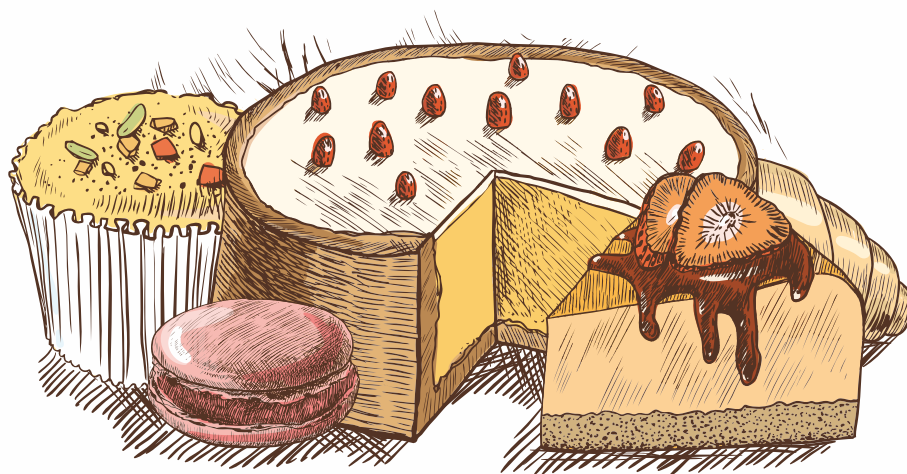




ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ на заказ



Кондитеры Olive Lounge создают десерты из продуктов самого высокого качества для торжественных событий с различными начинками в классическом исполнении и в оригинальных авторских решениях

ТОРТЫ

Стоимость торта рассчитаем по запросу

Торт МЕДОВЫЙ от 1 890 руб/кг

Классическое сочетание вкуса
медовых коржей с нежным
сметанно-сливочным кремом



ЧИЗКЕЙК от 1 890 руб/кг

Классический сливочно-сырный
десерт со вкусами на выбор:
малина / клубника / фисташка / ваниль



ТОРТЫ

Стоимость торта рассчитаем по запросу

Торт КРАСНЫЙ БАРХАТ

от 1 890 руб/кг

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



Торт КРАСНЫЙ БАРХАТ

фото начинки



ТОРТЫ

Стоимость торта рассчитаем по запросу

Торт КЛУБНИЧНО-ЙОГУРТОВЫЙ

от 1 890 руб/кг

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

Быстро в
приготовлении



ТОР Самый
популярный

Торт ТРИ ШОКОЛАДА

от 2 500 руб/кг

Шоколадный бисквит с муссовыми
слоями тёмного, молочного и
белого шоколада



ТОРТЫ

Стоимость торта рассчитаем по запросу



Торт ПЛОМБИР

от 1 890 руб/кг

Бисквитная основа, сливочно-
сметанный крем со сгущённой
и вкусом ванильного мороженого

Самый
популярный

ТОР

Торт ПЛОМБИР
фото начинки



Olive
Lounge
Restaurant&Bar

ТОРТЫ

Стоимость торта рассчитаем по запросу

Торт СНИКЕРС от 2 500 руб/кг

Нежный и сочный десерт, который сочетает в себе любимые вкусы шоколада, грецкого ореха и солёной карамели. Торт имеет слоёную структуру, состоящую из шоколадного бисквита и шоколадного крема



NEW Новинка

Торт СНИКЕРС фото начинки



ТОРТЫ

Стоимость торта рассчитаем по запросу



Торт ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ

от 2 500 руб/кг

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



Быстро в
приготовлении

Новинка **NEW**

Торт МОРКОВНЫЙ

от 2 500 руб/кг

Вкусный, плотный бисквит с прослойками крема.

Торт обладает тонким ароматом корицы и ванили. В составе теста обязательно присутствует тёртая морковь, которая придаёт оригинальный сладковатый вкус



**Olive
Lounge**
Restaurant&Bar

ТОРТЫ

Дегустация начинок – это отличная возможность
попробовать разнообразные вкусы и текстуры,
которые украсят ваши торжества.

В дегустационном наборе представлены различные виды тортов.



