



Comuniones



Somos un estudio de pastelería creativa que elabora todos sus dulces de manera artesanal, con los mejores ingredientes y cuidando cada detalle.

Tras más de 15 años trabajando en agencias creativas, decidimos unir nuestras dos pasiones: la creatividad y la repostería.

Ampliamos nuestra formación, nos fuimos a vivir a Londres para aprender de los mejores, y lanzamos Casa Golosa. Somos muy inquietas y nunca dejamos de aprender, por eso estamos al día en las últimas tendencias en técnicas y diseño. Y todo para conseguir lo que más nos gusta hacer: dulces con la combinación perfecta de diseño y sabor.

HOLA!
HOLA!
Hola

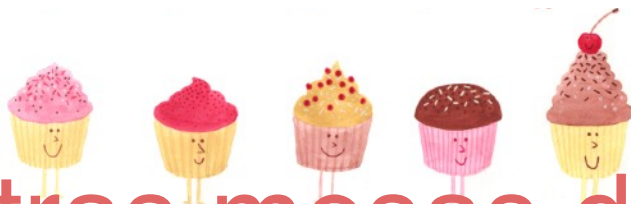
(Somos María y Carmen)



- + Queremos ayudarte a que la comunión de tus hijos sea única, sólo tienes que decirnos qué tienes en mente y, trabajando mano a mano, lo realizaremos juntas.

Nos encanta crear rincones especiales, diseñando una mesa dulce con la temática o la estética que requiera la ocasión. Podemos hacer los dulces únicamente o montar la mesa por completo todo 100% personalizado.





Nuestras mesas dulces

+ Mesas dulces

En un evento, sea grande o pequeño, los detalles lo transforman en algo mágico. Nosotros te ayudamos a conseguirlo con una mesa de dulces que no deje indiferente a nadie.

Aquí es donde más disfrutamos nuestro trabajo, dando rienda suelta a la creatividad y la pastelería, donde nos transportamos a Hogwarts, el Caribe,... o simplemente trabajando con una gama cromática conseguiremos un espacio lleno de armonía.

Nos encargaremos de diseñar la mesa adaptando su estética a la temática que necesites, con dulces, decoración, cartelería, menaje... todo, personalizado.

¿Quieres ver una muestra?









CASA
Golosa



+ Comunión Navidad



+ Comunión Navidad



+ Comunión Nature



+Comunión Nature



+ Decoración

Nos acercamos al lugar de la celebración para realizar el montaje de la mesa con una decoración acorde a la temática elegida, para que tú no tengas que encargarte de nada, y puedas disfrutar de la fiesta, sin preocupaciones.

O si prefieres montar la mesa tú mismo, podemos elaborar los dulces para que los recojas en nuestro obrador, o también podemos llevarlos al lugar del evento.



Nuestros dulces

ÑAM!



ÑAM!



ÑAM!



+ Nuestros dulces

Disponemos de una amplia variedad de dulces para poder ajustarnos a lo más te guste: tartas, galletas, cupcakes, cakepops, macarons, vasitos de dulces, chuches...



Tartas

- Sin modelado desde 75€
- Con modelado niño de comunión desde 100€



*Precios de referencia para tartas de 12/15 porciones



CASA
Golosa









Modelados





Macarons

1,5€/ud

CASA
Golosa



Dossier Comuniones

Popsicles

3,5€/ud



Galletas decoradas

3,5€/ud



Galletas decoradas

4€ con tarjetón personalizado



Mini bundts

2,50€/ud



Brownies

2,5€/ud



Mini donuts

Desde 2,50€/ud



Cake pops

Desde 2,50€/ud



Mini cupcakes

Desde 2€/ud



Cupcakes

Desde 4€/ud



Canapés dulces

2€/ud



Nubes bañadas en chocolate

1,5€/ud



Mini tartaletas

1,5€/ud



Chuches a granel o en botes

Botes desde 4€/ud



Chocolatinas personalizadas

2,5€/ud



Postres en vasito

Desde 2,5€/ud



Cookies

2€/ud

CASA
Golosa



Especiadas



Arándanos
y choco blanco



Rellenas de nutella



Con chips



Palomitas de oreo

Precio depende del recipiente contenedor



Un detalle para tus invitados



+ Detalles para tus invitados

Si quieres tener un pequeño detalle con los invitados, te lo ponemos fácil.

Galletas, pequeños botecitos de chuches o merengues, algún detalle más personalizado,... lo que necesites para lograr el mejor punto final a la celebración.





CASA
Golosa





+ Todo detalles

Si quieres, además podemos asesorarte o encargarnos de la decoración en mesa: mantelería, cristalería, etc.



¿Quieres conocer
más sobre
nuestro trabajo?





Visita nuestra web

o búscanos en:

Facebook Casa Golosa

Instagram @casagolosa

Tlf. y Whatsapp 649 665 664

Pregúntanos sin compromiso, cuéntanos tus ideas y te asesoraremos sobre cuál puede ser la mejor opción según tus necesidades.

Adiós!



gracias.

Ilustraciones de *marta altés*