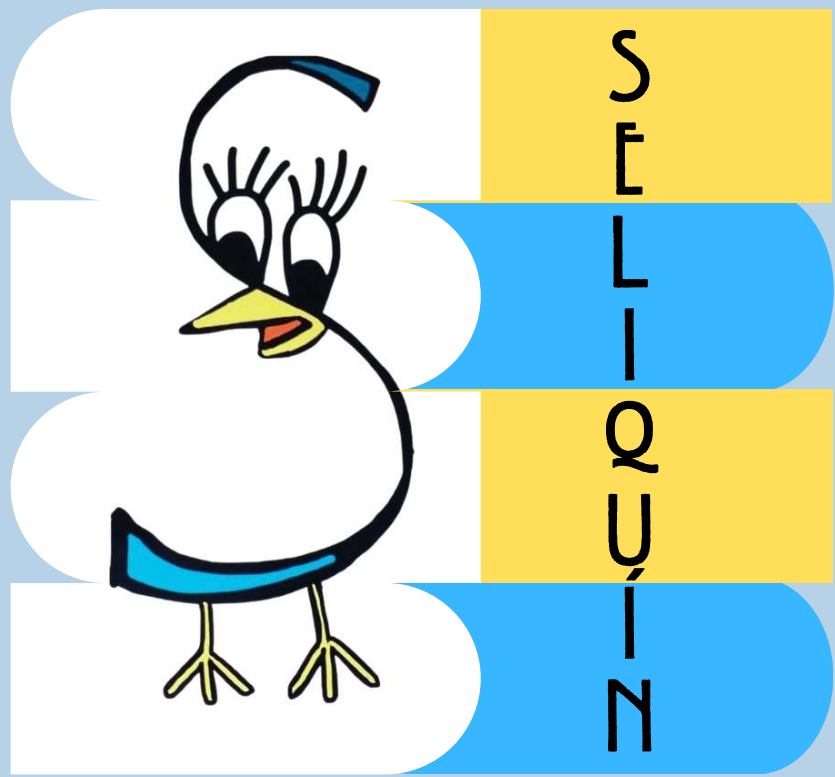




CATÁLOGO 2025

MESA DULCE/ DETALLES



¡LLÁMANOS O ESCRÍBENOS!

690086447

infoseliquin@gmail.com



¿QUIÉNES SOMOS?

Somos Seliquín, una empresa dedicada a la animación infantil, organización y dinamización de eventos. Contamos con monitores titulados con amplia experiencia

¿QUÉ OFRECEMOS?

Desde servicio de **GUARDERÍA**, pasando por **ANIMACIÓN** con juegos, pintacaras, globoflexia, Glitter, Tattoos temporales... **TALLERES, FIESTAS TEMÁTICAS** (photocall, mesa dulce, monitores disfrazados...), **MINIDISCO, HINCHABLES, DETALLES DULCES, MESA DULCE...**

¡CONÓCENOS!



690 086 447



infoseliquin@gmail.com



@seliquinn

**¡CUÉNTANOS TU IDEA
Y TE ASESORAMOS SIN COMPROMISO!**

MESA DULCE/ DETALLES



INFORMACIÓN

TARTAS

El precio de las tartas varía en función de la decoración (si requiere impresión o no, si se quiere algo muy decorado o simple...) Se incluyen algunos ejemplos de diseño, pero se pueden personalizar a cualquier otra temática. No dudes en consultarnos.

GALLETAS

Nuestras galletas de mantequilla disponen de miles de maneras de personalizar. Destacamos dos tamaños para eventos:

- PEQUEÑA: Galleta redonda de 5-6 cm. de diámetro (con opción de piruleta o embolsada normal)
- GRANDE: Galleta redonda de 7-8 cm de diámetro (opción solo embolsada)

Fuera de estas dos opciones podemos encontrar una selección de diferentes formas más concretas (Mickey, unicornios, cuadradas, corazones, personajes, etc.). Si te gusta algo en concreto no dudes en consultar y te ofrecemos diferentes opciones.

EL PRECIO DE LAS GALLETAS CON FORMAS CONCRETAS PUEDE VARIAR SEGÚN SU TAMAÑO.

A todas las galletas se les podría añadir una etiqueta personalizada con diseño a elegir.

OTROS

También personalizamos otros dulces como cupcakes o donuts. Pregúntanos si tienes algo en mente y te asesoramos.

ALERGIAS

Se realizan tartas sin:

- PLV (Proteína de leche de vaca)
- Gluten
- Lactosa
- Huevo
- Frutos secos

¡Importante!

La realización de estas tartas será expresamente para personas alérgicas o intolerantes que puedan tolerar trazas por ciertos alimentos en los que puedan existir o por contaminación cruzada.



TARTAS

Nuestras tartas personalizadas son tartas realizadas con bizcocho, almíbar y rellenos a elegir. Todos los rellenos son de base nata, consiguiendo una mousse o trufa. El exterior puede elegirse de nata vegetal o crema de mantequilla. Podemos ofrecer también algunas opciones de tartas frías que pueden personalizarse.

El número de raciones es algo relativo, todas las tartas son abundantes y pueden dar para más raciones.

SABORES DISPONIBLES PARA RELLENO

Chocolate blanco
Chocolate con leche
Chocolate negro
Oreo
Oreo y chocolate (blanco o con leche)
Filipinos
Filipinos y chocolate (blanco o con leche)
Fresa (depende de la temporada)
Nata
Vainilla
Trufa
Limón
Crema de queso
Kinder bueno
Kit kat
Chips Ahoy
Dulce de leche

SABORES ESPECIALES

Red Velvet
Carrot cake
Especial oreo
Muerte por chocolate

ALERGIAS

Se realizan tartas sin:

- PLV (Proteína de leche de vaca)
- Gluten
- Lactosa
- Huevo
- Frutos secos

¡Importante!

La realización de estas tartas será expresamente para personas alérgicas o intolerantes que puedan tolerar trazas por ciertos alimentos en los que puedan existir o por contaminación cruzada.

TARTAS

Tarta estrecha/alta (15 cm de diámetro)



Tarta ancha/baja (20cm diámetro)



Tarta minicake (14 cm diámetro aprox.)



Tartas de dos pisos



TARTAS

Tartas rectangulares



Tarta números y letras



Tartas frías



Tartas Smashcake

Tartas milhoja



GALLETAS

Simples con sello



Fondant con sello o escritas



Simples con chocolate



Oblea



Fondant personalizadas



Oblea con fondant



Galletas especiales



Pastas de té



Si quieres algún diseño en particular, o combinar chocolate y fondant, u oblea y chocolate, pregúntanos sin compromiso.

OTROS

Cupcakes y minicupcakes



Donuts



CONTACTO



TELÉFONOS

690 086 447

EMAIL

infoseliquin@gmail.com

REDES SOCIALES



@seliquinn

¡CONTACTA PARA MÁS INFORMACIÓN!