



Вознесенская
Слобода

ПАРК-ОТЕЛЬ

VSLOBODA.RU

Все, что я
делаю – я делаю
с душой!

“ Мои красивые и вкусные торты я выпекаю из свежих и только натуральных продуктов с использованием бельгийского шоколада и натуральной ванили.

В каждом тортике, в каждом десерте частичка моей души, радость за Ваше событие и любовь к каждому из Вас.

А исполню Ваши мечты о десертах на Ваши семейные праздники, прекрасные свадьбы полные любви и счастья, уютные вечера чаепития с друзьями и близкими, корпоративные праздники, и просто любой другой повод, когда хочется сладкого!

Ваша Вознесенская слобода!



Торт «Наполеон»

Слоеный торт с заварным кремом

1 900 рублей / 1 кг /

Мы уверены, что этот вкуснейший десерт станет частым гостем на Вашем столе стоит Вам его лишь попробовать. Тончайшие, нежнейшие песочные коржи, приготовленные исключительно на сливочном масле с добавлением не сахара, а сахарной пудры в прямом смысле «тают во рту», а невероятный вкус и свежесть торту придает заварной крем с ванильной икрой.

Просим обратить Ваше внимание, что мы с радостью изготовим для Вас торт «Наполеон» любого веса, но в 1 ярус не менее 2 кг или 3 яруса не менее 5 кг круглой формы или в форме сердца.



Порт Мусс творческий с клубникой

Миндальный бисквит, клубничное желе
и мусс из сыра маскарпоне

1 900 рублей / 1,2 кг /





Морс Бисквитно- мороженый с малиной и мастикой

Персиковый бисквит, малиновое
желе и твороженный крем

2 000 рублей / 1,5 кг /





Морш Три шоколада

Мусс из молочного, темного и белого шоколада
с фундучной начинкой на шоколадном бисквите

2 300 рублей / 1,3 кг /

Это нежнейший десерт, в котором сочетаются вкусовые качества трех сортов шоколада: черного, молочного и белого.

Основой торта является нежнейший воздушный дышащий бисквит, который выпекается со строгим соблюдением температурного режима, а затем начинается настоящее искусство и волшебство, когда поочередно выкладываются муссы из черного, молочного и белого шоколада.

И «Voilà»! Божественный десерт к Вашему столу готов! Десерт не вызовет чувства тяжести, но при этом хватит и небольшого кусочка, чтобы насытиться.





Порт Опера

Бисквит Джаконда с кофейным
кремом и шоколадным ганашем

2 100 рублей / 1,2 кг /





Порт Дамасский- мороженый

Какао-бисквит, заварной крем
с домашним творогом и ягодной глазурью

1 500 рублей / 1,2 кг /





Торт Медовый

Медовый бисквит с заварным кремом
на ставленом меду

1 500 рублей / 1 кг /

Дополнительно можно заказать:

1. Свежие ягоды: Цена договорная
2. Пирофонтан: 4 шт.: 500 рублей
3. Фотопечать на торт А4: 500 рублей



Торт «Киевский»

*Воздушно-ореховые коржи-безе
с прослойками нежнейшего крема*

1 800 рублей / 1 кг /

Этот торт занимает особое место в нашей кондитерской линейке. Он отличается от других десертов и сложным составом, и впечатляющим внешним видом. Немногие кондитеры решаются на этот десерт, считая процесс его приготовления достаточно сложным, но только не шеф-кондитер парк-отеля «Вознесенская слобода».

Торт собирается из двух воздушно-ореховых коржей безе красивого сливочного цвета с прослойками вкуснейшего масляного крема. Торт «Киевский» относится к тем десертам, которые следует подавать охлажденными и как минимум за два часа перед подачей к Вашему праздничному столу наши кондитеры торт обязательно охлаждают, это дает возможность десерту слегка пропитаться, настояться и стать целостным.

*Возможно изготовление в один или два яруса
только круглой формы.*





**Вознесенская
Слобода**
ПАРК-ОТЕЛЬ

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Адрес:	600000, г. Владимир, ул. Вознесенская, 14-б
Служба бронирования и размещения:	(4922) 32-54-94
Ресторан:	(4922) 32-27-87
Сайт:	vsloboda.ru