

SORRY
PECEME
JINAK[®]

BY ŠÁRKA DIVÁČKÁ

SVATEBNÍ DORTY

WWW.SORRY-JINAK.CZ



SVATEBNÍ SEZÓNA 2025

V této praktické brožurce jsou shrnuty základní informace pro svatební sezónu 2025. Pokud se v naší nabídce „najdete“ (a my v to doufáme) budeme se spolu osobně nebo telefonicky nějaký čas potkávat a ladit vše potřebné.

Svatební sezóna 2025 je pro Sorry, pečeme charakteristická jak jinak než EXTRA VAGANCÍ, a to především chuťovou. Ta jde totiž ruku v ruce s naší firemní filozofií. Přejeme si totiž, ať je váš svatební dort nezapomenutelným zážitkem nejen po designové stránce, ale především po té chuťové.

Projděte si tedy v klidu doma tento formulář a vyberte si takový typ dortu, který bude pro vás „TEN PRAVÝ“. Vzhled a zdobení vždy můžeme přizpůsobit Vašemu vkusu a přání.

JAK SI OBJEDNAT NÁŠ SVATEBNÍ DORT?

- 01 Pročtěte si pozorně tuto brožuru
- 02 Navštivte podstránku www.sorry-jinak.cz/svatebni-dorty a vyplňte svatební formulář
- 03 do poznámky popište typ dortu z této brožury
- 04 Vyčkejte. Brzy se vám ozveme zpět a vaši konkrétní představu vyřešíme osobně.



JAK BUDE VÁŠ SVATEBNÍ DORT VYPADAT A JAK BUDE CHUTNAT?

NABÍZÍME 3 TYPY DORTŮ (PATROVÝCH)
SVATEBNÍCH DORTŮ

01

MIRROR GLAZE DORTY

TYTO DRUHY DORTŮ JSOU VAŠE NEJOBLÍBENĚJŠÍ. Velmi dobře se totiž kombinují s výzdobou, svatební kyticí a celkovým vizuálem svatby. Dort vypadá jako mramorovaný a je neokoukaným a originálním „doplňkem“ svatby.

1A) JEDNOPATROVÉ Mirror glaze dorty :

Na základě filozofie designu dortů SPJ dort zdobíme automaticky menším množstvím květin a případně ovocem. Většinou „u paty“ dortu z pohledové části. Z naší zkušenosti vypadá dort vždy lépe a více se hodí k důležitosti a váženosti vašeho „DNE D“.

1B) DVOUPATROVÉ A VÍCEPATROVÉ Mirror glaze dorty:

V případě vícepatrových dortů, pokud není květinová nebo ovocná dekorace požadována, se PŘIMLOUVÁME ALESPŇ ZA MINIMÁLNÍ dozdobení květinami. A to například jen ve spodní části dortu jednoduché zdobení eukalyptem. Dort se „zacelí“ a vypadá vznešeněji a slavnostněji.

Kromě květin a ovoce a jejich kombinace, dorty dále můžeme dodekorovat DORTOVÝM ZÁPICHEM. Ať už zlatým, stříbrným nebo jinak personalizovaným vámi navrženým textem.

Zápichy si můžete prohlédnout a případně vybrat zde:

<https://majestick.cz/16-oslava>

01

DVOUPATROVÝ DORT S POLEVOU MIRROR GLAZE ZDOBENÝ KVĚTINAMI A OVOCEM (40–50 porcí)

02

DVOUPATROVÝ DORT S MIRROR GLAZE POLEVOU ZDOBENÝ OVOCEM A KVĚTY (50–60 porcí)

03

JEDNOPATROVÝ DORT S MIRROR GLAZE POLEVOU ZDOBENÝ KVĚTINAMI (16 porcí)

04

DVOUPATROVÝ DORT S MIRROR GLAZE POLEVOU ZDOBENÝ KVĚTINAMI (40–50 porcí)

05

MIRROR GLAZE SVATEBNÍ DORT OZDOBENÝ KVĚTINAMI (20 porcí)

06

DVOUPATROVÝ MIRROR GLAZE DORT S PERSONALIZOVANÝM DORTOVÝM ZÁPICHEM (40–50 porcí)

03



04



01



02



05



06



KLASICKÉ HLADKÉ SVATEBNÍ DORTY

Tyto druhy dortů patří mezi klasiku. Pokud vás osloví tento design, ale chcete být odvážnější, barvu krému přizpůsobíme Vaším požadavkům. Nádherně vypadají odstíny smaragdové nebo námořnicky modré.

