

ОСНОВЫ ДЛЯ ТОРТОВ по индивидуальному эскизу

СТАНДАРТНЫЕ



Сметанная



Шоколадно-карамельная



Сливочно-малиновая



Творожная

НЕСТАНДАРТНЫЕ



Наполеон



Эстерхази



Красный бархат



Наполеон шоколадный

Заказ торта по каталогу или индивидуальному эскизу можно оформить за 2 дня по предоплате 50% от суммы заказа.

НАШИ ТОРТЫ С ДОСТАВКОЙ

welcome-delivery.ru/cakes

тел. 97-09-09

Фирменные торты от кондитерской нашего ресторана призваны сделать ваш праздник вкуснее и ярче! Выбирайте торт из каталога или заказывайте по индивидуальному эскизу.

Наши кондитеры воплотят в жизнь любые задумки и создадут торт к любому вашему торжеству: свадьбе, дню рождения, детскому празднику или корпоративу.

Закажите вкуснейший торт с доставкой в любую точку города!

Стоимость торта по индивидуальному эскизу

Стандартные начинки:

Покрытие сливками – 1 000 руб./кг

Покрытие сахарной мастикой – 1 500 руб./кг

Покрытие сырным / масляным кремом – 1 500 руб./кг

Нестандартные начинки:

Покрытие сливками – 1 500 руб./кг

Покрытие сырным / масляным кремом – 2 000 руб./кг

Дополнительный декор

Фотопечать на бельгийском шоколаде – 550 руб.

Фотопечать на сахарной бумаге – 450 руб.

Сезонные ягоды – уточните у администратора

Декор из беже / имбирных пряников – 200 руб./100 г

ИП Шатунова, ОГРНИП 315184100000034
г. Ижевск, ул. Ленина, 45



www.welcome-group.ru

ВИНО и МЯСО ресторан



ФИРМЕННЫЕ ТОРТЫ

Только натуральные ингредиенты.
Без сухих смесей. Без консервантов.
Ручная работа.



СМЕТАННЫЙ

Классический бисквит и легкий сметанный крем. Идеальный вариант для детского торта.

0,75 кг / 890 ₺



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ ХИТ

Удивительно легкий и нежный торт. Тающий меренговый бисквит, легкий ванильный крем и свежие ягоды в сочетании с хрустящими миндальными хлопьями.

0,6 кг / 1 090 ₺



ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ХИТ

Шоколадные коржи, ореховая шоколадная паста и нежнейший карамельный крем.

1 кг / 1 090 ₺



СЛИВОЧНО-МАЛИНОВЫЙ

Сливочный бисквит, сырный крем с малиной и тонкая прослой ореховой меренги.

1,2 кг / 1 090 ₺



ТВОРОЖНЫЙ

Бисквит на основе овсяной муки и вяленого яблока и воздушный сливочно-творожный крем.

1,3 кг / 1 190 ₺



ЭСТЕРХАЗИ

Множество тончайших миндальных коржей в сочетании с карамельным заварным кремом.

1,2 кг / 1 550 ₺



КРАСНЫЙ БАРХАТ ХИТ

Особенное сочетание сочных и бархатистых коржей с нежным сырным кремом.

1 кг / 1 400 ₺



НАПОЛЕОН ХИТ

Самый популярный торт. Множество тонких коржей из слоеного теста пропитываются ванильным заварным кремом.

1 кг / 1 400 ₺



КЛУБНИКА С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Нежность и признание в любви в одном кусочке. Миндальный бисквит, нежное воздушное суфле на белом бельгийском шоколаде в сочетании с клубничным конфи.

0,65 кг / 1 550 ₺



ТИРАМИСУ

Очень воздушный, нежный итальянский десерт с изумительным контрастом вкусов сладкого сливочного крема и горьковатого крепкого кофе. Сливочное суфле на основе сыра Маскарпоне и бисквитное печенье Савоярди с ликером Амаретто.

1 кг / 1 790 ₺



ШОКОЛАДНО-АРАХИСОВЫЙ

Шоколадный бисквит, крем на основе молочного бельгийского шоколада и арахис в домашней карамели.

1,2 кг / 1 790 ₺



ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Ягодный взрыв. Бисквит с кусочками малины и черники, нежный сырный крем с ассорти из лесных ягод и белым бельгийским шоколадом.

1,3 кг / 1 500 ₺



ПРЯНАЯ ГРУША

Муссовый торт в шоколадной глазури. Сочный брауни с кусочками вяленой груши, конфи из груши в пряной карамели в сочетании с нежным сливочным муссом.

1,3 кг / 1 800 ₺



КОФЕ-АМАРЕТТО

Муссовый торт в шоколадном велюре. Сливочный бисквит, миндальный дакуаз, грильяж и два ярких мусса: кофейный и с ликером Амаретто.

0,9 кг / 1 990 ₺



ЧИЗКЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ ХИТ

Классический сырный пирог со свежими ягодами.

1,2 кг / 1 900 ₺