



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Под чутким руководством
шеф-кондитера
отеля-замка «Богатырь»
мы создаем торты и десерты,
каждый из которых —
произведение искусства.



торт

«Чёрный Лес»

У Шварцвальдского классического торта – «Черный лес» шоколадный бисквит, пропитанный сахарным сиропом с вишневым соком и коньяком.

На нижнем корже трюфельный крем из черного шоколада на верхнем натуральные взбитые сливки с маринованной вишней в коньяке. Торт украшен шоколадной стружкой, розами из сливок и коктейльной вишней.



3 200 Р

1500 г

торт

«Саше»

Состоит из насыщенного шоколадного бисквита, прослоен шоколадным ганашом на основе настоящего бельгийского темного шоколада.

Сверху покрыт мягкой шоколадной глазурью.

Украшен кофейным макарунсом и карамельными трюфелями.



3 800 Р

1500 г

Чизкейк классический «New York»

Приготовлен
по классическому рецепту
из сливочного сыра.

На подложке
из песочного теста
выложен слой плотной
сырной массы с нотками
лимонной цедры.

Украшен свежими
ягодами и кунжутным
бисквитным печеньем
«Бренди снап».



3 200 Р

1600 г

торт

«Трио»



Торт из трёх слоев нежнейших шоколадных муссов:
темного, молочного и белого шоколада.

С декорациями из белого шоколада
и свежих ягод и макарунсами

4 500 Р



1500 г

«Куб Профитролями»

Классический шоколадный бисквит пропитан сахарным сиропом, в прослойке воздушный крем шантильи, посыпанный жареными лепестками миндаля.

Сверху выложены шоколадные профитроли и покрыт торт мягкой шоколадной глазурью.



2 200 Р 1500 г

торт

«Бело-шоколадный с муссом из чёрной смородины»



Торт с нежным муссом из белого шоколада в сочетании с муссом из черной смородины, под зеркальной глазурью. Украшен шоколадным декором, макарунсами и ягодами.

5 000 Р



1500 г



торт

«МОККО»

Торт с нежным муссом из молочного шоколада, с белым бисквитом, пропитанным кофейным сиропом, покрытый шоколадным гляссажем

3 200 Р

1500 г

торт

«Шоколад-маракуйя»



Миндальный бисквит Джаконда, наполненный нежным муссом из маракуйи и трюфельного крема, покрытый зеркальной глазурью.

Торт украшается свежими ягодами и фруктами

3 200 Р

1300 г



торт

Птичье Молоко

Торт собирается из тонких бисквитов прослоенных нежным ванильным суфле, покрыт шоколадной глазурью и украшен свежими ягодами.

2 500 Р 1400 г

торт

«Наполеон»

Коржи слоеного теста прослоенные нежнейшим кремом шантильи.

Бока торта декорированы миндальными лепестками, а сверху торт украшен разнообразными свежими ягодами.



3 000 Р 1500 г

торт

«Медовый»



Классика кондитерского искусства, представляющую собой медовые коржи заварным кремом украшен свежими ягодами и кунжутным бисквитным печеньем «Бренди снап».

2 200 Р



1500 г



На песочной подложке выложили фруктовый джем и бисквиты пропитанные сиропом и прослоенные заварным кремом.

Сверху торт украшен киви и ягодами под зеркальной глазурью. Бока торта обсыпаны миндальными лепестками.

торт

«Фруктовый»

2 500 Р

1500 г

торт

«Киевский»

Классический торт с воздушно-ореховым бисквитом и французской меренгой в основе, прослоен шоколадно-масляным кремом и осыпан жареным фундуком.

В оформлении безе.



3 800 Р 1500 г

Дополнительный сервис, пожелания заказчика

Ягоды свежие в ассортименте	100 г	800 ₺
-----------------------------	-------	-------

Шоколадный декор	100 г	200 ₺
------------------	-------	-------

Пряники глазированные	100 г	120 ₺
-----------------------	-------	-------

Изделия из сахарной пасты детские фигурки и т.д.	100 г	250 ₺
---	-------	-------

8 862 241 77 77

доб. 3807, 3804

bogatyр-castle.ru

скидка

10% при заказе
более двух тортов