Velmi krásného efektu můžeme dosáhnout použitím JEDLÝCH PLÁTKŮ ZLATA, které lze aplikovat po celém povrchu dortu. Tento typ dekorování je velmi elegantní a nadčasový a hned po MIRROR GLAZE dortech je váš NEJOBLÍBENĚJŠÍ.

STENCILOVÉ ZDOBNÍ POMOCÍ ŠABLON je také velmi krásným a často žádaným doplňkem. Doporučujeme volit tón v tónu.

POUŽITÍ JEDLÉHO PAPIRU. Toto zdobení je velmi efektní a elegantní a je možné na jedlý papír dostat téměř jakýkoli vzor.

Kromě květin a ovoce a jejich kombinace, dorty dále můžeme dodekorovat DORTOVÝM ZÁPICHEM. Ať už zlatým, stříbrným nebo jinak personalizovaným vámi navrženým textem.

Zápichy si můžete prohlédnout a případně vybrat zde:

<https://majestick.cz/16-oslava>

NAŠE SIGNATURE DORTY

SIGNATURE DORTY jsou dorty, které najdete u nás ve vitríně a to již od samého začátku. Na jejich oblíbenosti se ani časem nic nezměnilo. Velmi často je tedy připravujeme i ve svatební variantě a to ve verzi **jednopatrových nebo dvoupatrových svatebních dortů**. Svatební verze je možné dozdobit květinami, ovocem nebo dortovým zápichem.

MAXIMÁLNÍ POČET PORCÍ TĚCHTO DORTŮ JE 40 A TAKOVÝ DORT MÁ NEJVÍCE 2 PATRA. Z důvodů technologického postupu a křehkosti korpusů nedoporučujeme více pater.

Pokud je pro Vaši svatbu potřeba více porcí, zbytek požadovaných lze doobjednat/dopočítat pomocí jednotlivých dortů, čítajících 14–16 porcí anebo MINIATUR, obsahujících 4–5 porcí. MINIATURY JSOU DRUHOVĚ ROZMANITĚJŠÍ A NABÍDKA JE OBSÁHLEJŠÍ (viz sorry-jinak.cz)

DOPORUČENÍ: Velmi efektně vypadá například 5 MINIATUR vyskládaných kolem dvoupatrového SIGNATURE DORTU. Často doplňujeme SIGNATURE PATROVÉ DORTY MINIATURAMI JINÉHO DRUHU. Je to právě chuťová různorodost, která uspokojí většinu svatebčanů i kamery a fotoaparáty.

SIGNATURE DVOUPATROVÉ DORTY:

MECHOVÝ DORT ORIGINÁL, SACHER DORT, BESTIE, ZEMĚ CHEESECAKE, TONDA CHEESECAKE a další druhy CHEESECAKE DLE DOMLUVY

MINIATURY SIGNATURE DORTŮ:

MECHOVÝ DORT ORIGINÁL, SAMET, CHERRY DORT, SACHER DORT, BESTIE, ZEMĚ CHEESECAKE, TONDA CHEESECAKE, HRNEČKU VAŘ CHEESECAKE, RYBÍŽ–LEVANDULE CHEESECAKE

