

MENU 2026

Bolos Decorados



Informações Importantes



Bolos Decorados

Nossos bolos são padronizados com 4 camadas de massa e 3 de recheio, cobertos com buttercream

Pedidos

Antecedência mínima de **5 dias**

Pedidos exclusivamente pelo whatsapp
(41) 99962-8636

Orientações de Transporte e Armazenamento do Bolo

- O bolo deve ser transportado sempre refrigerado. No carro, coloque-o no chão do lado do passageiro, com o ar-condicionado direcionado diretamente para ele.
- Caso haja um segundo deslocamento, mantenha o bolo refrigerado até o momento de transportá-lo novamente.
- Ao chegar ao local, conserve o bolo na geladeira até a proximidade da chegada dos convidados.
- Para melhor experiência, os bolos devem ser servidos em temperatura ambiente.
- Se não for consumido no dia da retirada, mantenha o bolo refrigerado dentro da própria caixa em que foi entregue.

Bolos Decorados

Tamanhos:

PP

Aro 11 cm, aprox. 1kg
Rende aprox 6 a 8 fatias

P

Aro 15 cm, aprox. 1,8kg
Rende aprox 12 a 15 fatias

M

Aro 20 cm, aprox. 3,2kg
Rende aprox 25 a 30 fatias

G

Aro 25 cm, aprox. 4,5kg
Rende aprox 45 a 50 fatias



Cobertura:

Todos os bolos decorados são cobertos com buttercream

Valores



PP: R\$ 200,00

P: R\$ 320,00

M: R\$ 440,00

G: R\$ 640,00

Os bolos são feitos de forma artesanal, a mão livre, utilizamos as fotos como inspiração para a decoração, mas nunca será uma cópia.

Todas as decorações são personalizadas como você quiser, independente do recheio escolhido

Conforme a decoração escolhida, haverá adicional no valor do bolo



Abacaxi com coco

Massa branca, três camadas de creme de coco e abacaxi

Aline (Top 3 dos mais pedidos)

Massa branca, duas camadas de creme de limão siciliano e geleia artesanal de frutas vermelhas e uma camada de creme de limão siciliano

Berries (o sabor mais queridinho do atelier)

Massa branca, três camadas iguais de creme chiffon e geleia artesanal de frutas vermelhas

Black Berries

Massa de chocolate, três camadas iguais de creme chiffon e geleia artesanal de frutas vermelhas

Brigadeiro

Massa de chocolate, três camadas iguais de brigadeiro ao leite

Charlotte (Chocolate e Morango)

Massa branca, duas camadas de brigadeiro ao leite com geleia artesanal de morango e uma camada de creme chiffon com pedacinhos de chocolate branco

Cenoura com Brigadeiro

Bolo de cenoura recheado com três camadas de brigadeiro ao leite

Doce de Leite com Abacaxi

Massa branca, duas camadas de creme de doce de leite com abacaxi e uma camada de creme de coco

Caramelo & Flor de Sal

Massa de chocolate, duas camadas de brigadeiro de caramelo com toque de flor de sal e uma camada de trufado chocolate meio amargo

Dois Amores (branca)

Massa branca, recheada com camadas intercaladas de brigadeiro ao leite e brigadeiro branco

Dois Amores (chocolate)

Massa de chocolate, recheada com camadas intercaladas de brigadeiro ao leite e brigadeiro branco

Doce de Leite & Frutas Vermelhas

Massa branca, duas camadas de doce de leite artesanal com geleia de frutas vermelhas e uma camada de creme chiffon

Malu (Top 3 dos mais pedidos)

Massa branca, duas camadas de creme chiffon com geleia de frutas vermelhas e uma camada de doce de leite artesanal com amêndoas tostadas

Matilda (inspirado no filme)

Massa chocolate, três camadas iguais de um creme avelulado de chocolate estilo Danette

Ninho com Nutella

Massa branca, três camadas iguais de brigadeiro de ninho com Nutella pura

Passion (maracujá e chocolate)

