

Кондитерская

AZIMUT Сити Отель Санкт-Петербург

Десерты для кофе-брейков, фуршетов, банкетов

Мусс сливочный с яблочно-лаймовым желе, 35 гр, 130 руб



Мусс клубника-манго в шоколадном велюре, 45 гр, 190 руб



Мини шоколадный кекс, 35 гр, 90 руб



Пирожное шоколадный трюфель на шпажке, 30 гр, 150 руб



Десерт тарт-татен, 55 гр, 90 руб



Шу шоколадное с кракелином
и кунжутным чипсом, 40 гр, 150 руб



Мини корзиночка:
С малиной, 25 гр, 110 руб
С ежевикой, 25 гр, 210 руб
С голубикой, 25 гр, 110 руб



Пирожное манго-кокос, 48 гр, 250 руб



Шу с заварным кремом и
марципаном, 45 гр, 150 руб



Десерт в стаканчике мусс шоколадно
ореховый, 55 гр, 330 рублей



Десерт в стаканчике
кокосовый, 50 гр , 230 руб



Десерт в стаканчике
кофейный, 30 гр, 130 руб



Десерт в стаканчике
лимонный, 70 гр, 250 руб



Десерт в стаканчике сливочный мусс
манго-маракуйя, 55 гр, 190 руб



Десерт в стаканчике ванильный мусс
с малиной, 50 гр, 190 руб



Пирожное кофейное
мороженко, 48 гр, 290 руб



Пирожное фруктовое
мороженко, 48 гр, 230 руб



Мусс кокос-юдзу
(только банкет), 100 гр, 410 руб



Десерт в стаканчике
фисташка малина, 50 гр, 290 руб



Десерт в стаканчике вишня
шоколад, 50 гр, 290 руб



Торты на заказ

Сметанник – 1100 ₺

Сметанный бисквит, крем сметанный, пропитан сахарным сиропом



Торт Фисташковый с малиной и украшением – 2100 ₺

Фисташковый бисквит, крем чиз творожный, мусс малиновый



Медовик – 1100 ₺

Медовые коржи, сметанный крем



Торт Эстерхази – 1700 ₺

Белково-ореховые коржи, масленно-заварной крем



Торт шоколад вишня – 2100 ₺

Шоколадный бисквит, сахарная пропитка, крем на белом шоколаде и темном шоколаде



ЧизКейк – 1500 ₺

Песочный слой, творожная основа с ноткой цедры лимона



Шоколадный с карамелью – 2100 ₺

Шоколадный бисквит, сахарная пропитка, соленая карамель, крем на темном шоколаде.



Торт Морковный – 1100 ₺

Морковный бисквит, крем чиз творожный.



Тирамису – 2200 ₺

Бисквит пропитанный кофейный кремом с ликером амаретто, крем сливочный на сыре маскарпоне.



Торт с классическим бисквитом – 1100 ₺

Классический бисквит, крем пломбир, сахарный сироп.



Торт Наполеон с брусникой – 1100 ₺

Слоеное домашнее тесто, масленно-заварной крем, брусничное варенье.



Торт Красный бархат – 1800 ₺

Влажные бисквитные коржи с кремом чиз



Украшение на торт

Украшение	Цена
Фрукты и сливки на 1 кг торта	1300 рублей
Мастика на 1 кг торта	700 рублей
Логотип формата А4	2000 рублей
Логотип формата А3	3000 рублей

Торты на заказ

Торт с фруктами и сливками:



Торт с мастикой:



Торт с фруктами и сливками:



*Дизайн торта можно обсудить напрямую с нашим кондитером.
Финальная стоимость будет зависеть от начинки, дизайна и размера торта.

