



## Cake Menu *NEW!* (Summer '19)

- **ЯК І КОЛИ ЗАМОВЛЯТИ?** Замовити торт можна з **понеділка по п'ятницю з 9:00 по 18:00** за номером **067 325 3955** (дзвінки, Viber) або на нашій сторінці в Facebook у приватних повідомленнях <https://www.facebook.com/BeMyGuestBakery>  
Замовлення на торти приймаються за 3-7 днів до потрібної дати (в залежності від дати, завантаження та виду торта). У нас бувають вільні торти на сьогодні-завтра, запитуйте у нашого менеджера ;) Замовлення приймаються з передплатою 50%
- **ДОДАТКОВИЙ ДЕКОР** У вартість торта входить базовий мінімалістичний декор, в який може входити до 3-х макарон, невеликі елементи з шоколаду, меренги, сезонні ягоди або фрукти, горіхи та ін. Додатковий декор (додаткові макарон, квіти, додатковий специфічний шоко-декор, велика гірка ягід, дерев'яний декор тощо) оплачується додатково.
- **ДОСТАВКА** Доставка по місту та за місто здійснюється з **понеділка по суботу з 10:00 до 19:00** і коштує орієнтовно:
  - більшість районів правого берегу - 100 грн
  - лівий берег, Оболонь, Петрівка - 150 грн
  - Софіївська Борщагівка, Вишневе, Крюківщина - 60 грн
  - доставка за місто розраховується індивідуально (від 250 грн)

МУСОВІ ТОРТИ				
ТОРТ	ЯКИЙ ВІН?	ЩО ВСЕРЕДИНІ?	Small 20 см	Large 23 см
<b>ДЖИММІ</b>	Екзотичний, пряний	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ вологий мигдальний бісквіт з цедрою апельсину</li> <li>✓ хрусткий шар</li> <li>✓ кремю з пюре маракуї та імбирем</li> <li>✓ екзотична карамель з карі</li> <li>✓ мус чізкейк з крем-сиром</li> </ul>	<b>1100 грн</b> <b>1.6-1.7 кг</b>	<b>1600 грн</b> <b>2.4-2.5 кг</b>
<b>ЯГІДНИЙ ЙОГУРТ</b>	Легкий, з кислинкою	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ванільний бісквіт Pain de Genes</li> <li>✓ хрусткий шар з бельгійською вафлею</li> <li>✓ ягідне желе з міксу натурального ягідного пюре</li> <li>✓ легкий йогуртовий мус</li> </ul>	<b>1000 грн</b> <b>1.6-1.7 кг</b>	<b>1500 грн</b> <b>2.4-2.5 кг</b>
<b>ДОМІНІК</b>	Екзотичний, фруктовий	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ кокосовий бісквіт Pain de Genes</li> <li>✓ хрусткий шар з кокосом</li> <li>✓ ананасове компоте</li> <li>✓ гель з лаймом</li> <li>✓ мус з пюре манго</li> </ul>	<b>1100 грн</b> <b>1.7-1.8 кг</b>	<b>1600 грн</b> <b>2.5-2.6 кг</b>
<b>РОКІ</b>	Ніжний шоколадний	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ шоколадний бісквіт</li> <li>✓ мигдальний кранч</li> <li>✓ шоколадне кремю з мигдальним праліне</li> <li>✓ шоколадний мус з маршмелоу</li> </ul>	<b>1100 грн</b> <b>1.7-1.8 кг</b>	<b>1600 грн</b> <b>2.5-2.6 кг</b>
<b>ПОЛУНИЦЯ З ВЕРШКАМИ</b>	Легкий, вершково-ягідний	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ бісквіт японський чізкейк</li> <li>✓ полуничний крем з маскарпоне</li> <li>✓ полуничне желе</li> <li>✓ ванільний мус на білому шоколаді</li> </ul>	<b>1000 грн</b> <b>1.6-1.7 кг</b>	<b>1500 грн</b> <b>2.4-2.5 кг</b>
<b>КУРТ</b>	Насичений шоколадний з ягідною кислинкою	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ шоколадний бісквіт фінансьє з ягодами смородини</li> <li>✓ смородиновий крем-дипломат</li> <li>✓ смородинове кулі</li> <li>✓ мус на чорному шоко</li> </ul>	<b>1100 грн</b> <b>1.7-1.8 кг</b>	<b>1600 грн</b> <b>2.5-2.6 кг</b>
<b>БЕРНАРД</b>	Має насичений горіхово-карамельний смак та оксамитову текстуру	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ горіховий бісквіт джоконда з ліщиною</li> <li>✓ карамельне кремю з маскарпоне</li> <li>✓ кремю з домашньою фісташковою пастою</li> <li>✓ мус з лікером Бейліз</li> </ul>	<b>1150 грн</b> <b>1.8-1.9 кг</b>	<b>1650 грн</b> <b>2.6-2.7 кг</b>
<b>САНГРІЯ</b>	Ягідно-фруктовий з легкою гірчинкою	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ бісквіт дакуаз з малиною</li> <li>✓ компоте абрикос з червоний вином</li> <li>✓ імбирний гель</li> <li>✓ малиновий мус</li> </ul>	<b>1000 грн</b> <b>1.7-1.8 кг</b>	<b>1500 грн</b> <b>2.5-2.6 кг</b>
<b>Mini Cakes &amp; Cheesecakes</b>	<p>Міні-торти та міні-чізкейки, які ідеально підходять для невеликої компанії (близько 4-х людей).</p> <p>Такі торти можна придбати або забронювати лише за наявності, <u>передзамовлення немає</u>. Які види є в наявності на даний момент або на найближчі дні вам з радістю підкаже та зробить бронювання наша менеджер за номером 067 325 3955</p>		<p><b>Мусові:</b> Джиммі, Домінік, ягідний йогурт, банан-шоколад <b>Чізкейки:</b> екзотичний, полуничний, шоко-карамель-горіхи <b>400 грн</b> <b>600 г · 17 см</b></p>	

