



гостиница

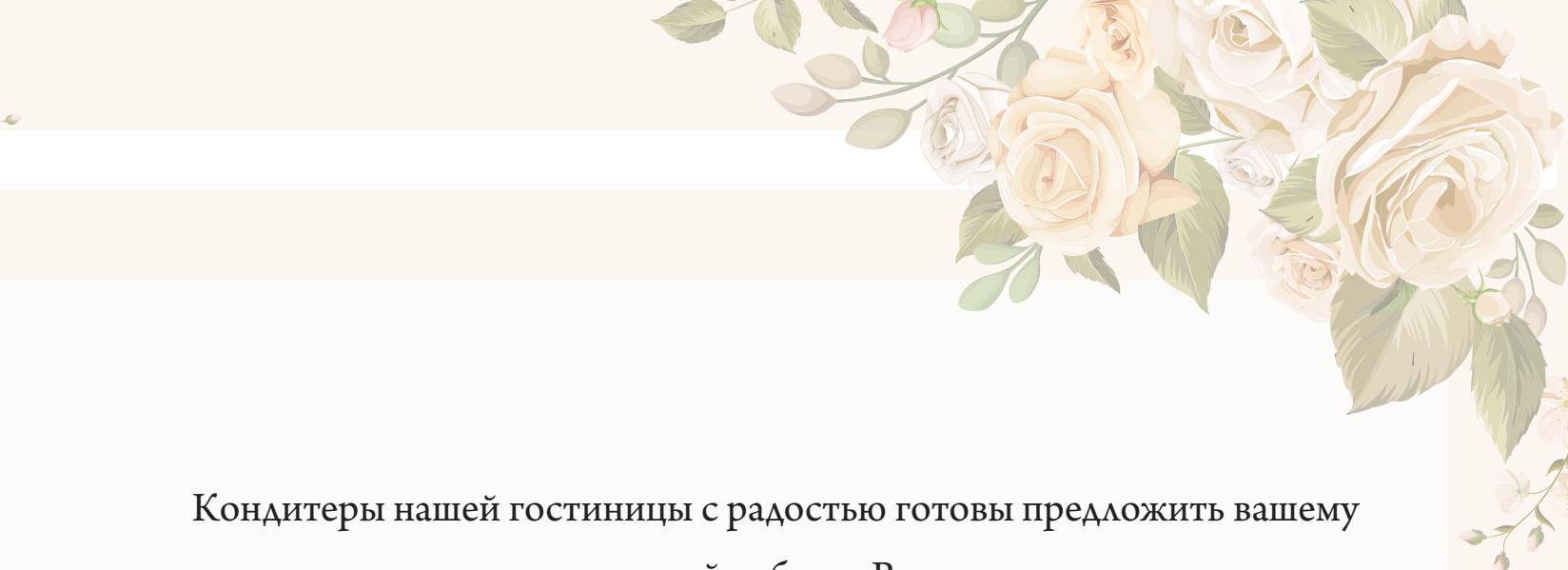
ПОКРОВСКАЯ

Кондитерские изделия



НАША ИСТОРИЯ





Кондитеры нашей гостиницы с радостью готовы предложить вашему вниманию сладкие шедевры ручной работы. Вы можете заказать уникальный торт с изысканным вкусом, подходящий для любого знаменательного события.

Это прекрасный подарок к любому торжеству и роскошное украшение праздничного стола. Наши торты готовятся только из натуральных продуктов высокого качества.

Оформление торта Вы можете выбрать сами или заказать понравившийся вариант из каталога. Также предлагаем ознакомиться с конфетами, печеньем, пирожными и кексами.

Вкусно по-домашнему



ГОТОВЫЙ ТОРТ

Для Вас предлагаем широкий ассортимент тортов, которые всегда есть в наличии, а также начинки, выполненные на заказ.