01 SVATEBNĚ OZDOBENÉ SIGNATURE DORTY – RED VELVET (20–22 porcí)

02 DVOUPATROVÝ DORT HLADKÉHO/ČISTÉHO DESIGNU ZDOBENÝ JEDLÝM PAPIREM, OVOCEM A KVĚTINAMI (40–50 porcí)

03 DVOUPATROVÝ DORT HLADKÉHO/ČISTÉHO DESIGNU ZDOBENÝ JEDLÝM PAPIREM, OVOCEM A KVĚTINAMI (40–50 porcí)

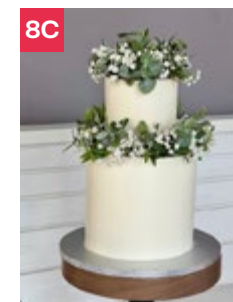
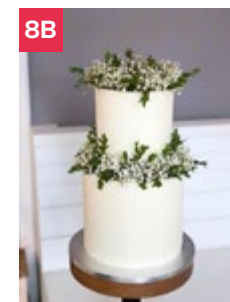
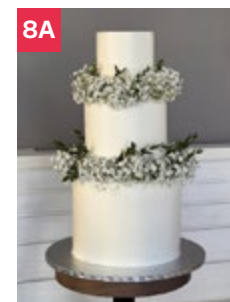
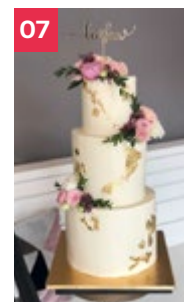
04 TŘÍPATROVÝ DORT HLADKÉHO/ČISTÉHO DESIGNU ZDOBENÝ KVĚTINAMI (s efektem betonu) (80–90 porcí)

05 ČTYŘPATROVÝ DORT HLADKÉHO/ČISTÉHO ZDOBENÝ KVĚTINAMI, OVOCEM A JEDLÝM ZLATEM (140–150 porcí)

06 DVOUPATROVÝ SVATEBNÍ DORT HLADKÉHO/ČISTÉHO DESIGNU ZDOBENÝ STENCILOVOU ŠABLONOU A KVĚTINAMI (50–60 porcí)

07 TŘÍPATROVÝ DORT HLADKÉHO/ČISTÉHO DESIGNU ZDOBENÝ KVĚTINAMI, JEDLÝM ZLATEM A DORTOVÝM ZÁPICHEM (80–90 porcí)

08 DVOUPATROVÉ/TŘÍPATROVÉ DORTY HLADKÉHO/ČISTÉHO DESIGNU ZDOBENÝ KVĚTINAMI. (A: 80–90 porcí; B: 40–50 porcí; C: 30–40 porcí)



JAK BUDE DORT VELKÝ A KOLIK BUDE MÍT PATER?

SVATEBNÍ ROVNICE

Cena svatebního dortu zahrnuje:

POČET HOSTŮ = POČET PORCÍ = JEDEN DORT.

Je zvykem všechny porce/hosty obsáhnout do jednoho dortu (většinou patrového). V tom se lišíme od zahraničí, kde se často připravují falešná patra. Pouze horní patro, určené svatebčanům, je pravé. Zbytek dortu se připravuje jako řez a krájí v zázemí restaurace, skryto očím svatebčanů.

Nám se ale náš český zvyk líbí a nutit vás do falešného patra nebudeme.

Dovolte nám ale trochu pozměnit svatební rovnici:

POČET HOSTŮ se NEMUSÍ nutně ROVNAT POČTU PORCÍ.

Popřemýšlejte tedy nad skladbou svatebních hostů – jejich věku, preferencí atp.

Například 2 DĚTI = 1 PORCE DORTU. Dále zvažte i roční období, teploty a odlišné chuťové preference provázející každé roční období. Důležité je i vaše rozhodnutí, zda dávat výslužku či nikoliv, zda je vaše svatba „klasická“ zahrnující oběd nebo má rautový charakter a obsahuje i sladký bar.

JAKÉ JSOU DRUHY KORPUSŮ A JAKÉ NABÍZÍTE VY?

TYPY KORPUSŮ

PROČ JDE SVATEBNÍ DORT UDĚLAT JEN Z URČITÉHO DRUHU KORPUSU A KRÉMU? Dovolte nám na začátek trochu TECHNOLOGIE, která je důležitá pro pochopení našich doporučení při výběru korpusů. PROTOŽE VŠICHNI MÁME SPOLEČNÝ CÍL – AŽ JE VÁŠ SVATEBNÍ DEN DOKONALÝ.

