



Cake Menu (Summer 2018)

- 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 та завантаження). У нас бувають вільні торти на завтра, запитуйте у нашого менеджера ;) Замовлення приймаються з передоплатою 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:
 - Святошинський, Солом'янський, Голосіївський р-ни - 70 грн
 - Шевченківський, Печерський, Подільський - 90 грн
 - Лівий берег, Оболонь - 130 грн
 - Софіївська Борщагівка, Вишневе, Крюківщина - 60 грн
 - доставка за місто розраховується індивідуально.

ТОРТ	ЯКИЙ ВІН?	ЩО ВСЕРЕДИНІ?	ВАГА/ ДІАМЕТР	ВАРТІСТЬ, грн
ФІСТАШКА-МАЛИНА	Мусовий торт, що вдало поєднує смак справжньої фісташки та натуральної малини. Фісташкову пасту ми готуємо самостійно зі справжніх горіхів.	Фісташковий бісквіт джоконда, хрусткий прошарок з білим шоко, малинове компоте, малинове кремю, фісташковий мус дипломат, дзеркальна глазур.	1.8 кг (20 см) / 2.65 кг (23 см)	865 / 1270
ФУНДУЧНИЙ ЛАТЕ	Мусовий, поєднує багатий смак ліщини та кавові нотки. Має особливу оксамитову текстуру.	Бісквіт джоконда з фундуком, хрусткий шар з вафлею та горіховою пастою, кавове кремю, мус з молочним шоколадом та фундучним праліне, дзеркальна глазур.	1.7 кг (20 см) / 2.5 кг (23 см)	850 / 1250
ЯГІДНИЙ МОХІТО	Мусовий торт - легкий та освіжаючи, і таким його робить свіжа м'ята та кислинка ягід. Ідеальний для літа!	Марципановий бісквіт Pain de Genes, ягідний суприм, ягідно-м'ятне желе, м'ятно-лаймовий мус, дзеркальна глазур.	1.8 кг (20 см) / 2.65 кг (23 см)	865 / 1270
ШОКОЛАД-ВИШНЯ	Свіжий, з кислинкою, смак вишні огорнутий шоколадними бісквітами та мусом.	Бісквіт з какао та мигдалевим борошном, вишневий прошарок з цільною вишнею, мус з чорним шоколадом, шоколадна глазур, меренга.	1.7 кг (20 см) / 2.5 кг (23 см)	780 / 1150
СМОРОДИНА-ЛАВАНДА	Мусовий торт, в якому зустрілись квіткова ніжність та ягідна яскравість.	Бісквіт Емануель зі смородиною, смородиновий крем суприм, смородинове кулі, лавандовий мус, дзеркальна глазур.	1.7 (20 см) / 2.5 кг (23 см)	780 / 1150