



Wedding cakes

ЯК ОБРАТИ ВЕСІЛЬНИЙ ТОРТ?

ВАРТІСТЬ 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРУ – 1300 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 від **150 грн**, по лівому березі від **200 грн**, по області від **300 грн**, розраховується індивідуально.



1-4 кг



5-8 кг



9-20 кг





ЯГІДНО-ВАНІЛЬНИЙ

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



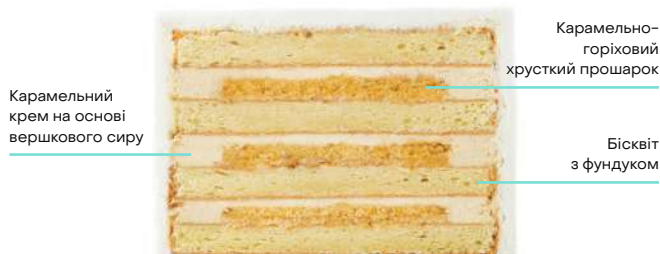
ШОКОЛАД-КАРАМЕЛЬ

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



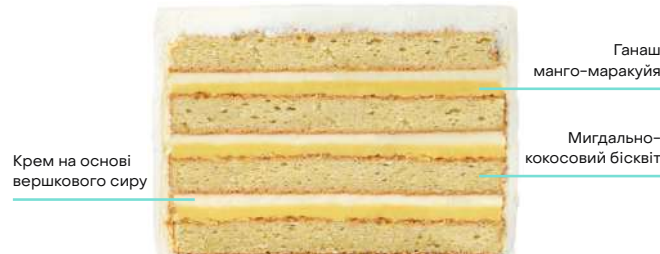
ШОКОЛАД-ВИШНЯ

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



КАРАМЕЛЬ-КРЕМЧІЗ

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



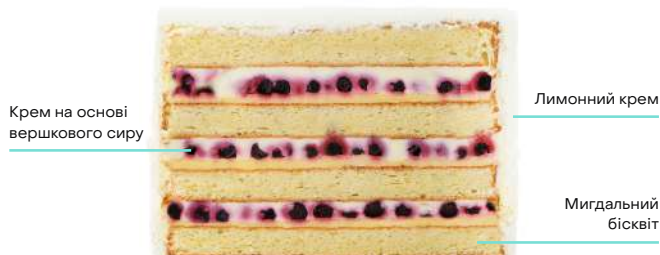
МАНГО-КОКОС

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



ТРЮФЕЛЬНИЙ З МАЛИНОЮ

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



ЛИМОННО-ЧОРНИЧНИЙ

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



ФІСТАШКА-ПОЛУНИЦЯ

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



ЧЕРВОНИЙ ОКСАМИТ

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

famous cakes for special days