EXISTUJÍ V PODSTATĚ DVA ZÁKLADNÍ DRUHY KORPUSŮ:

1. PIŠKOTOVÉ KORPUSY

Báze: olej, voda, smetana, podmásli atp. nebo bez – jen z vajec

Nadýchanost korpusů neumožňuje přílišné vrstvení a vytažení dortu do výšky. Spíše do šířky. Podle druhu receptury nemusí dobře snášet vysoké teploty. Podpěrná vnitřní dortová konstrukce musí být precizní.

- Výsledné dorty často mívají efekt „pneumatik“. Dort si vahou krému a nadýchaností/nestabilitou korpusů „sedá“. Těž se velmi špatně obmazávají a docílit ostrých hran a rovných „stěn“ je obtížné. Mohou se naklánět atp. U těchto druhů velmi záleží na profesionalitě a zkušenosti cukráře. Vybírejte pečlivě.
- Piškotové korpusy s pevnějším charakterem střídky bývají zase často suché. Mohou se prokapávat cukrovým rozvarem, který je „zesladí“.
- VÝHODOU piškotových korpusů a to nespornou je to, že si dobře rozumí skoro se všemi druhy náplní a ovocem. Dříve tolik oblíbené svatební Naked cake tzv. „naháči“.

- **TIP:** Místo těchto korpusů používáme korpusy z bílé čokolády, které jsou pevné a vláčné, ale strukturou piškotu.
- Mezi piškotové korpusy patří například i ty, které u nás v cukrárně máte nejraději a to naše SIGNATURE dorty např. Red velvet, Mechový dort a další. Ve svatebních nabídkách jiných firem je nejspíše najdete. Riziko efektu „pneumatik“ nebo zborcení je však (pro nás) příliš vysoké. Např. u red velvetu, kdy korpusy musí být sametové (odtud název), nadýchané a vláčné, se tedy musí často dělat kompromis. Dostanete většinou hutné korpusy, které se dobarví načerveno.
- Tyto korpusy používáme pouze v úpravách SVATEBNÍCH SIGNATURE DORTŮ VIZ ODKAZ VÝŠE A TO DO VÝŠE DVOU PATER (tj. 40 porcí), V NAŠEM PŮVODNÍM DESIGNU. Zbytek případných svatebních porcí lze doplnit našimi MINIATURAMI.

2. MÁSLOVÉ KORPUSY

Tyto druhy korpusů jsou stabilní a vhodné do patrových dortů. Nevýhodou je velká váha. Dorty se tedy „vytahují“ více do šířky, kde se váha rozloží. Obvyklé je také použití falešných pater, která svatebnímu dortu „odlehčí“.

VÝHODY: chuťový profil. Textura snese i máslové krémy. Stabilita.

NEVÝHODY: díky obsahu másla, by se měly dorty z těchto korpusů nechat alespoň ½ hod před konzumací dojít pokojové teploty. Dekorace se může rozpouštět, květiny zavadají.

TIP: Místo těchto korpusů používáme korpusy z bílé a hořké čokolády, které mají strukturu piškotu, jsou pevné, vláčné a chutnají po másle a čokoládě.

NAŠE KORPUSY

Používáme korpusy z hořké 60% čokolády a bílé 30% čokolády. Poměr surovin je tak vyvážený, že jsou schopné i mražení, které je nezbytnou technologickou podmínkou např. pro úpravu dortu MIRROR GLAZE technikou. **Oba druhy korpusů z hořké i bílé čokolády jsme vyvíjeli přes rok, než se nám povedlo spojit výhody piškotových a máslových korpusů a odstranit zmíněné nevýhody.** Podařilo se to například i rozebráním čokolády na jednotlivé součástky a nahrazení jinými, které mají lepší parametry.

