

Десерты банкетного меню

Торт «Вишенка»

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

1900

Торт «Красный Мусс»

Пюре из натуральной малины на классическом бисквите и
взбитыми сливками

1600

Торт «Нуга - Гляссе»

За необычным названием скрывается самый сладкий торт:
зефир, сухофрукты и малиновое желе на шоколадном корже

1900

Торт «Шоко-апельсин»

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

2300

Торт «Экстра»

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

1900

Торт «Наполеон»

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

1500

Торт «Экзотик»

Воплощение тропического вкуса: начинка из кокосового молока
и стружки, дополненная муссом из манго и маракуйи.
Подложка из шоколадно-вафельного крокана

1900

Торт «Сладкий Янтарь»

Медовый бисквит с кремом Шантильи. Нежный и лёгкий

1500

Торт «Бейлис»

Шоколадный бисквит с прослойкой из клюквенного желе и
сливочный крем с ликером Бейлис

1700

Торт «Йогуртовый»

В его основе - нежнейший крем из натуральных сливок и немного
ванильного бисквита. Малина добавляет лёгкую кислинку

1500

Торт «Черный Лес»

Шоколадный бисквит с добавлением домашнего вишневого
варенья и взбитых сливок. Классический «Шварцвальд»

1500



Торт «Эстерхаза»

Знаменитый европейский торт: ореховый бисквит с прослойкой из сливочно-заварного крема и традиционным узором 1800

Торт «Введенский»

В нашем фирменном торте сочетаются нежный шоколадный крем и шоколадный бисквит. Ванильный крем деликатно оттеняет сладость 1700

Торт «Ореховый браунис»

Максимально шоколадный торт. Миндаль подчеркивает независимый и яркий вкус 2490

«Чизкейк»

Рассыпчатое песочное тесто удерживает лёгкий крем из сливочного сыра. Добавлена прослойка из натурального клубничного конфитюра 1800

Торт «Татен»

Интерпретация старинного французского торта. Как и в классическом рецепте, в его основе - карамелизированные яблоки со специями и корицей. Подложка из грецкого ореха и сахарного сиропа 2300

Торт «Шоко-маракуйя»

Шоколадный и кокосовый бисквит дополнен пюре из маракуйи. Кислинку оттеняет крем из тёмного шоколада 1900

Торт «Красный бархат»

Насыщенный красный бисквит с легким сырным кремом пропитан клубничным сиропом 1500

Торт «Морковный»

Морковный бисквит, нежный крем-чиз 1600

Торт «Меренгата с брусникой»

Бисквит с брусничной прослойкой, сливочным кремом и безе с фундуком 1600

Торт «Черника-манго»

Мусс из манго, начиненный профитроли и черничным крем-муссом 1900

Торт «Сливочный пломбир»

Ванильный бисквит, крем-пломбир с клубничным желе и лимонным курдом 1700

Цены указаны в рублях за 1 кг



New

New

New