



Wedding cakes

2024

ЯК ОБРАТИ ВЕСІЛЬНИЙ ТОРТ?

ВАРТІСТЬ 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРУ – 1100 ГРН.

Будь-який декор не входить у вартість, його допоможуть прорахувати наші менеджери при замовленні.

Вибравши начинку торта, вам необхідно зробити замовлення за номером **+380 (93) 100 04 05** (telegram, viber або зателефонувати нам).

Для того, щоб прорахувати необхідну вагу торта, помножте кількість гостей на весіллі на вагу середнього шматка торта – **200 грам**, так ви отримаєте необхідну вам загальну вагу торта.

Знаючи вагу торта, легко зрозуміти скільки ярусів вам необхідно.

МИ ЗАВЖДИ ВЧАСНО ЗРОБИМО ДОСТАВКУ

Вартість доставки весільного торта по правому березі Києва – **150 грн**, по лівому березі – **200 грн**, по області від **300 грн**, розраховується індивідуально.



1-4 кг



5-8 кг



9-20 кг





Ванільний крем з ягодами на основі вершкового сиру

Мигдальний бісквіт

ЯГІДНО-ВАНІЛЬНИЙ

Легкий мигдальний бісквіт з ягодами асорті, ванільний крем на основі вершкового сиру з малиною та смородиною



Крем на основі вершкового сиру

Прошарок карамелі з крупцями солі

Шоколадно-мигдальний бісквіт фінансьє

ШОКОЛАД-КАРАМЕЛЬ

Мегашоколадний щільний та вологий бісквіт фінансьє, прошарок карамелі з крупцями солі, крем на основі вершкового сиру



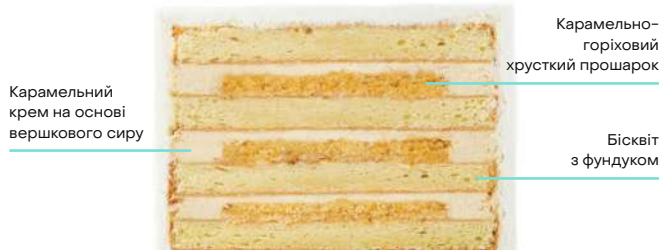
Крем на основі вершкового сиру

Вишневий конфітур

Шоколадно-мигдальний бісквіт

ШОКОЛАД-ВИШНЯ

Легкий та вологий шоколадно-мигдальний бісквіт, вишневий конфітур з цілими ягодами, крем на основі вершкового сиру



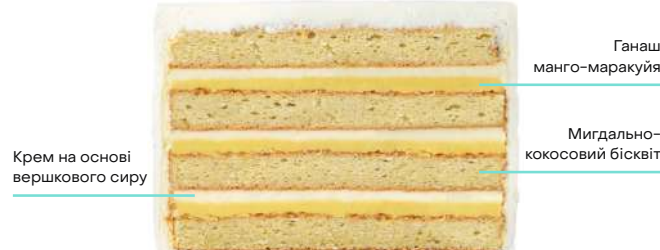
Карамельний крем на основі вершкового сиру

Карамельно-горіховий хрусткий прошарок

Бісквіт з фундуком

КАРАМЕЛЬ-КРЕМЧІЗ

Легкий горіховий бісквіт з фундуком, хрусткий карамельний прошарок з праліне із фундука, карамельний крем на основі вершкового сиру



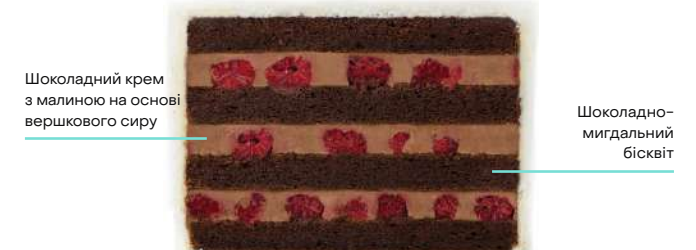
Крем на основі вершкового сиру

Ганаш манго-маракуйя

Мигдально-кокосовий бісквіт

МАНГО-КОКОС

Легкий мигдально-кокосовий бісквіт просочений сиропом на основі кокосового молока, прошарок ганаша з манго та маракуйя, крем на основі вершкового сиру

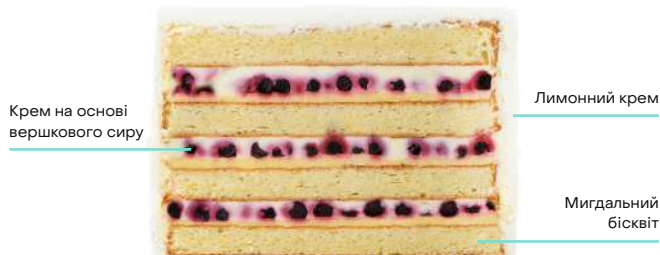


Шоколадний крем з малиною на основі вершкового сиру

Шоколадно-мигдальний бісквіт

ТРЮФЕЛЬНИЙ З МАЛИНОЮ

Легкий та вологий шоколадно-мигдальний бісквіт, шоколадний крем на основі вершкового сиру та темного шоколаду, цілі ягоди малини



Крем на основі вершкового сиру

Лимонний крем

Мигдальний бісквіт

ЛИМОННО-ЧОРНИЧНИЙ

Легкий мигдальний бісквіт, прошарок лимонного крему, крем на основі вершкового сиру з лимонною цедрою та ягодами чорниці



Крем на основі вершкового сиру

Полунична начинка

Фісташковий бісквіт

ФІСТАШКА-ПОЛУНИЦЯ

Кексовий фісташковий бісквіт з подрібленими фісташками, прошарок полуничної начинки, фісташковий крем на основі вершкового сиру



Крем на основі вершкового сиру

Ягоди малини

Мигдальний бісквіт

ЧЕРВОНІЙ ОКСАМИТ

Оксамитовий мигдальний бісквіт з малиною просочений сиропом з чорносмородиновим лекаром, крем на основі вершкового сиру з ягодами малини

famous cakes for special days