JAKÉ NÁPLNĚ A KRÉMY VÁM MŮŽEME NABÍDNOUT?

NAŠE NÁPLNĚ

Velmi často slýcháváme: „Chtěli bychom nějakou odlehčenou náplň ze smetany a mascarpone s ovocem. Nebo tvarohem.” TYTO NÁPLNĚ SE HODÍ DO NIŽŠÍCH VÝŠEK PATER PATROVÝCH DORTŮ.

Jejich vytažení do výšky (které je pro nás signifikantní) s sebou nese rizika. Takovým krémům se vyhýbáme. Například podmražení, nutná podmínka při přípravě Mirror glaze dortů, nedokáže být splněna. Krystaly volné vody, obsažené ve smetaně, tvarohu aj po rozmražení tají a náplň může vytékat. V létě bývá problém s teplotou a vystavením dortu. Může se objevit efekt “pneumatiky” nebo dort ujíždí do stran.

VYVINULY JSME TEDY DVĚ ORIGINÁLNÍ RECEPTURY, KTERÉ JSOU UNIFIKOVÁNY A SCHOPNÉ DRŽET VÁHU DORTŮ I ZA VYŠŠÍCH TEPLOTNÍCH PODMÍNEK. Technologie a způsob přípravy krémů a náplní vychází z několika let zkoušení.

1) NÁPLŇ Z NAŠEHO SORRY DOMÁCÍHO CREAM CHEESU

tento sýr, který je bez příchutě si připravujeme sami a poté ochucujeme. Sýr neznamená, že je slaný, nebojte se. Při výrobě používáme jen smetanu a mléko výhradně dovážené z mlékárny Olešnice. Očkujeme mezofilní kulturou a následně necháváme zrát. Výsledkem je krémový sýr, podobný americkému cream cheesu.

2) NÁPLŇ Z AMERICKÉHO CREAM CHEESU

při jeho přípravě používáme mimo jiné i kokosový olej. Náplň má parametry máslového krému, ale chuť po použitých surovinách tj cream cheese.

NAŠE OBMAZOVÉ KRÉMY

1) NÁPLŇ Z NAŠEHO SORRY DOMÁCÍHO CREAM CHEESU

Jak už jeho název sám napovídá, používáme ho „jen“ jako obmaz. Nejlépe se s ním pracuje, dort má krásné ostré hrany a je sněhově bílý.

2) OBMAZOVÝ KRÉM – ČOKOLÁDOVÁ GANACHE

Tento druh krému používáme také jako obmaz a to v případě dortů polévaných Mirror glaze polevou.



OTÁZKA V.

JAKÉ JSOU NAŠE CHUŤOVÉ KOMBINACE?

KORPUS Z 60% ČOKOLÁDY S NÁPLNÍ:

- 01 KARAMEL, ČERSTVÉ BORŮVKY, GANACHE – všemi oblíbená/všechny věkové kategorie (obzvláště děti)
- 02 SUŠENÉ MERUŇKY, GANACHE – umírněná/konzervativní
- 03 KANDOVANÉ OLIVY, KARAMEL, GANACHE – odvážná/příjemné překvapení
- 04 BANÁN, MLÉČNÁ ČOKOLÁDA, KARAMEL, ARAŠÍD, GANACHE –
– klasická/všechny věkové kategorie (obzvláště děti)
- 05 BANÁN, KMÍN, GANACHE – odvážná/velmi zajímavá a chutná
- 06 KARAMELIZOVANÉ OŘECHY, BROWNIES, KARAMEL,
LÍSKOŘÍŠKOVÝ KRÉM – klasická a velmi oblíbená
- 07 ŠKVARKY, POVIDLO, GANACHE – česká klasika/příjemné překvapení

* všechna patra vašeho dortu mohou mít stejnou příchuť nebo se mohou lišit.

