

ΚΑΤΑΛΟΓ ΤΟΡΤΩ

2025

RADISSON
MEETINGS

ТОРТ «ЙОГУРТОВЫЙ» 🍰 📏 🍴 🍷

Классический бисквит с йогуртовым муссом и малиной. Украшен шоколадной глазурью, вафельным рожком, свежими ягодами (ежевика, голубика) и безе.

Способ приготовления: выпекание, взбивание, оформление.

В традиционном исполнении: 3200 руб.

Вес торта: 1,15 кг (1,10/0,05 кг)

Энергетическая ценность: 2320 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 62/100/293

С дополнительным украшением: 3800 руб.

Вес торта: 1,26 кг (1,15/0,11 кг)

Энергетическая ценность: 2496 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 67/103/324



ТОРТ-МУСС «ТРИ ШОКОЛАДА» 🍰 📏 🍴 🍷

Нежнейший мусс из горького, молочного и белого шоколада. Украшен безе, шоколадной глазурью и свежими ягодами.

Способ приготовления: выпекание, взбивание, оформление.

В традиционном исполнении: 3200 руб.

Вес торта: 1 кг

Энергетическая ценность: 4590 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 80/320/348

С дополнительным украшением: 3800 руб.

Вес торта: 1,26 кг (1,15/0,11 кг)

Энергетическая ценность: 4900 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 87/337/381

ТОРТ «ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ»

Бисквитный фруктовый торт с натуральными сливками, крыжовником и черникой. Украшен свежими ягодами (ежевикой, голубикой, клубникой, красной смородиной), «Макарони» и безе.

Способ приготовления: выпекание, взбивание, оформление.

В традиционном исполнении: 3800 руб.

Вес торта: 1.10 кг (0,763/0,337 кг)

Энергетическая ценность: 3138 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 52/190/304



ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

Ореховый бисквит со сливочным кремом и пралине. Украшен «Макарони», безе, фундуком и шоколадными спиральками. Способ приготовления: выпекание, взбивание, оформление.

В традиционном исполнении: 3200 руб.

Вес торта: 1 кг

Энергетическая ценность: 5000 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 87/362/363

С дополнительным украшением: 3800 руб.

Вес торта: 1,22 кг (1,00/0,22 кг)

Энергетическая ценность: 6400 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 107/444/494

ТОРТ «ТИРАМИСУ»

Торт на основе бисквита «Буше», пропитанного кофе, и крема из сыра «Маскарпоне», ликер «Амаретто». Украшен глазурью из белого шоколада, кофейным «Макарони» и безе.

Способ приготовления: выпекание, взбивание, оформление.

В традиционном исполнении: 3200 руб.

Вес торта: 1,10 кг (1,00/0,10 кг)

Энергетическая ценность: 3887 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 57/209/444

С дополнительным украшением: 3800 руб.

Вес торта: 1,16 кг (1,00/0,16 кг)

Энергетическая ценность: 4267 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 64/225/496



ТОРТ «КЛУБНИЧНО-ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ»

Миндальный бисквит с клубнично-земляничным, миндальным муссом и ягодным желе.

Украшен кусочками свежей клубники. Способ приготовления: выпекание, взбивание, оформление.

В традиционном исполнении: 3200 руб.

Вес торта: 0,78 кг (0,75/0,065 кг)

Энергетическая ценность: 3264 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 72/211/269

С дополнительным украшением: 3800 руб.

Вес торта: 0,86 кг (0,715/0,145 кг)

Энергетическая ценность: 3293 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 72/211/275

ТОРТ «ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ»



Шоколадный бисквит с натуральными шоколадными сливками и апельсиновым джемом. Украшен шоколадной глазурью «Ганаш», апельсиновым желе и чипсами из апельсина. Способ приготовления: выпекание, взбивание, оформление.

В традиционном исполнении: 4000 руб.

Вес торта: 1,3 кг (1,05/0,25 кг)

Энергетическая ценность: 5102 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 64/265/616



ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»



Морковный бисквит с нежным кремом из сыра «Филадельфия» и натуральными сливками. Украшен шоколадной глазурью и морковками из марципана. Способ приготовления: выпекание, взбивание, оформление.

В традиционном исполнении: 3200 руб.

Вес торта: 1,05 кг (1,00/0,50 кг)

Энергетическая ценность: 4541 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 70/255/492

ТОРТ «ФРУКТОВЫЙ» 🍰 🥥 🍓 🍌 🍍

Бисквитный фруктовый торт с натуральными сливками и консервированными персиками.
Способ приготовления: выпекание, взбивание, оформление.

В традиционном исполнении: 3200 руб.

Вес торта: 1,00 кг

Энергетическая ценность: 3092 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 46/179/324



ТОРТ «ШОКОЛАДНО-МАЛИНОВЫЙ» 🍰 🍓 🍌 🍍

Шоколадный мусс с малиной и хрустящим пралине. Украшен свежей малиной, малиновым «Макарони», безе и шоколадной трубочкой.