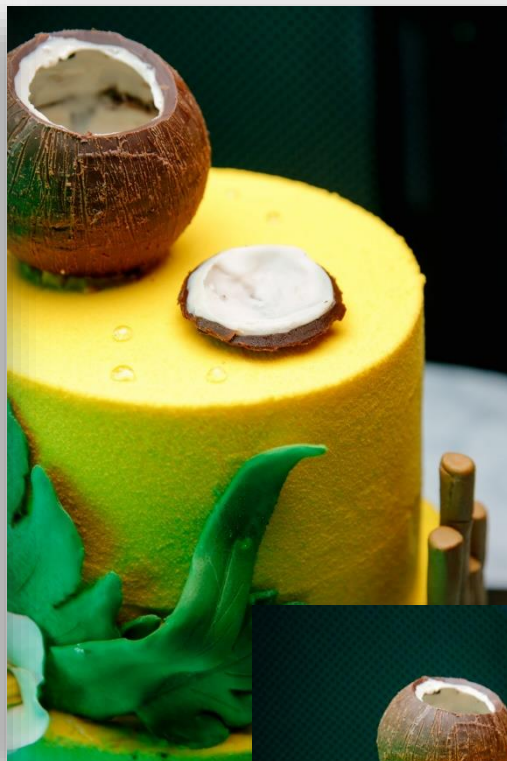
Капкейки

Десерт	Гр	Стоимость (руб.)
Капкейк Тематический	95	230
Капкейк Кремчиз	120	250
Капкейк Шоколадный	110	250
Капкейк Белый с логотипом*	110	250
Капкейк Шоколадный с логотипом*	120	250

*Заказ от 20 шт, макет предоставляется заказчиком

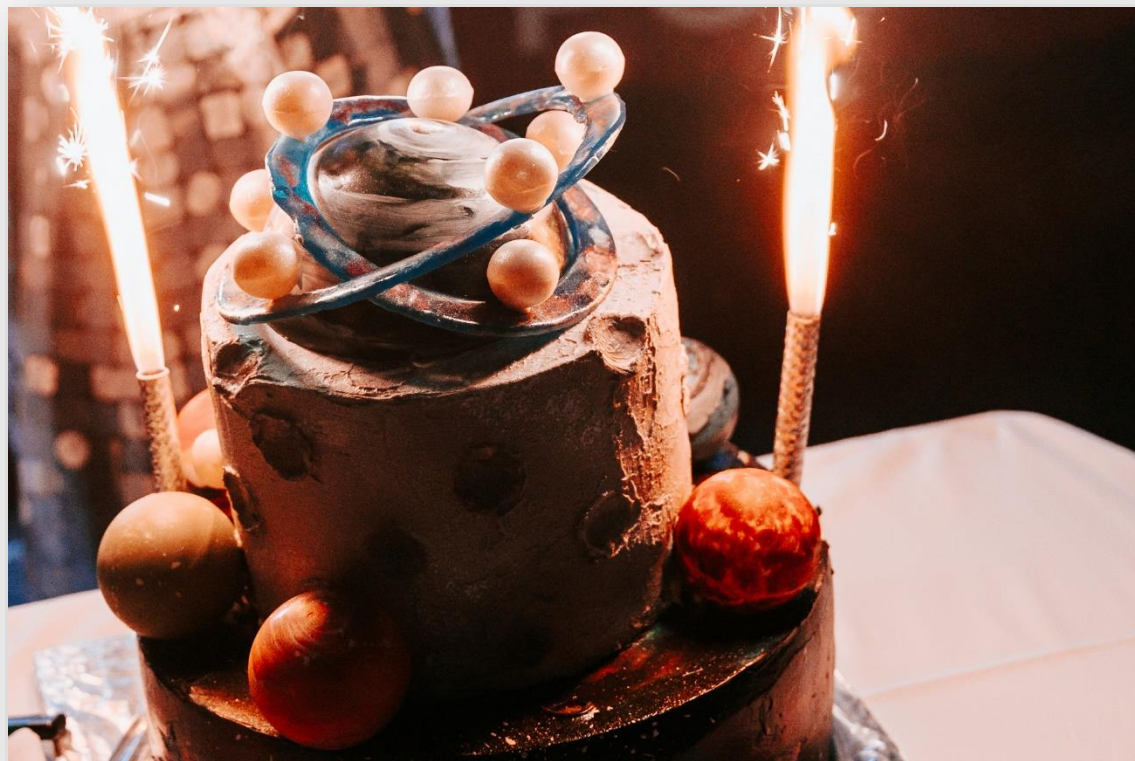


Другие работы
нашего шеф-кондитера





Другие работы
нашего шеф-кондитера



Другие работы
нашего шеф-кондитера