KORPUS Z 30% BÍLÉ ČOKOLÁDY S NÁPLNÍ:

- 01 ČERSTVÉ MALINY, RŮŽE, PISTÁCIE SEKANÉ, PISTÁCIOVÝ KRÉM –
– klasická/všemi oblíbená
- 02 BORŮVKOVÝ ŽAHOUR, ČERSTVÉ BORŮVKY, RŮŽE, KOKOSOVÝ
KRÉM – všemi oblíbená/voňavá, všechny věkové kategorie
- 03 POVIDLO, ŠVESTKA, DROBENKA, MAKOVÝ KRÉM – podzimní/sázka
na jistotu, česká klasika
- 04 ČERSTVÉ JAHODY, LYOFIL. JAHODY, TVAROH, KOKOSOVÝ
KRÉM – česká klasika, neodolatelná/všechny věkové kategorie
(sezonní, pouze červen až srpen)

EXTRA PŘÍCHUTĚ:

- 01 TONKA fazole, MALINY, FÍKY, SVĚTLÝ KRÉM Z CREAM CHEESE –
originální
- 02 KOZÍ SÝR, JABLKO, SKOŘICE, KARAMELIZOVANÉ OŘECHY, SVĚTLÝ
KRÉM Z CREAM CHEESE – originální, odvážné/příjemné překvapení
- 03 MANGO, MUČENKA, LEMON CURD, KOPR
- 04 ROZMARÝN, KANDOVANÉ OLIVY, LEMON CURD, SVĚTLÝ KRÉM
Z CREAM CHEESE – klasika/italská „domácnost“

* Za všechny neobvyklé extra příchutě. je příplatek 20 Kč/porce



JAKÉ JSOU VAŠE CENY? CO VŠECHNO CENA ZAHHRNUJE?

CENÍK SVATEBNÍCH DORTŮ

Cena svatebního dortu zahrnuje:

Kromě samotných surovin, ze kterých je připraven korpus a náplň, je to tedy dále: návrh designu dortu, příprava technické konstrukce při sestavování dortu, čas, který strávíme společně nad vymýšlením dortu, telefonáty, e-maily, atp. Dále čas strávený při finálním dekorování dortu.

CENA SIGNATURE DORTŮ (do velikosti dvou pater tj. 40 porcí)

1 patro: 14–16 porcí	cena 2 190,-
1 patro: 20–24 porcí	cena 3 290,-
2 patra : 40 porcí	cena 6 200,-

CENA SVATEBNÍCH DORTŮ MIRROR GLAZE A KLASICKÝCH HLADKÝCH SVATEBNÍCH DORTŮ:

1 patro: 30 porcí	cena 4 200,-
1 patro: 40 porcí	cena 5 400,-

2 patra: 40–45 porcí	cena 6 800,-
2 patra: 50–60 porcí	cena 8 900,-

3 patra: 70 porcí	cena 11 700,-
-------------------	---------------

4 patra: 80–90 porcí a více	cena individuální
-----------------------------	-------------------

* Ke každému dortu připočítáváme + 300,-/500,- za velkou pevnou krabici a dortovou podložku, dle velikosti dortu.

** Personalizovaný dortový zápich + 690,-

K CENĚ DORTU SE (DLE VAŠICH PREFERENCÍ)
JEŠTĚ PŘIPOČÍTÁ:

01 + 800 – 1500,- dekorování ovocem nebo květinami – DOPORUČUJEME
(velmi záleží na druhu, množství a sezónnosti)

02 + 500 – 850,- personalizovaný dortový zápis

03 Dekorování jedlým zlatem: od + 150,-/ 1 plátek

OTÁZKA VII.

JAK SE DORT
NEJLÉPE
DOSTANE
NA MÍSTO
SVATBY NEBO
HOSTINY?

BOHUŽEL NEJSME SCHOPNI ZAJISTIT DOPRAVU
NA MÍSTO URČENÍ.

CESTOVÁNÍ S DORTEM

Nemusíte mít strach – každý náš svatební dort je „ošetřený“ takovým způsobem, že zvládne (na základě našich zkušeností) i přepravu klidně i 600 km daleko. Níže ale přece jen raději uvádíme seznam pravidel, která se nám v praxi už osvědčila.

