

monkey  
park



# ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ НА ЗАКАЗ



**ЗАКАЖИТЕ ВКУСНЫЙ  
И КРАСИВЫЙ ТОРТ  
НА ВАШ ПРАЗДНИК  
С ЛЮБОЙ НАЧИНКОЙ  
И ОФОРМЛЕНИЕМ  
НА ВЫБОР**



**1 КАТЕГОРИЯ**

**5600 РУБ. ЗА ТОРТ 2 КГ.**



**АРТ.: Д-1064**



**АРТ.: Д-1083**



**АРТ.: Д-1049**



**АРТ.: Д-1043**



**АРТ.: Д-1071**

\*возможно изготовление торта по индивидуальному дизайну.

2 КАТЕГОРИЯ

6900 РУБ. ЗА ТОРТ 2 КГ.



АРТ.: П-10



АРТ.: Д-1070



АРТ.: Д-1066



АРТ.: Д-1009



АРТ.: Д-1013



АРТ.: Д-1014

\* возможно изготовление торта по индивидуальному дизайну.

**3 КАТЕГОРИЯ**

**7800 РУБ. ЗА ТОРТ 2 КГ.**



**АРТ.: Д-1060**



**АРТ.: Д-1057**



**АРТ.: Д-1001**



**АРТ.: Д-1002**



**АРТ.: Д-1006**



**АРТ.: Д-1010**

\*возможно изготовление торта по индивидуальному дизайну.

3 КАТЕГОРИЯ

7800 РУБ. ЗА ТОРТ 2 КГ.



АРТ.: Д-1012



АРТ.: Д-1017



АРТ.: Д-1018



АРТ.: Д-1021



АРТ.: Д-1022



АРТ.: Д-1035

\* возможно изготовление торта по индивидуальному дизайну.

**3 КАТЕГОРИЯ**

**7800 РУБ. ЗА ТОРТ 2 КГ.**



**АРТ.: Д-1036**



**АРТ.: Д-1041**



**АРТ.: Д-1052**



**АРТ.: Д-1055**



**АРТ.: Д-1056**



**АРТ.: Д-1068**

\* возможно изготовление торта по индивидуальному дизайну.

**3 КАТЕГОРИЯ**

**7800 РУБ. ЗА ТОРТ 2 КГ.**



**АРТ.: Д-1074**



**АРТ.: Д-1081**



**АРТ.: Д-1088**



**АРТ.: Д-1089**



**АРТ.: Д-1095**



**АРТ.: Д-1096**

\*возможно изготовление торта по индивидуальному дизайну.



3 КАТЕГОРИЯ

7800 РУБ. ЗА ТОРТ 2 КГ.



АРТ.: Д-1105



АРТ.: Д-1103



АРТ.: Д-1059



АРТ.: Д-1116

\* возможно изготовление торта по индивидуальному дизайну.

**3 КАТЕГОРИЯ**

**7800 РУБ. ЗА ТОРТ 2 КГ.**



**АРТ.: Д-1114**



**АРТ.: Д-1101**



**АРТ.: П-3**



**АРТ.: П-8**

\* возможно изготовление торта по индивидуальному дизайну.

4 КАТЕГОРИЯ

9000 РУБ. ЗА ТОРТ 3 КГ.



АРТ.: Д-1008



АРТ.: Д-1110



АРТ.: Д-1073



АРТ.: Д-1036

\* возможно изготовление торта по индивидуальному дизайну.

4 КАТЕГОРИЯ

9000 РУБ. ЗА ТОРТ 3 КГ.



АРТ.: Д-1011



АРТ.: Д-1015



АРТ.: Д-1048

\* возможно изготовление торта по индивидуальному дизайну.



## КРАСНЫЙ БАРХАТ

*Сочные коржи выпеченные на кефире с добавлением какао. Крем на основе сливочного сыра cream cheese, натуральных сливок и сахарной пудры.*



## БАНАН В КАРАМЕЛИ

*Сливочный бисквит, пропитанный ванильным сиропом, с прослойками из карамели, творожного крема с добавлением кусочков банана.*



## СЫРНО-КЛУБНИЧНЫЙ

*Десерт европейской и американской кухни, представляющий собой бисквитную основу в сочетании с сырно-творожной массы с добавлением сыра cream cheese и кусочками клубники*



## ТРИ ШОКОЛАДА

*Три вида бисквита с прослойками нежнейшего суфле, изготовленного из трех видов натурального бельгийского шоколада: горького, молочного, белого с добавлением сливочного сыра и натуральных сливок.*



## РАДУЖНАЯ

*Цвета радуги из нежнейших бисквитов в сочетании с масляным заварным кремом, создадут радостную атмосферу вашему празднику.*



## МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА С КЛУБНИКОЙ

*Сочные воздушные коржи на основе сгущенного молока, легкий крем из натуральных сливок с добавлением сгущенного молока и кусочками клубники. По желанию, эту начинку можно изготовить без добавления ягод. Что придаст вкусу нежную легкую сливочную основу.*



## КЛУБНИЧНО-БАНАНОВЫЙ

*Сливочный бисквит, пропитанный ванильным сиропом, с прослойками взбитого творожного крема, с добавлением кусочков банана и клубники.*



## КРЕМ-ЧИЗ КАРАМЕЛЬ-МАЛИНА

*Нежнейший ванильный бисквит, пропитанный карамельным сиропом в сочетании с легким кремом на основе натуральных сливок и сыра cream cheese с добавлением кусочков малины.*



## КЛАССИЧЕСКИЙ СМЕТАННИК

*Чередование шоколадного и сливочного бисквита. Сметанный крем с добавлением кусочков ананаса и грецкого ореха.*



## МЕДОВИК

*Воздушные медовые коржи изготовленные на основе натурального цветочного меда в сочетании с кремами на основе сметаны и крема из натуральных сливок с добавлением варёного сгущенного молока.*



## СКАЗКА

*Десерт родом из детства. Воздушный бисквит с прослойками нежнейшего масляного крема.*