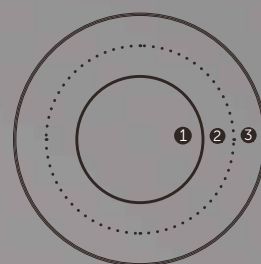


•ТОРТЫ НА ЗАКАЗ•



• ВЕЛЮР •



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

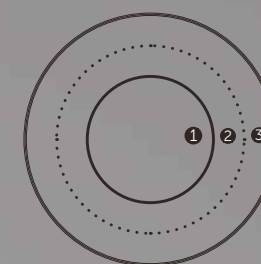


ВАНИЛЬНО-
ЯГОДНЫЙ

КОРЖИ:
ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

❖ НАЧИНКА:
КОКОСОВЫЙ МУСС
С МАЛИНОВЫМ МАРМЕЛАДОМ
❖ УКРАШЕНИЕ:
СВЕЖИЕ ЯГОДЫ

• ВЕЛЮР •



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

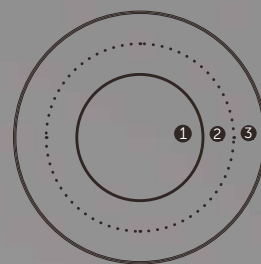


ЦВЕТОЧНЫЙ

КОРЖИ:
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

❖ НАЧИНКА:
ЙОГУРТОВЫЙ ЯГОДНЫЙ МУСС
❖ УКРАШЕНИЕ:
ЦВЕТЫ, БЕЗЕ

• ГЛАЗУРЬ •



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



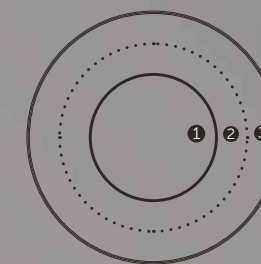
ШОКОЛАДНАЯ
ГЛАЗУРЬ

КОРЖИ:
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

❶ НАЧИНКА:
КАРАМЕЛЬНАЯ НУГА
С КОРИЦЕЙ

❷ УКРАШЕНИЕ:
ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ,
ШОКОЛАДНЫЕ СФЕРЫ,
ВАФЕЛЬНАЯ КРОШКА

• ГЛАЗУРЬ •



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

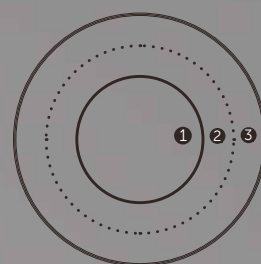


СМЕТАННИК
ЯГОДНЫЙ

КОРЖИ:
ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

❶ НАЧИНКА:
МУСС СМЕТАННЫЙ
С ГРАНУЛАМИ МАЛИНЫ

❷ УКРАШЕНИЕ:
ГЛАЗУРЬ, ЦВЕТЫ,
КОКОСОВАЯ СТРУЖКА



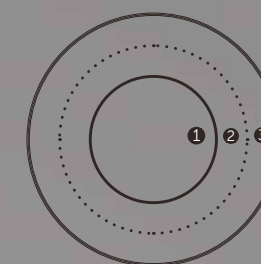
- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



ШОКОЛАДНЫЙ
ТОРТ С ФРУКТАМИ
И СОЛЕНОЙ
КАРАМЕЛЬЮ

КОРЖИ:
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

❶ НАЧИНКА:
КРЕМ-ЧИЗ С БАНАНАМИ
И СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ
❷ УКРАШЕНИЕ:
КРЕМ-ЧИЗ С ЧЕРНИКОЙ
И ЯГОДАМИ



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

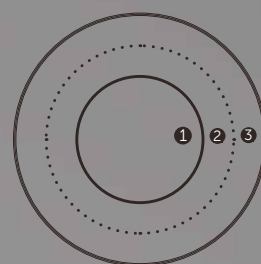


ЦИТРУСОВЫЙ ТОРТ
С МАКОМ

КОРЖИ:
ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ
С МАКОМ

❶ НАЧИНКА:
КРЕМ НА СЛИВКАХ
С ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ
И БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
❷ УКРАШЕНИЕ:
КРЕМ-ЧИЗ, ПРЯНИКИ, ЯГОДЫ

• ТОРТЫ НА ЗАКАЗ •



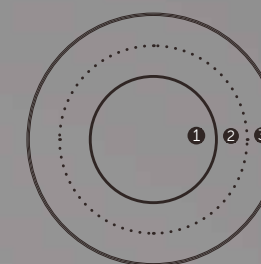
- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

ВАНИЛЬНЫЙ
ТОРТ

КОРЖИ:
ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

❖ НАЧИНКА:
СМЕТАННЫЙ КРЕМ
❖ УКРАШЕНИЕ:
ЦВЕТЫ

• ТОРТЫ НА ЗАКАЗ •



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

МАЛИНОВО-
МИНДАЛЬНЫЙ

КОРЖИ:
МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ

❖ НАЧИНКА:
СЫРНЫЙ КРЕМ С МАЛИНОЙ
❖ УКРАШЕНИЕ:
КРЕМ-ЧИЗ, МАЛИНА, ЦВЕТЫ



CANDY BAR
для
ДЕВОЧЕК

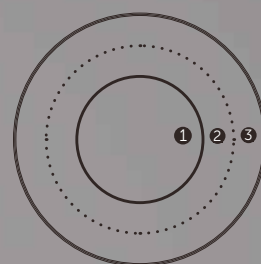
- ⊗ ВАНИЛЬНЫЕ КАПКЕЙКИ С КЛУБНИЧНЫМ КРЕМОМ
- ⊗ КЕЙК-ПОПСЫ
- ⊗ МАКАРУНЫ
- ⊗ ЛЕДЕНЦЫ
- ⊗ МАРШМЕЛЛОУ
- ⊗ ДЕКОР



