SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ НА ЗАКАЗ В SLIDE





ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ СЮРПРИЗОВ И БОЛЬШИХ СОБЫТИЙ

БЕНТО-ТОРТЫ • ТОРТЫ ОТ 2 КГ

СВАДЕБНЫЕ И КОРПОРАТИВНЫЕ ТОРТЫ

ДЕСЕРТЫ НА ФУРШЕТЫ И КОФЕ-БРЕЙКИ

SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

БЕНТО ТОРТЫ

2 500 ₽ | 400 г

Небольшой торт для личного повода, теплого сюрприза или приятного комплимента.
Заказ принимается минимум за сутки.

МАЛЕНЬКИЙ ЗНАК ВНИМАНИЯ











Варианты оформления. Вы можете прислать свой референс.

SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

БЕНТО ТОРТЫ

2 500 ₽ | 400 г

В стоимость входят: начинка, кремовое покрытие и базовый декор (небольшие надписи или простой рисунок). Подарочная упаковка и свечка включены.



01 Клубничное мороженое

Ваниль · клубника · крем-чиз

Нежный ванильный бисквит с воздушным крем-чизом и яркой прослойкой из клубничного пюре — идеальный баланс сливочной мягкости и ягодной свежести. Вкус, который напоминает лето и первые солнечные дни.



02 Хрустящая вишня

Шоколад · вишня · хрустящий слой

Гармоничное сочетание насыщенного шоколадного бисквита, сочной вишни в сиропе и нежного крем-чиза. Особый штрих — хрустящий слой, который добавляет текстурный контраст и делает каждый кусочек выразительнее.



03 Морковный с облепихой

Морковь · грецкий орех · облепиха

В основе — влажный пряный морковный бисквит с кусочками грецких орехов и ванильный кремчиз. Прослойка из пюре облепихи даёт яркий акцент: её характерная кислинка и фруктовые ноты уравновешивают сладость бисквита и создают живой, запоминающийся контраст. Тёплый, уютный и неожиданно гармоничный вкус.

SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

ТОРТЫ ОТ 2-Х КГ

3 300 ₽ | 1 кг

На компанию от 8-10 человек для самых важных событий.
Заказ принимается минимум за 2-3 дня.

ТОРТ - ВСЕГДА БЕСПРОИГРЫШНОЕ РЕШЕНИЕ!











Варианты оформления. Вы можете прислать свой референс.

SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

ТОРТЫ ОТ 2-Х КГ

3 300 ₽ | 1 кг

В стоимость входят: начинка на ваш выбор, кремовое покрытие и базовый декор: надпись, простой рисунок и золотые брызги. Подарочная упаковка включена.

Выберите свою начинку



01 Клубничное мороженое

Ваниль · клубника · крем-чиз

Нежный ванильный бисквит с воздушным крем-чизом и яркой прослойкой из клубничного пюре — идеальный баланс сливочной мягкости и ягодной свежести. Вкус, который напоминает лето и первые солнечные дни.



02 Хрустящая вишня

Шоколад · вишня · хрустящий слой

Гармоничное сочетание насыщенного шоколадного бисквита, сочной вишни в сиропе и нежного крем-чиза. Особый штрих — хрустящий слой, который добавляет текстурный контраст и делает каждый кусочек выразительнее.



03 Морковный с облепихой

Морковь · грецкий орех · облепиха

В основе — влажный пряный морковный бисквит с кусочками грецких орехов и ванильный кремчиз. Прослойка из пюре облепихи даёт яркий акцент: её характерная кислинка и фруктовые ноты уравновешивают сладость бисквита и создают живой, запоминающийся контраст. Тёплый, уютный и неожиданно гармоничный вкус.

SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

ТОРТЫ ОТ 2-Х КГ

3 300 ₽ | 1 кг

Начинки 04–06 / продолжение



04 Медовая груша

Шоколад · груша · мёд · корица

В основе — шоколадный бисквит. На нём — нежная запечённая груша, пропитанная мёдом с корицей. Всё это дополняет бархатистый шоколадный крем, который связывает вкусы в единую гармонию. Тёплые пряные ноты в каждом кусочке.



