

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ НА ЗАКАЗ от кондитеров Olive Lounge

- Оригинальные, вкусные и только из свежих продуктов
- Для торжественных событий – Дня рождения, свадьбы, юбилея или корпоративного мероприятия
- Разнообразие начинок – выбирайте на свой вкус
- Оформление – от классики до оригинальных решений
- Доступные цены и высокое качество исполнения





ГОТОВЫЕ ТОРТЫ

Дегустация начинок –
наполнение сета и стоимость
рассчитаем по запросу

Стоимость – от 1 590 руб/кг



ПЛОМБИР

Магия вкуса ванильного мороженого
в бисквитной основе со сливочно-
сметанным кремом и каплей сгущенки



ТРИ ШОКОЛАДА

Гармония шоколадного бисквита
с муссовыми слоями темного, молочного
и белого шоколада премиум качества



ЧИЗКЕЙК

Классический сливочно-сырный
десерт с акцентами вкусов: ваниль,
фисташка, малина, клубника



КРАСНЫЙ БАРХАТ

Эффектные ярко-красные коржи
бисквита с бархатной текстурой
сливочно - кремовой начинки



ГОТОВЫЕ ТОРТЫ

Дегустация начинок –
наполнение сета и стоимость
рассчитаем по запросу

Стоимость – от 1 590 руб/кг



МЕДОВИК

Потрясающее классическое сочетание
вкуса медовых коржей с нежным
сметанно-сливочным кремом



КЛУБНИЧНО-ЙОГУРТОВЫЙ

Лёгкий шарм ванильного
бисквита в паре с воздушным
клубнично-йогуртовым муссом



РАФАЭЛЛО

Облако наслаждения в миндальных
коржах с кремом на основе
белого шоколада, сливок и кокоса



ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ

Нежный дуэт шоколадного бисквита
с муссом из бананового пюре
и молочного шоколада



БЕНТО ТОРТЫ

МИНИ-ТОРТЫ

с начинками:

Пломбирная, Красный бархат, Чизкейк

Торт 400гр - 1100 руб

Торт 600гр - 1590 руб



БЕНТО ТОРТ
с Пломбирной начинкой



БЕНТО ТОРТ
с начинкой Красный бархат



МНОГОЯРУСНЫЕ ТОРТЫ

Вес 1 яруса – от 2,0 кг

Вес 2-х ярусов – от 5,0 кг

Вес 3-х ярусов – от 6,5 кг





ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ

Стоимость рассчитаем по запросу



ИЗОМАЛЬТ



ВЕЛЮР



КРЕМ-ЧИЗ



ФРУКТЫ

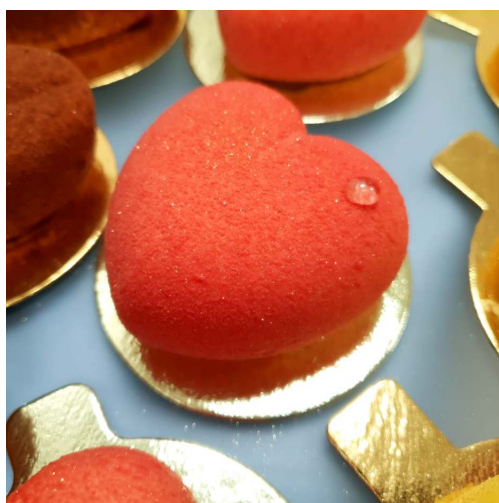


ПРИМЕРЫ РАБОТ

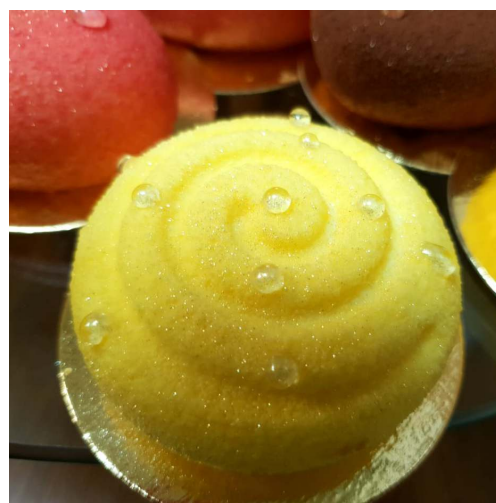




ДЕСЕРТЫ И КОНФЕТЫ



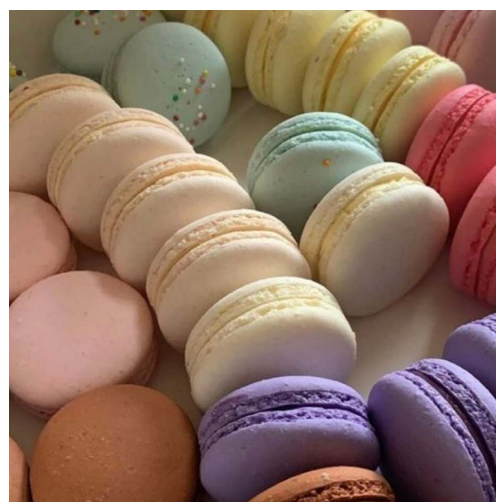
НАЧИНКА КЛУБНИЧНАЯ
190 руб/шт



НАЧИНКА МАРАКУЙЯ
190 руб/шт



НАЧИНКА КОФЕЙНАЯ
190 руб/шт



МАКАРУНЫ
120 руб/шт



ДЕСЕРТЫ И КОНФЕТЫ



ТРЮФЕЛИ
190 руб/ 5шт



КАПКЕЙКИ с начинками: шоколад,
красный бархат – 190 руб/шт



Трюфель ТРОПИЧЕСКИЙ
80 руб/ шт



Трюфель АПЕЛЬСИН-КОНЬЯК
80 руб/ шт



CANDY BAR

Стоимость
рассчитаем по запросу



Главная задача Candy бара – удивить гостей!
Тематический Candy бар – это целое искусство, когда сладкий стол оформлен в определенной цветовой палитре, украшен декорациями, подходящим комплектом посуды и аксессуарами.

Продуманный до мелочей Candy Bar – оригинальная изюминка любого торжества!
Составляем из кейп-попсов, капкейков, зефира, макарунов, бeze, трюфелей ручной работы!



ЗАКАЗЫ ПРИНИМАЕМ
ПН – ПТ с 9.00 до 18.00

Банкетный менеджер + 7 963 857 70 77

Россия, Екатеринбург, Энгельса, 7
+7 (343) 253 53 83
@novotelekb @olivelounge.ekb