PÁR ZÁKLADNÍCH TIPŮ:

- 01 U více patrových dortů si prosím dort vyzvedávejte V DEN SVATBY. Převzetí jednopatrových dortů, může proběhnout dříve. Mějte ovšem na paměti, že dřívější vyzvednutí, znamená prodloužení stáří dortu a i celkový tlak/váha, který/á působí na jednotlivé korpusy může způsobit jejich deformaci.
- 02 Svatební dort VŽDY odevzdáváme v PEVNÉ KRABICI A NA PEVNÉ PODLOŽCE. Vždy ještě podložku lepíme ke krabici oboustrannou páskou. Samotný dort, díky váze a adhezi drží na místě.
- 03 Většina svatebních dortů má VNITŘNÍ PEVNOU NEJEDLOU KONSTRUKCI (kromě jednopatrových – není potřeba). To znamená použití dortových výztuží, pevných mezipatrových proložek, jejich provrtání a další. Vše určené pro styk s potravinami. Konstrukce zamezí vypouknutí korpusů do stran (efekt pneumatiky), zborcení dortu, propadnutí nebo ujetí jednotlivých pater. Obzvláště v létě, kdy dort stojí nějaký čas mimo lednici, je to nepostradatelný pomocník.

04

Naložení svatebního dortu do auta probíhá taktéž pod vedením některého z našich zaměstnanců. VE VĚTŠINĚ PŘÍPADŮ SE DORT SNAŽÍME ULOŽIT DO KUFRU AUTA. Jsme proškoleni a víme, jak dort uložit a ukotvit.

MĚJTE V KUFRU AUTA KOTEVNÍ PÁSY NEBO DOSTATEK VĚCÍ NA OBLOŽENÍ, ABY SE KRABICE NEPOHYBOVALA PO KUFRU. IDEÁLNĚ DEKY, BATOH ATP.

Vaše auto by mělo být vybaveno klimatizací, vychlazené (nechejte motor běžet). Podmínkou je, aby se do kufru vašeho auta dostal chlad a VNITŘEK AUTA BYL PROPOJENÝ S KUFREM. Pokud kufr auta není propojený s vnitřkem, doporučujeme posunout sedadlo spolujezdce dozadu a dort uložit na podlahu.

05

Vždy se ujistěte, že pro svatební dort PŘIJEDETE AUTEM, KTERÉ MÁ UVNITŘ TAKOVÝ PROSTOR, KTERÝ SVATEBNÍ DORT „POJME“. ať už do kufru nebo na podlahu ke spolujezdci. výšku, šířku i délku krabice vám poskytneme podle typu a velikosti dortu.

06

Ukotvení dortu mimo naše doporučení, např. na sedačku nebo klín spolujezdce, může dort poškodit či úplně znehodnotit.

Doporučení: vždy zabezpečte vodorovné uložení dortu! pokud jediná možnost, kam uložit dort, je na sedačku, zabezpečte její vyrovnaní a ukotvení krabice pomocí bezpečnostních pásů.

DOPORUČENÍ ŘIDIČI

Převážet svatební dort je velká zodpovědnost. Ulehčete vašemu řidiči těmito osvědčenými tipy:

PÁR ZÁKLADNÍCH TIPŮ:

- 01 Do zatáček vjíždějte pomalu.
- 02 Při brždění buďte obezřetní a ponechejte si dostatečný manipulační prostor.
- 03 Při jízdě okresními silnicemi, je vhodné občasné zastavení na příp. odpočívadlech a uvolnění kolony vytvořené za vámi.
- 04 Pokud není možnost zastavení a spěcháte, pomůže použití odbočovacího světla a mírné zpomalení, kdy nervózním řidičům dáte pokyn, že vás můžou předjíždět.
- 05 Vytiskněte si dostatečně velkou cedulku „vezu dort“ a umístěte ji za zadní okno. Velmi tím pomůžete uvolnit situaci na silnici a sami dorazíte s čistou hlavou a natěšení na svatební veselí. Chovejme se ohleduplně.