Йогуртовый

йогуртовый мусс на прослойке из ванильного бисквита с добавлением орехов

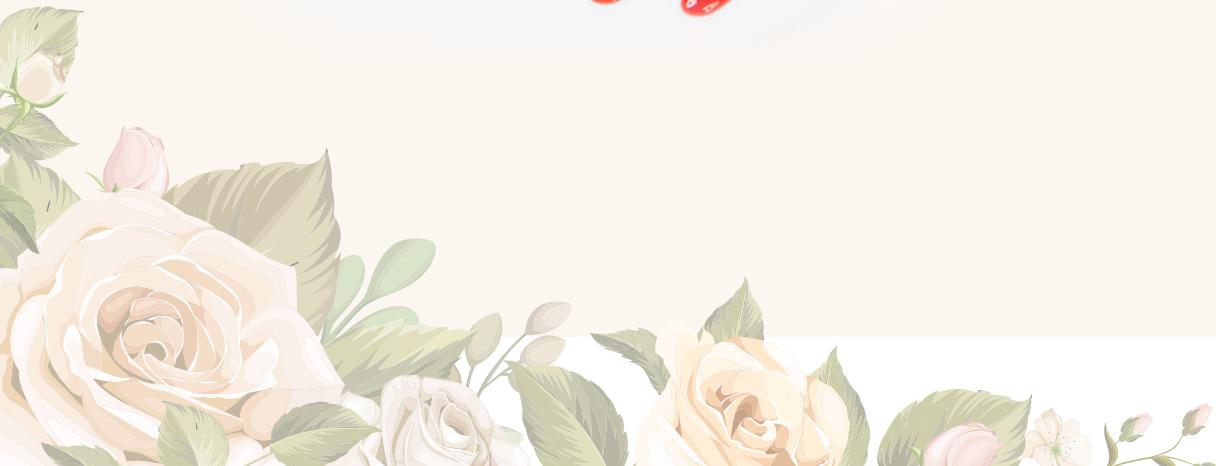
1 кг – 600 руб



Маковый

нежный маковый бисквит в сочетании с заварным кремом

1 кг – 700 руб





Прага

шоколадный бисквит, пропитанный сахарным сиропом с добавлением коньяка, с прослойкой из абрикосового джема в сочетании с шоколадно-масляным кремом

1 кг – 1300 руб



Коврижка яблочная с черносливом*

заварная коврижка с добавлением корицы и чернослива, украшенная дольками яблок

1 кг – 600 руб

ГОТОВЫЙ ТОРТ



Кокос-банан*

шоколадный бисквит, прослойенный заварным кокосовым кремом с дольками банана

1 кг – 550 руб



Морковный*

морковный бисквит с апельсином, прослойенный натуральным пюре из кураги

1 кг – 620 руб





Наполеон*

слоёные коржи, пропитанные заварным кремом со сливками

1 кг – 600 руб



Три шоколада

три мусса из белого, молочного и горького шоколада на бисквите, пропитанном сливочным ликером

1 кг – 1200 руб

* Возможен постный вариант торта

ВАРИАНТЫ НАЧИНОК ПОД ЗАКАЗ



Бейлис

муссовый торт из белого шоколада с добавлением сливочного ликёра на белом бисквите

1 кг – 1000 руб



Маракуйя-кокос*

торт суфле из натурального пюре маракуйя и кокосового молока, прослойенный двумя бисквитами: шоколадным и фисташковым

1 кг – 900 руб



Шоколадно-ореховый

муссовый торт из молочного шоколада с ореховым пралине на шоколадном бисквите с добавлением хрустящего крамбла

1 кг – 1500 руб



Фруктовый

белый бисквитный торт в сочетании крем-чиш с добавлением фруктов

1 кг – 800 руб

* Возможен постный вариант торта

ВАРИАНТЫ НАЧИНОК ПОД ЗАКАЗ



Шоколадный с профитроли

сливочные профитроли в муссе из молочного шоколада

1 кг – 1200 руб



Киевский

орехово-белковые коржи, прослоенные сливочным и шоколадным кремом

1 кг – 900 руб



Тропик-шоколад

муссовый торт из трёх шоколадов: лайм, апельсин, белый шоколад с прослойкой из натурального пюре манго-маракуйя

