



CREAMOS RECUERDOS DULCES
QUE SE CELEBRAN, SE FOTOGRAFÍAN
Y SE COMPARTEN



Pastis de casament
Tartas de boda

2026

ZUCKER PASTISSERIA

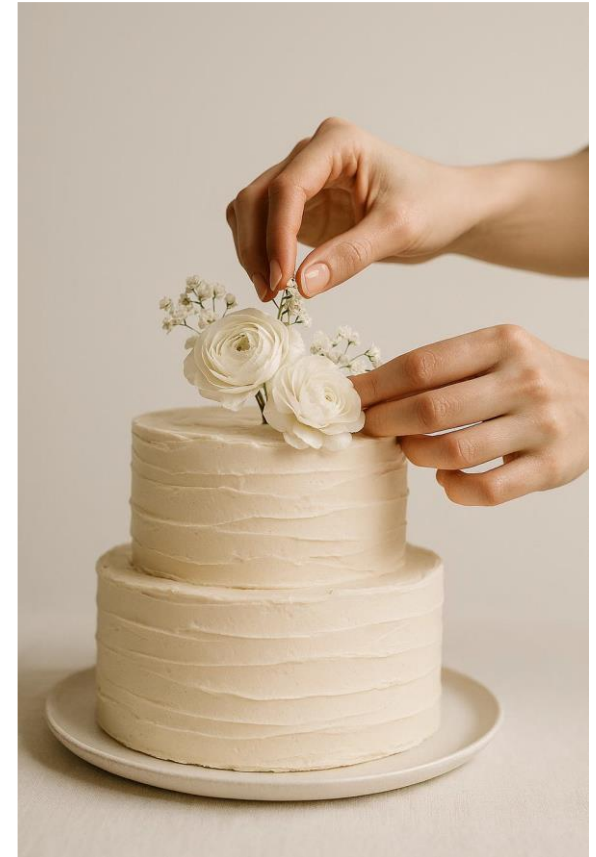
“Our job, our passion” és el lema entorn al qual gira Zucker. Som un obrador d'alta pastisseria en el qual treballem per a oferir un producte artesà de qualitat a l'altura de les noves tendències, on conjuguem creativitat i innovació, sense oblidar-nos de les arrels artesanals del nostre ofici. Gràcies a això, assortim amb la nostra pastisseria a les millors restaurants i cafeteries de Barcelona, podem servir les nostres creacions a la teva casa, també pots assistir a algun dels nostres tallers gastronòmics.

En Zucker elaborem tots els nostres productes amb la millor matèria primera, aplicant modernes tecnologies per a proporcionar un producte artesà i exclusiu. No utilitzem conservants ni colorants i tota la matèria primera que utilitzem en l'obrador prové de proveïdors de proximitat, km 0. Perquè el nostre repte és la qualitat, no la quantitat.

ZUCKER PASTISSERIA

“Our job, our passion” es el lema entorno al cual gira Zucker. Somos un obrador de alta pastelería en el que trabajamos para ofrecer un producto artesano de calidad a la altura de las nuevas tendencias, donde conjugamos creatividad e innovación, sin olvidarnos de las raíces artesanas de nuestro oficio. Gracias a ello, surtimos con nuestra pastelería a las mejores restaurantes y cafeterías de Barcelona, podemos servir nuestras creaciones en tu casa, también puedes asistir a alguno de nuestros talleres gastronómicos.

En Zucker elaboramos todos nuestros productos con la mejor materia primera, aplicando modernas tecnologías para proporcionar un producto artesano y exclusivo. No utilizamos conservantes ni colorantes y toda la materia primera que utilizamos en el obrador proviene de proveedores de proximidad, km 0. Porque nuestro reto es la calidad, no la cantidad.



LO ARTESANAL NO ES TENDENCIA. ES PROPÓSITO.



Tarta de pisos / de 3 a 5 pisos

ELIGE EL BIZCOCHO

- Bizcocho chocolate (vegan)
- Bizcocho blanco
- Bizcocho chocolate
- Bizcocho red velvet
- Bizcocho avellana
- Bizcocho Carrot cake
- Bizcocho nuez
- Bizcocho yogurt y almendra

ELIGE EL RELLENO

- Mermelada de frambuesa (vegan)
- Mermelada de albaricoque (vegan)
- Mermelada de fresa (vegan)
- Compota de mango (vegan)
- Compota de cereza negra (vegan)
- Compota de frutos rojos (vegan)
- Crema montada avellana
- Crema de queso – Icing
- Crema montada de chocolate negro
- Crema montada de vainilla
- Trufa vegetal (vegan)

