

Be My Guest

DESSERTS & COFFEE

Cake Menu

ЯК ЗАМОВИТИ?

- 🕒 менеджер працює за графіком - ПН-НД з 9:00 до 18:00
- ☎ за **067 325 39 55** , або на наших сторінках [Facebook](#) та [Instagram](#)
- 🕒 ми працюємо за повною передплатою з можливістю її повернення до початку приготування торта та/чи підготовки специфічного декору у випадку форс-мажору









ДЕКОР

- 🕒 у вартість торта входить стандартний декор , як на фото в меню
- 🕒 додатковий декор (напис, малюнок, додаткові макарон, шоколадні сфери та інший додатковий специфічний шоко-декор, ягоди/фрукти, квіти тощо) **оплачується додатково**
- 🕒 з тортом ви можете замовити **свічки** та **листівки** (запитуйте у менеджера)

ДОСТАВКА ТА САМОВИВІЗ

- 🕒 самовивіз з нашого **виробництва** за адресою с. Софіївська Борщагівка, **вул. Боголюбова 37** з Пн по Нд з 10:00 до 18:00
- 🕒 самовивіз - в нашій **кондитерській-кав'ярні** с. Софіївська борщагівка, **вул. Миру 50** з ПН-НД з 10:00 до 20:00
- 🕒 доставка здійснюється **з Пн по Нд з 10:00 до 18:00** у 2-годинний проміжок часу за попередньою домовленістю
- 🕒 вартість доставки - починаючи від 150 € в залежності від адреси (по м. Київ - від 350 €)

Бісквітні Торти

СТАНДАРТНИЙ ДЕКОР ТА РОЗРІЗ		НАЗВА ТА СМАК	MINI 1кг Ø15см ~5-6 п.	Standar 2кг Ø18см ~10-12 п.	Large 3кг Ø21см ~15-18 п.
		ВЕРШКОВО-ЯГІДНИЙ -вершковий ванільний бісквіт з білим шоколадом і цілими ягодами чорниці -желе з міксу ягід -вершковий крем на основі крем-сиру	1500 €	3000 €	4350 €
		ГОРІХОВО-КАРАМЕЛЬНИЙ -горіхово-медовий бісквіт -м'яка вершкова карамель зі шматочками арахісу -крем на основі крем-сиру -карамельна глазур	1550 €	3100 €	4500€
		ЧЕРРІ -шоколадний бісквіт -вишневий прошарок з цілими ягодами та -нотами мускатного горіху та кориці -вершковий крем на основі крем-сиру	1600 €	3200 €	4650 €
		ШОКО ШОКО -шоколадні коржі, просочені кавово-ванільним сиропом -збитий ганаш на темному та молочному шоколадах -шоколадна дзеркальна глазур	1600 €	3200 €	4650 €
		АЛЕХАНДРО -кокосовий бісквіт з білим шоколадом -лікерове просочення -вершковий крем з цедрою лайма -кремю з манго та лайму	1500 €	3000 €	4350 €

Класика





СТАНДАРТНИЙ ДЕКОР ТА РОЗРІЗ	НАЗВА ТА СМАК	Size
	<p>КИЇВСЬКИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> -коржі-безе з фундуком та кешью -масляний крем з ваніллю -шоколадний крем з какао 	<p style="text-align: center;">1350 €</p> <p style="text-align: center;">600 г ~3-4 порції</p>
	<p>КИЇВСЬКИЙ ПОЛУНИЧНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> -коржі-безе з фундуком та кешью - крем Шарлотт з ваніллю -полуничне кюлі 	<p style="text-align: center;">1450 €</p> <p style="text-align: center;">600 г ~3-4 порції</p>
	<p>МЕДІВНИК</p> <ul style="list-style-type: none"> -медово-карамельні коржі -карамельний крем на основі вареного згущеного молока і сметани -прикрашений сезонними ягодами 	<p style="text-align: center;">1650€</p> <p style="text-align: center;">1 кг ~5-6 порцій</p>
	<p>НАПОЛЕОН</p> <ul style="list-style-type: none"> -лишкові коржі -заварний крем на основі жовтків та вершкового масла зі стручками ванілі -прикрашений сезонними ягодами 	<p style="text-align: center;">1900 €</p> <p style="text-align: center;">1.45 кг ~6-8 порцій</p>

