



*Wedding cakes*

весільні торти

MAY 2024

# ЯК ОБРАТИ ВЕСІЛЬНИЙ ТОРТ?

**ВАРΤІСТЬ 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРУ – 1000 ГРН.**

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

Вибрали 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.





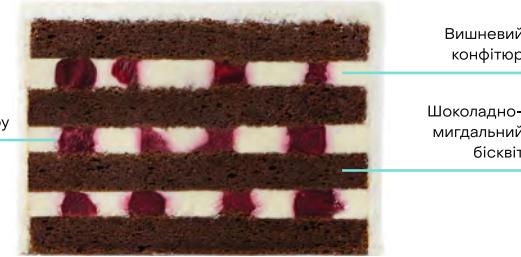
## ЯГІДНО-ВАНІЛЬНИЙ

Легкий мигдальний бісквіт з ягодами  
малини та чорної смородини,  
ванільний крем на основі вершкового сиру



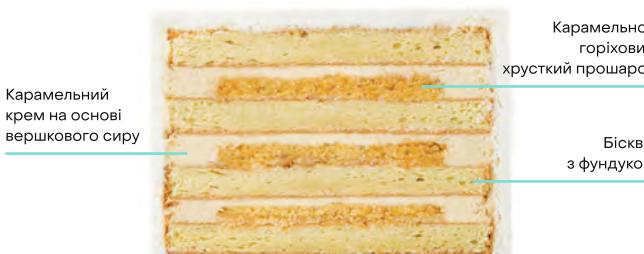
## ШОКОЛАД-КАРАМЕЛЬ

Мегашоколадний щільний та вологий бісквіт фінансє,  
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



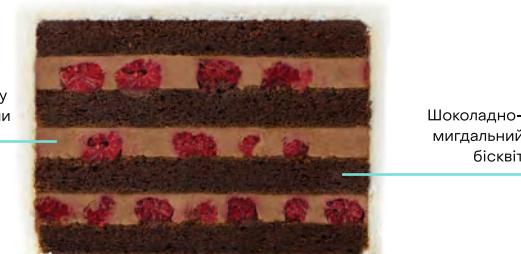
## КАРАМЕЛЬ-КРЕМЧІЗ

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



## МАНГО-КОКОС

Легкий мигдально-коксовий 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



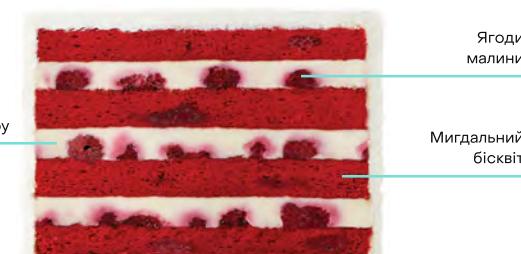
## ЛИМОННО-ЧОРНИЧНИЙ

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 черносмородиновим лекером,  
крем на основі вершкового сиру з ягодами малини

*famous cakes for special days*