



1700,-

КРАСНЫЙ БАРХАТ

Бархатный бисквит с экстрактом каркаде.
Крем с десертым сыром и взбитыми сливками
и свежей клубникой.



1300,-

СНЕЖНАЯ КОРОЛЕВА

Пласты безе с прослойкой сливочно-ванильного
крема и чернослива.



1100,-

МИЛЕНА

Воздушный бисквит с творожным кремом и консер-
вированными персиками



1000,-

МАДОННА

Тонкие медовые коржи с прослойкой молочного
крема с грецкими орехами.



750,-

КЛАССИКА

Белый ванильный бисквит с прослойкой сливочного
крема с грецкими орехами.



800,-

ШОКОЛАДНАЯ ВИШНЯ

Шоколадный бисквит пропитанный сиропом и
коньяком с прослойкой крема на основе темного
шоколада и свежей вишни.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРИДИЕНТЫ В ОСНОВУ

ШОКОЛАД/ШОКОЛАДНАЯ КРОШКА	200,-
ОРЕХИ	250,-
СВЕЖИЕ ЯГОДЫ	200,-
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ФРУКТЫ	200,-
СВЕЖИЕ ФРУКТЫ	200,-
ДЖЕМ	200,-
СУХОФРУКТЫ	200,-
ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ	200,-

ОФОРМЛЕНИЕ

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	150,-
СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ	220,-
ПОКРЫТИЕ КОРОЛЕВСКОЙ ГЛАЗУРЬЮ	500,-
ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР	350,-
ФРУКТЫ И ЯГОДЫ	450,-
ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ	250,-
ФИГУРКИ (ДО 10 СМ)	390,-
ТАБЛИЧКА	100,-
ФОТОПЕЧАТЬ (ФОРМАТ А4)	400,-
СЛАДКОЕ КРУЖЕВО	300,-
АЙСИНГ (СЛАДКИЙ АЖУРНЫЙ ДЕКОР)	300,-
СЛОЖНЫЙ ДЕКОР (КАРАМЕЛЬ, ЖИВЫЕ ЦВЕТЫ)	от 600,-