1 кг – 1200 руб



Москва

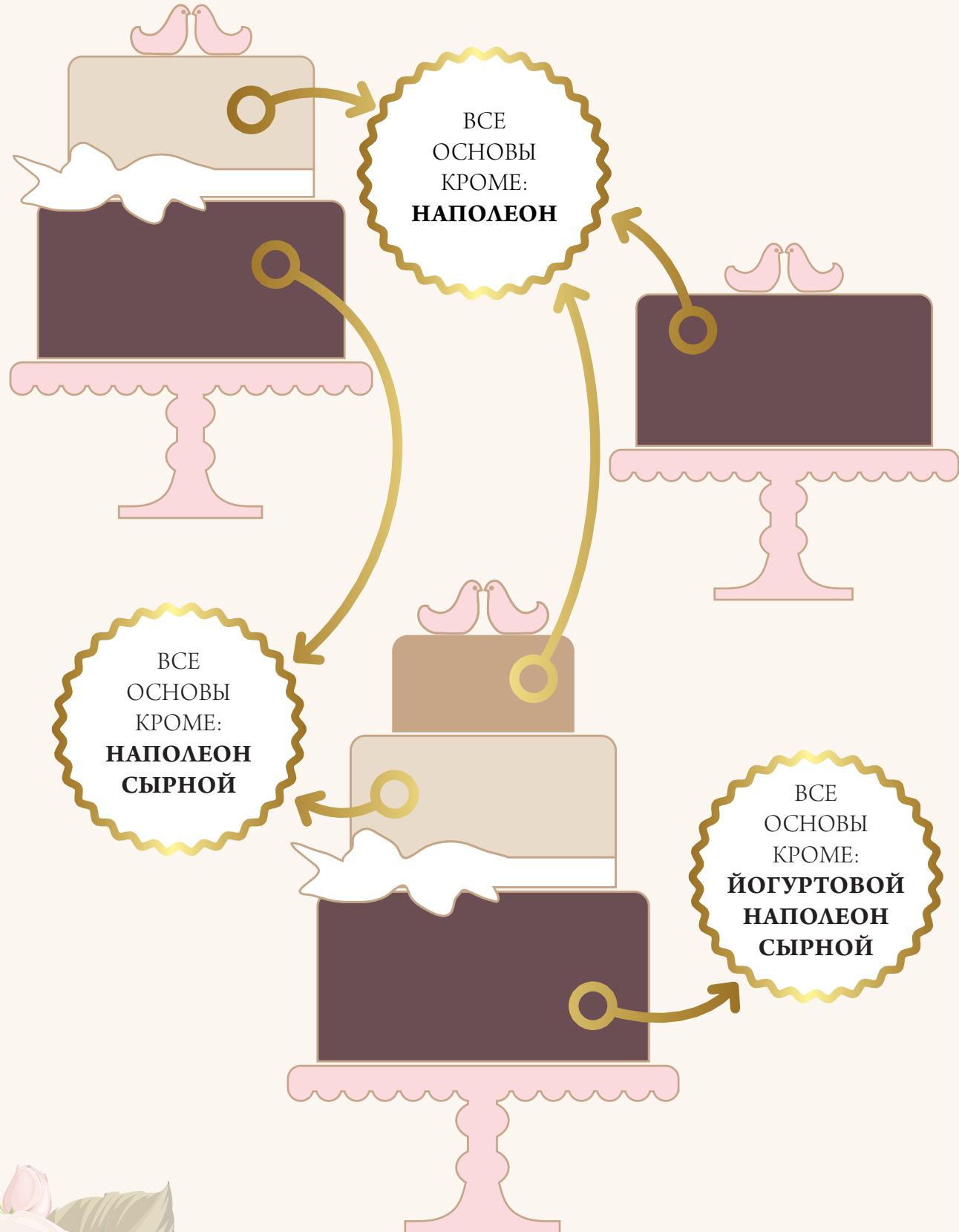
орехово-белковые коржи, прослoенные сливочно-ореховым кремом с варёной сгущёнкой под фирменной красной глазурью

1 кг – 1400 руб



* Возможен постный вариант торта

СХЕМА ЯРУСНОСТИ





ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ



Выполним торт любой
сложности и тематики
по вашей фотографии
или эскизу



День рождения -
пусть будет сладким!