Massa de chocolate, duas camadas de creme de maracujá e uma camada de brigadeiro ao leite

Pistache

Massa branca, duas camadas de creme de pistache e uma de creme chiffon com geleia de frutas vermelhas

Prestígio

Massa chocolate, duas camadas de creme de coco branco e uma de brigadeiro ao leite

Rosângela (Damasco, Nozes e Doce de Leite)

Massa branca, uma camada de doce de leite artesanal, uma de brigadeiro de nozes e uma de geleia artesanal de damasco

Red Velvet

Massa red velvet, duas camadas de creme de cream cheese e geleia artesanal de frutas vermelhas e uma de creme de cream cheese

Val (maracujá e frutas vermelhas)

Massa branca, duas camadas de creme de maracujá com geleia de frutas vermelhas e uma camada de creme de maracujá

Vitória (Pistache e Limão Siciliano)

Massa branca, duas camadas de creme de pistache com geleia de frutas vermelhas e uma camada de creme de limão siciliano

Adicionais na Decoração



Vintage Cake

PP: R\$ 30,00

P: R\$ 50,00

M: R\$ 80,00

G: R\$ 100,00



Dragê, Balões e Plaquinha

PP: R\$ 60,00

P: R\$ 80,00

M: R\$ 100,00

G: R\$ 120,00



Flores Naturais

Varia conforme tamanho do arranjo e tipo de flor, a partir de R\$ 40



Topper Acrílico

Disponível em prata, dourado ou preto
R\$ 60

Adicionais na Decoração



Bolachas Personalizadas

Varia conforme tamanho e complexidade, a partir de R\$ 20 cada



Lascas de Chocolate

1 cor: R\$ 15

2 cores: R\$ 25

3 cores: 40



Detalhes em Pasta Americana

Varia conforme decoração e complexidade, a partir de R\$ 20



Detalhes em Biscuit

Varia conforme decoração e complexidade, a partir de R\$ 60

Bala Express



Esqueceu de encomendar o bolo e precisa para o mesmo dia ou para o dia seguinte? Temos o bolo express.

Consulte sabores disponíveis do dia

Feito com 3 camadas de massa e 2 camadas de recheio.
Entregue no acetato, com brigadeiros no topo
Incluso laço e vela

PP: R\$ 200,00 | P: R\$ 330,00

Escolha até duas opções de brigadeiro:
(sujeito a disponibilidade no dia)

Ao leite | Meio Amargo | Brigadeiro brülée | Brigadeiro
branco com amêndoas tostadas | Ferrero

Mini Cake



Pedido mínimo 2 dias de antecedência

Bolo individual (ideal para presentear ou consumir em até 2 pessoas),
peso aprox 360g, aro 11cm

Massa branca | Opções de recheios (escolher uma):

Brigadeiro | Dois amores |

Aline (limão siciliano e geleia de frutas vermelhas)

Berries (creme chiffon e geleia de frutas vermelhas)

R\$ 85,00

Incluso caixa com visor, vela e sacola de presente.



Bolos de Casamento

CONFEITARIA B SERIES
B

Bolos personalizados exclusivamente para o seu evento
Solicite orçamento para bolos de andares através do nosso
WhatsApp (41) 99962-8636



Como Encomendar



Estamos muito felizes em fazer parte de um momento tão especial para você! Faremos tudo com muito amor!

Os pedidos devem ser feitos através do whatsapp
(41) 99962-8636

Pedido mínimo 5 dias de antecedência.



Política de Cancelamento

Será devolvido 100% do valor para pedidos cancelados até 7 (sete) dias antes da data da entrega e 50% até 5 (cinco) dias antes (exceto em casos de contrato)
Após esse período, não será realizado devolução do valor pago.



Contato



Whatsapp: (41) 99962-8636

Instagram: @confeitariaberries

Endereço: Rua Dias da Rocha Filho, 754
Alto da XV - Curitiba/PR

Para se inspirar em decorações de bolos, consulte nosso
instagram e site
www.confeitariaberries.com.br