Стоимость набора - 1 650 руб. | 450 гр

В составе набора:

1. Торт КЛУБНИЧНО-ЙОГУРТОВЫЙ, 50 гр
2. Торт СНИКЕРС, 50 гр
3. Торт МЕДОВЫЙ, 50 гр
4. Торт ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ, 50 гр
5. Чизкейк ФИСТАШКОВЫЙ, 50 гр
6. Чизкейк ВАНИЛЬНЫЙ, 50 гр
7. Торт МОРКОВНЫЙ, 50 гр
8. Торт ПЛОМБИР, 50 гр
9. Торт КРАСНЫЙ БАРХАТ, 50 гр



БЕНТО ТОРТЫ

мини-торты с начинками
ПЛОМБИР, КРАСНЫЙ БАРХАТ, ЧИЗКЕЙК
Стоимость торта рассчитаем по запросу

БЕНТО ТОРТ

с начинкой КРАСНЫЙ БАРХАТ

400г - 1 100 руб

600г - 1 590 руб



БЕНТО ТОРТ

с начинкой ПЛОМБИР

400г - 1 100 руб

600г - 1 590 руб



Что учесть при заказе торта?

1. Индивидуальные предпочтения

Перед тем, как заказать торт, определитесь с предпочтениями в отношении вкуса и начинки. Учтите вкусы гостей и попробуйте выбрать торт, который понравится каждому.



2. Размер и количество ярусов

При заказе торта важно определиться с его размером, исходя из числа гостей. Если это мероприятие в узком кругу, одноярусный торт будет более подходящим выбором. Для более масштабных праздников можно заказать многоярусный торт, внешний вид которого станет настоящей изюминкой торжества.



3. Декор, украшение

Торт – это произведение искусства, поэтому важно учесть его эстетический вид и украшение. Возможна разработка индивидуального решения, соответствующего тематике мероприятия или особому случаю.



4. Вид торта и количество порций

Перед тем, как заказать торт, определитесь с его видом и количеством порций. Предлагаем широкий выбор тортов: шоколадные, с фруктами, ягодами и многое другое. Обратите внимание на количество гостей, чтобы заказать торт именно с необходимым количеством порций.

5. Начинка и крем

Тщательно изучите состав торта, убедитесь, что выбранная вами начинка и крем соответствуют вашим предпочтениям и пожеланиям. Если у вас или у ваших гостей есть аллергии или диетические ограничения, обязательно предупредите об этом кондитера.



Заказ торта в кондитерской – это особый момент, требующий внимания к деталям. Не забывайте учитывать такие факторы, как вид торта, количество порций, начинка, крем, размер и ярусы. Также уточните условия доставки, оплаты и изучите каталог кондитерской, чтобы выбрать идеальный торт для вашего мероприятия.



ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ

Стоимость рассчитаем по запросу



ИЗОМАЛЪТ
КРЕМ-ЧИЗ



ВЕЛЮР
ФРУКТЫ



ПРИМЕРЫ РАБОТ

стоимость рассчитаем по запросу



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, безе, трюфелей ручной работы!



ДЕСЕРТЫ И КОНФЕТЫ

Возможно изготовление индивидуальных блюд

КУКИС С ШОКОЛАДОМ И МИНДАЛЁМ	25г 70,-
КРУАССАН	25г 90,-
ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ	35г 70,-
ФРУКТОВАЯ ШПАЖКА	35г 50,-
МЮСЛИ С АПЕЛЬСИНАМИ И ЯГОДАМИ	39г 60,-
ПАННА КОТТА С СЕМЕНАМИ ЧИА	40г 70,-
МУСС ФИАЛКОВО-КОФЕЙНЫЙ	50г 250,-
ПИРОЖНОЕ ЙОГУРТ-МАРАКУЙЯ	65г 250,-
ПИРОЖНОЕ КЛУБНИЧНОЕ	55г 250,-
ПИРОЖНОЕ ИНЖИРНОЕ	60г 250,-
ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНО-БАНАНОВОЕ	30г 70,-
ПИРОЖНОЕ КЛУБНИЧНО-ЙОГУРТОВОЕ	30г 90,-
ПИРОЖНОЕ «МЕДОВИК»	30г 90,-
ЭКЛЕР С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ	30г 90,-
ПРОФИТРОЛИ С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ И САХАРНОЙ ГЛАЗУРЬЮ	30г 90,-
ТОРТ ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ	30г 90,-
ТАРТАЛЕТКА ФРУКТОВАЯ В ГЛАЗУРИ	35г 120,-
ТАРТАЛЕТКИ С ЛИМОНОМ И МЕРЕНГОЙ	35г 120,-
ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ	35г 100,-





ПРИНИМАЕМ ЗАКАЗЫ
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