Мусові Торти

СТАНДАРТНИЙ ДЕКОР ТА РОЗРІЗ		НАЗВА ТА СМАК	XS Ø 14 см ~3-4 порцій	Stand Ø 20 см ~8-10 порцій	Large Ø 23 см ~12-15 порцій
		ПОЛУНИЦЯ З ВЕРШКАМИ -бісквіт японський чізкейк -полуничний крем з макскарпоне -полуничне желе -мус на білому шоколаді	1300 € 600 г	2600 € 1.7-1.8 кг	3250 € 2.4-2.5 кг
		ЯГІДНИЙ ЙОГУРТ -ванільний бісквіт Pain de Genes -хрусткий шар з бельгійською вафлею та йогуртом -ягідне желе з міксу натуральних ягід -легкий йогуртовий мус	1300 € 600 г	2600 € 1.6-1.7 кг	3250 € 2.4-2.5 кг
		БЕРНАРД -горіховий бісквіт джоконда з ліщиною -карамельне кремю з маскарпоне -кремю з домашньою фісташковою пастою -мус з лікером Бейліз	1350€ 600 г	2700 € 1.7-1.8 кг	3350 € 2.4-2.5 кг
		МАЛИНОВИЙ ТРЮФЕЛЬ -шоколадний бісквіт брауні -хрусткий шар з сублімованою малиною -шоколадний ганаш з малиновим пюре -малинове кулі -шоколадний мус на чорному шоко	1350 € 600 г	2700 € 1.7-1.8 кг	3350 € 2.4-2.5 кг

		<p>СТЕФАНІЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> -маковий бісквіт -ванільний чізкейк -вишневе компоте с цільними вишнями -мус ванільний 	<p>1300 € 600 г</p>	<p>2600 € 1.6-1.7 кг</p>	<p>3250 € 2.4-2.5 кг</p>
		<p>КІНДЕР БУЕНО</p> <ul style="list-style-type: none"> -бісквіт брауні з молочним шоколадом -хрусткий шар з пастою кешью та фундучним праліне -кремь з молочним шоколадом і шоколадом джандуя -збитий ганаш з молочним шоколадом і шоколадом джандуя -вершковий мус на молочному шоколаді 	<p>1400 € 750 г</p>	<p>2800 € 1.6-1.7 кг</p>	<p>3500 € 2.4-2.5 кг</p>
		<p>ФРАМБУАЗЬЄ</p> <ul style="list-style-type: none"> -фундучний бісквіт з цілою малиною -малиновий кростіян з вибуховою карамеллю -малинове компоте -збите малинове кремь -малиновий мус -малинова глазур 	<p>1350 € 600 г</p>	<p>2700 € 1.6-1.7 кг</p>	<p>3350 € 2.4-2.5 кг</p>
		<p>КОКОС-ЛАЙМ-МАЛИНА</p> <ul style="list-style-type: none"> -бісквіт на мигдалевій пасті з цедрою лайму, просочений ромовим сиропом -лимонна паста з перцем тімут -хрусткий шар з кокосом та кокосовим праліне -малинове конфі -кокосовий мус з пюре кокосу 	<p>1300 € 600 г</p>	<p>2600 € 1.6-1.7 кг</p>	<p>3250 € 2.4-2.5 кг</p>

Мусові Бенто Торти

СТАНДАРТНИЙ ДЕКОР ТА РОЗРІЗ		НАЗВА ТА СМАК	XXS Ø 11 см
		ПОЛУНИЦЯ З ВЕРШКАМИ -бісквіт японський чізкейк -полуничний крем з макскарпоне -полуничне желе -мус на білому шоколаді	950 € 450 г
		ФРАМБУАЗЬЄ -фундучний бісквіт з цілою малиною -малиновий кростіян з вибуховою карамеллю -малинове компоте -збите малинове кремьо -малиновий мус -малинова глазур	990 € 450 г