Способ приготовления: выпекание, взбивание, оформление.

В традиционном исполнении: 4000 руб.

Вес торта: 1,175 кг (1,140/0,035 кг)

Энергетическая ценность: 5329 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 84/363/432

С дополнительным украшением: 5000 руб.

Вес торта: 1,30 кг (1,140/0,16 кг)

Энергетическая ценность: 5763 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 92/382/488

Торт «Черный лес» (0,85 кг)      2600 руб. за 1 шт.

Основные ингредиенты: шоколадный бисквит, вишня с/м, крем из взбитых сливок.

Способ приготовления: выпекание.

Энергетическая ценность: 2484 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 31/141/272

Торт «Нью-йоркский чизкейк» (1,2 кг)    2800 руб. за 1 шт.

Основные ингредиенты: сливочный сыр, цедра лимона, выпечка.

Способ приготовления: выпекание.

Энергетическая ценность: 3968 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 119/217/385

Торт «Клубничный мусс» (0,8 кг)     2600 руб. за 1 шт.

Основные ингредиенты: бисквит фисташковый, желе ягодное, мусс клубнично-земляничный.

Способ приготовления: бисквит – выпекание, мусс – взбивание.

Энергетическая ценность: 2410 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 63/128/250

Торт «Наполеон» с ванильным кремом (1 кг)      2600 руб. за 1 шт.

Основные ингредиенты: слоеное тесто, ванильный крем.

Способ приготовления: выпекание

Энергетическая ценность: 2668 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 77/214/632

Торт «Медовик» (1 кг)     2600 руб. за 1 шт.

Основные ингредиенты: медовые коржи, сметанный крем.

Способ приготовления: выпекание

Энергетическая ценность: 5955 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 46/374/600

Торт из белого шоколада с маракуйей (1,2 кг)      5500 руб. за 1 шт.

Основные ингредиенты: миндальная мука, яйца, сахарная пудра, сахар, белый шоколад, какао, пюре маракуйя, сливки, фисташки, смородина красная, ежевика, голубика, петахайя, малина, карамболь, желатин, пектин, крахмал.

Способ приготовления: взбивание, выпекание, оформление.

Энергетическая ценность: 6882 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 142/439/591

Торты для корпоративных мероприятий, свадебных банкетов, празднования дней рождения, юбилеев: 340 руб. за 100 г.

Шоколадно-бисквитный      

Основные ингредиенты: шоколадный бисквит, крем сливочный.

Способ приготовления: выпекание.

Энергетическая ценность: 4133 ккал, Пищевая ценность на 1 кг (Б/Ж/У): 48/192/553

Йогуртовый с персиком и черникой      

Основные ингредиенты: бисквит, йогуртовый крем, черника с/м, персик с/м.

Способ приготовления: выпекание, взбивание.

Энергетическая ценность: 3638 ккал, Пищевая ценность на 1 кг (Б/Ж/У): 73/97/619

Торт фруктовый      

Основные ингредиенты: бисквит, сливочный крем, персик консервированный.

Способ приготовления: выпекание, взбивание.

Энергетическая ценность: 4289 ккал, Пищевая ценность на 1 кг (Б/Ж/У): 46/190/600

Сахарная бумага (для логотипа на торт)  

3100 руб. за 1 лист А4

Основные ингредиенты: сахар, крахмал, рисовая мука, марципан.

Энергетическая ценность: 1034 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 14/43/148

Каравай (1,5 кг)   

1900 руб.

Основные ингредиенты: мука, молоко, яйца, дрожжи, сахар, масло сливочное.

Способ приготовления: выпекание.

Энергетическая ценность: 5265 ккал, Пищевая ценность (Б/Ж/У): 143/160/812

 Арахис  Сельдерей  Яйца  Диоксид серы  Глютен  Крахмал  Сода  Аспартам (Заменитель сахара)  Орехи  Горчица  Люпин

 Молочные продукты  Пектин (E440)  Свинина  Рыба  Ракообразные  Кунжут  Моллюски  Соя  Мёд  Грибы  Ароматизатор

 Хлебный улучшитель (E472c, E300)  Комплекс для бисквитов (разрыхлитель У450, эмульгаторы E471, E472в, 477)  Краситель (E150a, E 150b, E 150d),

 Ароматизатор (E 122, E102, E 133)  Смесь для маффинов (разрыхлители E 452, E 500, стабилизаторы E 466, E 412, эмульгатор E 481)  Жидкость для копчения

 Лимонная кислота (E330)  Смесь для заварного крема (загустители E 1414, E 401),стабилизаторы E 339i ,E 450iii), краситель (E160a)