



**SERENE DAY
CAKE**



**PURE DREAMS
CAKE**



**SPRING ISLAND
CAKE**



**SWEET IRIS
CAKE**



**ROSE PEARL
CAKE**



**ORANGE BLOSSOM
CAKE**



**SILVER SILK
CAKE**



RARE GOLD
CAKE



LILY GOLD
CAKE



QUEEN'S FAVORITE
CAKE



MAGIC ISLAND
CAKE



**MARBLE CASTLE
CAKE**



**LILY PEARL
CAKE**



**HAVANA SUMMER
CAKE**



**SWEET TIMES
CAKE**



**CANDY LAND
CAKE**



**BLACK AND WHITE
CAKE**



**SWEET VELVET
CAKE**



**PLATINUM CASTLE
CAKE**



**WHISPERS OF LOVE
CAKE**



**AZURE BLISS
CAKE**



**GOLDEN BLOSSOM
CAKE**



**SUNSET FLORET
CAKE**



RUSSET SILK
CAKE



GREEN SYMPHONY
CAKE



ROYAL BOUQUET
CAKE



PINK BOUQUET
CAKE



**PRINCESS BOUQUET
CAKE**



**GOLDEN ROSES
CAKE**



**PURE JOY
CAKE**



**ROSE BOUQUET
CAKE**



Tortul de prezentare pe suport de tort etajat, este format dintr-un tort real și mai multe monoporții, care pot fi servite invitaților.



TORT MOUSSE DE CIOCOLATĂ

Tort cu blat de ciocolată și mousse de ciocolată neagră, îmbrăcat într-o glazură fină.

TORT PANDORA

Un blat delicios cu alune, interior bogat în fructe de pădure și mousse de ciocolată albă.





You make me
Smile

**Cel mai colorat
și savuros element al
evenimentului.**



Pentru un Candy Bar desăvârșit îți oferim peste 25 de sortimente de miniprăjituri, mousse-uri și deserturi la pahar, din care poți alege. Pentru ca tu să ai parte de evenimentul la care ai visat, specialiștii noștri îți vor amenaja și personaliza Candy Bar-ul în funcție de preferințele tale.



**MINIDESERT BISCOTTO
LA PAHAR**
50 gr / bucata



**DESERT CIOCOLATĂ CU LAPTE
ȘI CAMEL, LA PAHAR**
50 gr / bucata



**MOUSSE 3 CIOCOLATE
LA PAHAR**
50 gr / bucata



**PANA COTTA CU MOUSSE DE
FISTIC ȘI CĂPȘUNI, LA PAHAR**
50 gr / bucata



**MINICHEESECAKE CU
ZMEURĂ, LA PAHAR**
50 gr / bucata



MINI BUENO
30 gr / bucata



DESERT CU ZMEURĂ LA PAHAR
50 gr / bucata



MINI BROWNIES
25 gr / bucata



**MINIDOM CU
MOUSSE DE COCOS**
25 gr / bucata



**MINIDOM CU MOUSSE
DE IAURT ȘI YUZU**
30 gr / bucata



**MINIDOM CU MOUSSE
DE RODIE ȘI YUZU**
30 gr / bucata



CHOUX AU CHOCOLAT
30 gr / bucata



CHOUX AU PISTACHE
30 gr / bucata



**MINIMUFFINS
RED VELVET**
30 gr / bucata



**MINIMUFFINS
DE CIOCOLATĂ**
30 gr / bucata



FELIE CU LAPTE
30 gr / bucata



**MINITARTE CU
FRUCTE DE PĂDURE**
30 gr / bucata



MASCARPONE CU ZMEURĂ
30 gr / bucata



MACARONS
12 gr / bucata



MINIPAVLOVA
25 gr / bucata



MINI CARROT CAKE
25 gr / bucata



**MINIMUFFINS
CARROT CAKE**
30 gr / bucata



MINI BOUNTY
20 gr / bucata







PLATOU PRĂJITURĂ ASORTATĂ

500gr / 1000 gr / platou

(prăjitură cu nucă și caramel, prăjitură cu fulgi de cocos, felii cu nucă, albinița)



PLATOU PRĂJITURĂ ASORTATĂ

900 gr / platou

((prăjitură cu nucă și caramel, prăjitură cu fulgi de cocos, felii cu nucă, albinița)



PLATOU SPECIAL DELIGHTS

900 gr / platou

(prăjitură cu fulgi de cocos, miniamandină, brownies, minicarrot cake)

PLATOURI STANDARD DE PRĂJITURI



PLATOU MINI SWEETS

900 gr / platou

(minimuffin de ciocolată/vanilie, minitarte cu fructe, minibroscoțe, minieclere)



**Cu gustul bun,
de acasă.**



MINITORT ALBINIȚA
170 gr / bucata



MINITORT CARROT CAKE
170 gr / bucata



MINITORT BOUNTY
170 gr / bucata



MINITORT SNIKERS
170 gr / bucata



PRĂJITURĂ ASORTATĂ
170 gr / bucata



MINITORT BUENO
170 gr / bucata



**MINI TORT
CU CAISE**
170 gr / bucata



CUTIE MACARONS
70 gr / bucata



**BROSCUȚE
MIRE & MIREASĂ**
180 gr / bucata



**BATON
LA CASA**
100 gr / bucata



la casa
Events

You make me
Happy



Echipa noastră de vânzări este pregătită să vă consilieze și să vă ajute în alegerea celor mai potrivite produse pentru evenimentul vostru. Așteptăm cu drag să povestim despre următorul vostru eveniment special!

Mai multe informații și comenzi se pot face la:
0749 120 215 | evenimente@lacasapane.ro