ELIGE EL ACABADO

- Crema de mantequilla y vainilla
- Crema de mantequilla y avellana
- Crema de mantequilla y chocolate negro
- Crema de mantequilla y chocolate leche
- Crema de mantequilla y chocolate blanco
- Crema de mantequilla y frambuesa
- Crema de queso “Icing”
- Nata vegetal (vegan)



Tarta de pisos de hojaldre

MEDIDAS

- Primer piso: 70 cm
- Segundo piso: 50 cm
- Tercer piso: 30 cm

SABOR

- Base de hojaldre
- Nata
- Frutos rojos



Tarta redonda XL

MEDIDAS

- Máximo: 70 cm
- Mínimo: 35 cm

SABOR

- Massini (nata, trufa yema tostada)
- Sacher
- Tiramisú
- Selva Negra
- Hojaldre con nata y frutos rojos



Tarta alargada XXL

MEDIDAS

- Máximo: sin limites
- Mínimo: 50 cm

SABORES A ESCOGER

- Sara
- Sacher
- Carrot cake
- Red velvet
- Hojaldre con crema y frambuesa
- Hojaldre con nata y frutos rojos

DECORACIÓN

- Flores naturales

Individual



MEDIDAS

- Porciones individuales de 80- 100 gr.

SABORES A ESCOGER

- Tiramisú
- Sacher
- Carrot Cake
- Red Velvet
- Massini
- Ferrero Crujiente
- Banoffe
- Lemon Pie con Nubes
- Tarte Tatin
- Selva Negra
- Cremoso de chocolate negro y naranja
- Mousse tres chocolate
- Lingote avellana
- Crujiente avellana tres texturas
- Mousse chocolate negro y toffe salado
- Chocolate blanco, mango y maracuyá
- Cremoso de pistacho y cereza
- Cheesecake

Minis



MEDIDAS

- Porciones tamaño repostería (25 gr. / unid.)
mínimo 150 unidades

SABORES

- Tiramisú
- Chocolate
- Frutos rojos
- Red Velvet
- Tarte Tatin
- Lemon Pie
- Té Matcha
- Carrot cake
- Cheesecake

MONTAJE

- Base de metacrilato en pisos con las porciones distribuidas en cada base.
- Decorado con flores

Bufet de tartas

MEDIDAS

- Tartas de 24 cm de diámetro
- Mínimo 6 Tartas

SABORES

- Sara
- Sacher
- Carrot cake
- Red velvet
- Tiramisu
- Limon con merengue
- Mousse chocolate
- Cheese cake
- Crumble choco trufa vegan
- Hojaldre con nata y frutos rojos
- Hojaldre con crema y frambuesa

DECORACIÓN

- Tarteras
- Tarro cristal
- Alzas
- Flores naturales





DECORACIÓN Y MONTAJE

Cada tarta y cada mesa se montan con mimo, precisión y coherencia estética.

INCLUYE

- Montaje profesional en el lugar del evento
- Coordinación con wedding planner o responsable de sala
- Decoración con flores naturales (según temporada)
- Bases, alzadores, tarros y elementos decorativos
- Carteles identificativos de sabores

OPCIONALES

- Escenografía completa de mesa dulce
- Iluminación decorativa
- Flores adicionales
- Personalización estética según la paleta de la boda

POR QUÉ ELEGIRNOS

Diseño escenográfico

Tartas que se integran en la decoración y brillan en el reportaje.

Sabor artesanal

Recetas honestas, ingredientes nobles y equilibrio en cada bocado.

Logística impecable

Transporte refrigerado, montaje profesional y coordinación con el equipo del evento.

Experiencia real detrás

Años de oficio en obrador y en eventos, anticipando necesidades y resolviendo imprevistos.

Acompañamiento cercano

Escuchamos, proponemos y guiamos con sensibilidad y criterio.



CÓMO TRABAJAMOS

1. Primera toma de contacto

Escuchamos la idea, el estilo de la boda y las necesidades.

2. Propuesta personalizada

Opciones de sabores, formatos y estética.

3. Degustación (opcional)

Para elegir con confianza.

4. Diseño final

Definimos decoración, flores, alturas y montaje.

5. Día del evento

Transporte refrigerado, montaje impecable y coordinación con el equipo.



GRACIAS POR DEJARNOS ENDULZAR VUESTROS EVENTOS

CADA TARTA, UNA HISTORIA, CADA
BOCADO, UN RECUERDO



Zucker Pastisseria

Tel: 93 309 2384



info@zucker.cat

www.zucker.cat

zucker_pastisseria