CANDY BAR
для
МАЛЬЧИКОВ

- ⊗ ВАНИЛЬНЫЕ КАПКЕЙКИ С КЛУБНИЧНЫМ КРЕМОМ
- ⊗ КЕЙК-ПОПСЫ
- ⊗ МАКАРУНЫ
- ⊗ ЛЕДЕНЦЫ
- ⊗ МАРШМЕЛЛОУ
- ⊗ ДЕКОР

• ДЕТСКИЙ ТОРТ •



- ① 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ② 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ③ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

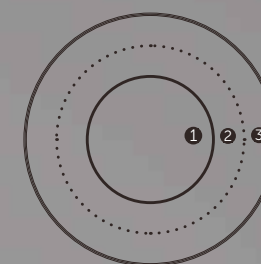
ШОКОЛАДНЫЙ
С ФЛАМИНГО

КОРЖИ:
БРАУНИ

☼ НАЧИНКА:
КРЕМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА
С ЦЕДРОЙ АПЕЛЬСИНА

☼ УКРАШЕНИЕ:
КРЕМ-ЧИЗ, ГЛАЗУРЬ МАТОВАЯ,
БЕЗЕ, МАКАРУНЫ, ФИГУРКИ
ИЗ МАСТИКИ

• ДЕТСКИЙ ТОРТ •



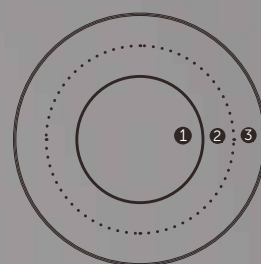
- ① 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ② 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ③ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ
С ГЛАЗУРЬЮ

КОРЖИ:
БИСКВИТ БЕЗ ГЛЮТЕНА

☼ НАЧИНКА:
ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ НА СЛИВКАХ
С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

☼ УКРАШЕНИЕ:
КРЕМ-ЧИЗ, ГЛАЗУРЬ,
ПРЯНИКИ, БЕЗЕ



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



«МАША И МЕДВЕДЬ»

КОРЖИ:
МЕДОВИК

❶ УКРАШЕНИЕ:
МАРЦИПАН

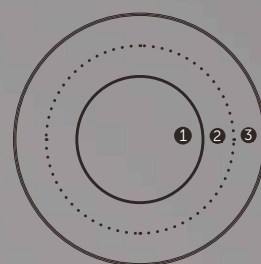


«ТАЧКИ»

КОРЖИ:
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

❶ НАЧИНКА:
КРЕМ ПРАЛИНЕ ОРЕХОВЫЙ
❷ УКРАШЕНИЕ:
МАСТИКА

• BABY SHOWER •



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

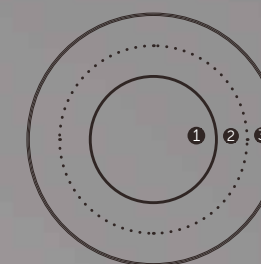


BABY SHOWER

КОРЖИ:
БИСКВИТ

❖ НАЧИНКА:
СЫРНЫЙ КРЕМ
❖ УКРАШЕНИЕ:
САХАРНАЯ ВАТА, ДЕКОР

• СВАДЕБНЫЙ ТОРТ •



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



СВАДЕБНЫЙ
ТОРТ

КОРЖИ НА ВЫБОР:

- ❖ СМЕТАННЫЙ БИСКВИТ
- ❖ ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ
- ❖ МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ
- ❖ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ
- ❖ МЕДОВИК
- ❖ БРАУНИ

❖ НАЧИНКА:
НА ВЫБОР
❖ УКРАШЕНИЕ:
НА ВЫБОР



ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК
С САХАРНОЙ ГЛАЗУРЬЮ,
МАРМЕЛАДОМ, ШОКОЛАДОМ

ТЕСТО НА ОСНОВЕ КАРАМЕЛИ С ДОБАВЛЕНИЕМ
ГВОЗДИКИ, КАРДАМОНА, МУСКАТНОГО ОРЕХА,
ИМБИРЯ, КОРИЦЫ

**В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ТОРТ –
СТАНДАРТНЫЙ ИЛИ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ПРОЕКТУ:**

СТОИМОСТЬ СТАНДАРТНОГО ТОРТА — ОТ 2500 Р ЗА 1 КГ

СТОИМОСТЬ ТОРТА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА — ОТ 3000 Р ЗА 1 КГ

МИНИМАЛЬНЫЙ ВЕС ТОРТА ДЛЯ ЗАКАЗА — 1,5 КГ

ЛЮБОЙ ТОРТ МОЖНО УКРАСИТЬ :

- ⊗ КЛУБНИКА / ЕЖЕВИКА / МАЛИНА / ЧЕРНИКА / СМОРОДИНА 100 г
- ⊗ ОФОРМЛЕНИЕ ЦВЕТОЧНОЙ КОМПОЗИЦИЕЙ
- ⊗ ДЕКОРАТИВНЫЕ ФИГУРКИ
- ⊗ МАКАРУНЫ
- ⊗ БЕЗЕ
- ⊗ ЖЕЛАТИНОВЫЕ СФЕРЫ 100 г
- ⊗ НАДПИСЬ НА ТОРТ

СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТОРТА ЗАВИСИТ ОТ ЕГО СЛОЖНОСТИ И ЗАНИМАЕТ ОТ 1 ДНЯ





GINZAPROJECTSPB

WWW.GINZA.RU

CALL-CENTER +7 (812) 640-16-16