

Десерты банкетного меню



Hotel Vedensky

Торт «Вишенка»

Сердцевина из натурального вишневого конфитюра спрятана в ореховый бисквит с добавлением какао и прослойки из белого шоколада и молочного крема

1800

Торт «Красный Мусс»

Пюре из натуральной малины на классическом бисквите и взбитыми сливками. Олицетворение лета в каждом кусочке!



1400

Торт «Нуга - Гляссе»

За необычным названием скрывается самый сладкий торт: зефир, сухофрукты и малиновое желе на шоколадном корже. «Некоторые любят послаще»...

1500

Торт «Шоко-апельсин»

Заваренная апельсиновая цедра со сливками на подложке из шоколадного Брауни. Идеальное сочетание апельсинового и шоколадного крема

2000

Торт «Экстра»

Самый строгий, но не менее вкусный, торт в нашей коллекции. Шоколадный бисквит с кофейным и горько-шоколадным кремом



1500

Торт «Наполеон»

Классический рецепт любимого торта на основе слоеного теста с прослойкой из сливочного крема

900

Торт «Экзотик»

Воплощение тропического вкуса: начинка из кокосового молока и стружки, дополненная муссом из манго и маракуйи! И всё это на основе из шоколадно-вафельного крокана

2000

Торт «Сладкий Янтарь»

Медовый бисквит с кремом Шантильи – нежное и легкое сочетание

1200

Торт «Йогуртовый»

Самый нежный торт из всей коллекции. В его основе - нежнейший крем из натуральных сливок и немного ванильного бисквита. Малина добавляет лёгкую кислинку

1200

Торт «Черный Лес»

Шоколадный бисквит с добавлением домашнего вишневого варенья и взбитых сливок – настоящее наслаждение!

1300

Торт «Эстерхаза»

Знаменитый европейский торт в самом классическом исполнении: ореховый бисквит с прослойкой из сливочно-заварного крема и традиционным узором

1500

Торт «Введенский»

В нашем фирменном торте идеально сочетаются нежный шоколадный крем и шоколадный бисквит. Ванильный крем деликатно оттеняет сладость

1300

Торт «Ореховый браунис»

Самый шоколадный торт из нашей коллекции. Миндаль подчеркивает независимый и яркий вкус

2200

«Чизкейк»

Рассыпчатое песочное тесто удерживает лёгкий крем из сливочного крема. Ещё мы добавили тонкую прослойку из натурального клубничного конфитюра

1400

Торт «Татен»

Наша интерпретация старинного французского торта. Как и в классическом рецепте, в его основе - карамелизированные яблоки со специями и корицей. Приятное дополнение – подложка из грецкого ореха и сахарного сиропа

1500

Торт «Шоколадный с кремом из маракуйи»

Шоколадный и кокосовый бисквит дополнен пюре из маракуйи. Кислинку оттеняет крем из тёмного шоколада

1800

Торт «Рэд вельвет»

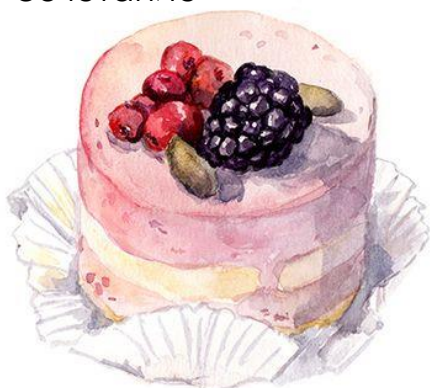
Насыщенный красный бисквит с легким сырным кремом пропитан клубничным сиропом

1100

Торт «Морковный»

Сладкая и сочная морковь просто создана для того, чтобы добавлять ее в торты! Морковный бисквит, нежный крем-чиз – идеальное осеннее сочетание

1400



Цены указаны в рублях за 1 кг, включают НДС



Hotel Vedensky