## БІСКВІТНІ ТОРТИ

ТОРТ	ЯКИЙ ВІН?	ЩО ВСЕРЕДИНІ?	Small 2 кг	Large 3 кг
<b>ВЕРШКОВО-ЯГІДНИЙ</b>	Класичне універсальне поєднання вершково-ягідного смаку	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ вершковий ванільний бісквіт з мигдальним борошном</li> <li>✓ желе з міксу ягідних пюре</li> <li>✓ вершковий крем на основі крем-сиру</li> </ul>	<b>1100 грн</b>	<b>1650 грн</b>
<b>ШОКО ШОКО</b>	Щільний насичений бісквітний торт для шокоголиків!	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ шоколадні коржі, просочені кавово-ванільним сиропом</li> <li>✓ збитий ганаш на темному та молочному шоколадах</li> <li>✓ шоколадна дзеркальна глазур</li> </ul>	<b>1100 грн</b>	<b>1650 грн</b>
<b>БІЛБЕРІ</b>	Більш свіжий бісквітний торт з нотами лимону та свіжим ягідним прошарком	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ бісквіт з лимонною цедрою та мигдальним борошном</li> <li>✓ чорничне желе</li> <li>✓ крем на основі крем-сиру з лимонною цедрою</li> </ul>	<b>1100 грн</b>	<b>1650 грн</b>
<b>АЛЕХАНДРО</b>	Екзотичний, бісквітний, з кокосовими нотами та свіжим манго та лаймом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ кокосовий бісквіт</li> <li>✓ кремю з манго</li> <li>✓ лаймове желе</li> <li>✓ крем на основі крем-сиру</li> </ul>	<b>1100 грн</b>	<b>1650 грн</b>
<b>ОРАНЖ</b>	Пряний, насичений, наша апельсинова варіція класичного морквяного тарту	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ морквяні насичені коржі з прянощами та горішками</li> <li>✓ апельсиновий крем</li> <li>✓ крем на основі крем-сиру з апельсиною цедрою</li> </ul>	<b>1100 грн</b>	<b>1650 грн</b>
<b>ГОРІХОВО-КАРАМЕЛЬНИЙ</b>	Щільний насичений торт, з відчутним акцентом м'якої карамелі та горішків	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ горіхово-медовий бісквіт</li> <li>✓ м'яка вершкова карамель зі шматочками арахісу</li> <li>✓ крем на основі крем-сиру</li> <li>✓ карамельна глазур</li> </ul>	<b>1100 грн</b>	<b>1650 грн</b>