05 Трюфель

Тёмный шоколад · кофе · коньяк

Этот торт — настоящая ода шоколаду. Плотный, выразительный бисквит на тёмном бельгийском шоколаде, пропитанный коньяком, сливками и кофе. А крем-чиз с тёмным шоколадом дает долгое шоколадное послевкусие.



06 Малина-мята

Мята · малина · крем-чиз

Гармоничное сочетание мятного бисквита, нежной прослойки из малинового пюре и сливочного крем-чиза. Освежающий и лёгкий — как глоток прохлады.

SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

СВАДЕБНЫЕ ТОРТЫ

3 300 ₽ | 1 кг

Выберите начинку, а затем переходите к оформлению торта.

В стоимость входят: начинка на ваш выбор, кремовое покрытие и базовый декор, в виде надписи, простого рисунка и золотых брызг. Дополнительный декор рассчитывается отдельно. Заказ принимается минимум за 5 дней.

ГЛАВНЫЙ ДЕСЕРТ, СОЗДАННЫЙ С ЛЮБОВЬЮ

1 **Ваш стиль**
Учтем концепцию вашей свадьбы

2 **Без лишнего волнения**
Кондитер создает торт прямо в отеле: свежим и точно к моменту подачи

3 **Уникальный дизайн**
Ваш торт не выбирают «из каталога», а создают специально для вас





Варианты оформления. Вы можете прислать свой референс.

SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

ВАШ ФИНАЛЬНЫЙ АКЦЕНТ ВЕЧЕРА

3 300 ₽ | 1 кг









Варианты оформления. Вы можете прислать свой референс.

SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

КОРПОРАТИВНЫЕ

3 300 ₽ | 1 кг

Выберите начинку, а затем переходите к оформлению торта.

В стоимость входят: начинка на ваш выбор, кремовое покрытие и базовый декор: надпись, простой рисунок и золотые брызги. Дополнительный декор рассчитывается отдельно. Заказ принимается минимум за 3-5 дней.

ПОДЧЕРКНЕМ СТИЛЬ ВАШЕЙ КОМПАНИИ

1 **Уникальный дизайн**
Под фирменный стиль компании

2 **Без лишнего волнения**
Кондитер создает торт прямо в отеле: свежим и точно к моменту подачи

3 **Референсы**
Ваш торт не выбирают «из каталога», а создают специально для вас





Варианты оформления. Вы можете прислать свой референс.

SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

КЭНДИ-БАР

ПИРОЖНЫЕ:

- медовик
- картошка

160 ₽ | 40 г





МИНИ-ЭКЛЕРЫ:

- ванильный
- фисташковый
- карамельный

190 ₽ | 30 г





КАПКЕЙКИ

- ванильный с клубникой и ванильным кремчизом
- шоколадный с вишней и шоколадным кремчизом
- морковный с карамелью и ванильным кремчизом

410 ₽ | 110 г





SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

КЭНДИ-БАР

КЕКСЫ

ЛИМОННЫЙ:
плотный кекс на взбитом сливочном масле с помадкой на лимонном соке с цедрой. Лимонная глазурь в декоре.

ФУНДУЧНЫЙ
с насыщенным ореховым вкусом на натуральном фундучном пралине. Декорируется шоколадной глазурью и ореховой крошкой.

ШОКОЛАДНЫЙ
яркий шоколадный бисквит с добавлением темного шоколада. Декорируется шоколадной глазурью.

130 ₽ | 30 г





SLIDE ОТЕЛЬ HOTEL

ПУСТЬ ПОВОД СТАНЕТ СЛАЩЕ

01 **Выберите формат**

Бенто, торт от 2 кг, свадебный или корпоративный.

02 **Назовите начинку**

Укажите название или номер из выбранного раздела.

03 **Обсудите детали**

Сообщите дату, желаемый вес и пожелания к оформлению.

Будем рады стать частью вашего праздника.

Заказы принимаются в Max или Telegram

+7 922 140 34 49