

cada orçamento é feito especialmente para sua festa. solicite o seu pelo email [encomendas@juliaguedes.com](mailto:encomendas@juliaguedes.com) ou pelo whatsapp 41 98513-9675



para pedir seu bolo, informe qual é a ocasião especial, o sabor escolhido (ou solicite um sabor personalizado), número de convidados, data e horário da festa e decoração preferida. ficou em dúvida quanto à decoração, cobertura, sabor ou número de andares? encontre inspiração [aqui](#) ou peça uma consultoria, vou amar contribuir com ideias para que sua comemoração seja do jeitinho que você sonhou!

- Mini(15cm) - aproximadamente 12 a 15 convidados
- P (18cm) - aproximadamente 20 convidados
- M (20cm) - aproximadamente 25 a 30 convidados
- G (25cm) - aproximadamente 40 a 45 convidados

bolos para eventos maiores ou com andares: tamanhos e valor sob consulta  
bolos sem glúten, veganos ou outras restrições: sob consulta



**Bolo de brigadeiro, damasco e toffee** Massa de chocolate recheada com geleia caseira de damasco, doce de leite e brigadeiro

**Bolo de brigadeiro com doce de leite** Massa de chocolate recheada com brigadeiro cremoso de chocolate e doce de leite

**Bolo de caramelo e chocolate** Massa amanteigada de baunilha com recheio de chocolate meio amargo e caramelo cremoso

**Bolo de chocolate trufado (vegano)** Bolo de chocolate com recheio e cobertura trufada de chocolate meio amargo

**Bolo de chocolate trufado com frutas vermelhas (vegano)** Bolo de chocolate com geleia de frutas vermelhas e ganache meio amargo com cobertura trufada de chocolate

**Bolo Clássico** Massa amanteigada recheada com doce de leite com nozes, ganache meio amargo e baba de moça

**Bolo de coco e nozes (vegano)** Massa de chocolate com recheio de creme de coco com nozes e geleia de damasco

**Bolo Crocante** Massa amanteigada e calda de café; recheio de brigadeiro branco e crocante de amendoim, mousse de café e doce de leite

**Bolo crocante de avelã** Massa amanteigada de baunilha recheada com ganache meio amargo e doce de leite com crocante de avelãs

**Bolo de laranja com amora** Massa amanteigada com raspas de laranja, recheada com creme de laranja e geleia caseira de amoras

**Bolo de limão com framboesa** Massa amanteigada com raspas de limão, recheada com creme de limão e geleia caseira de framboesa

**Bolo das noivas** Massa amanteigada de baunilha recheada com doce de leite com castanha, creme de baunilha e geleia de damasco

**Bolo Pão de Mel** Massa bem fofinha de pão de mel recheada com doce de leite e ganache meio amargo com nozes

**Bolo de revelação** Massa amanteigada de baunilha colorida de rosa ou azul. Recheio sugerido de brigadeiro branco, ganache de chocolate branco ou de frutas vermelhas para o bolo rosa

**Bolo Tiramisú** Pão de ló umedecido com calda de café, recheado com creme de baunilha e raspas de chocolate meio amargo

**Rainbow Cake** Seis camadas de pão de ló nas cores do arco íris com recheio de brigadeiro branco

**Bolo Naked de frutas vermelhas** Massa amanteigada de baunilha ou massa de castanhas recheada com creme de baunilha e morangos, framboesas, amoras e mirtilos