ДЕНЬ АНГЕЛА



Поздравьте человека с
Днём ангела!
С днём памяти святого,
в честь которого назван
христианин!





Мы сделаем декор
символичным
а начинку вкусной!

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ



Детский торт - это сказка и не забываемые впечатления как для ребенка, так и для взрослых.



А мы сделаем полезно
и вкусно.



ПАСХА

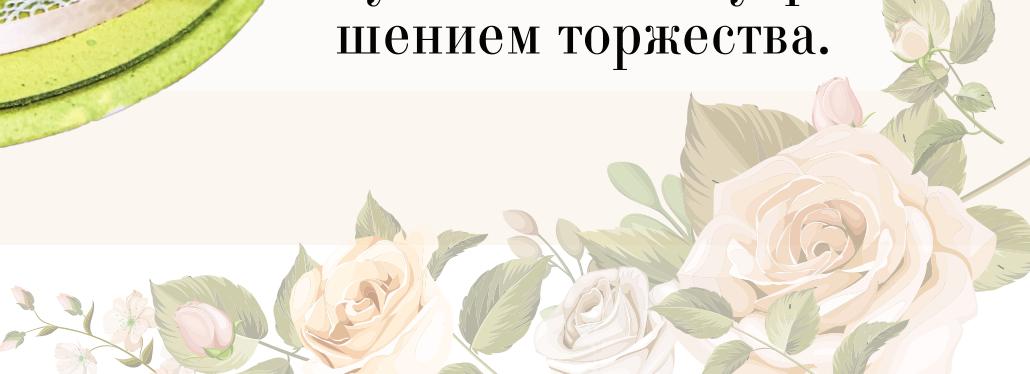


Пасха - Светлое Христово
Воскресение.
Принято встречать с кули-
чами, «пасхами», краше-
ными яйцами.





Наши Кондитеры
приготовят для Вас
Пасхальные угоще-
ния, которые ста-
нут настоящим укра-
шением торжества.



РОЖДЕСТВО И НОВЫЙ ГОД



С Рождеством
Христовым!



7 января придет
светлый и радостный
праздник Рождества
Христова. Принято
праздник проводить с
близкими за большим
столом, преподносить
им подарки.

Приобретите на заказ
торт, который точно не
оставит никого равнодушными в этот светлый праздник.



СВАДЕБНЫЕ ТОРТЫ



Одной из центральных направлений нашей кондитерской - это изготовление свадебных тортов.





Изготовим Свадебный
торт Вашей мечты.

КЭНДИ БАР

При оформлении мероприятия различного формата все большей популярностью пользуется сладкий стол.

Разнообразные сладости в едином стиле обязательно привлекут внимание сладкоежек всех возрастов.

Хотите угостить приглашённых на праздник оригинальными кондитерскими изделиями из натуральных продуктов?

Приходите со своими идеями к нам!





КОНФЕТЫ



КОНФЕТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО
ШОКОЛАДА С ФУНДУКОМ
И КАРАМЕЛЬЮ, УСЫПАННЫЕ
ВАФЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ

100 г – 160 руб



КОНФЕТЫ ИЗ БЕЛОГО
ШОКОЛАДА С ВИШНЁВОЙ
ИЛИ МЯТНОЙ НАЧИНКОЙ*

100 г – 160 руб



КОНФЕТЫ ИЗ ГОРЬКОГО
ШОКОЛАДА С ВИШНЁВОЙ
НАЧИНКОЙ*

100 г – 160 руб



КОНФЕТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО
ШОКОЛАДА С НАЧИНКОЙ
СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

100 г – 160 руб

Большинство изделий возможно выполнить в постном варианте



**КОНФЕТЫ ИЗ БЕЛОГО
ШОКОЛАДА С КОКОСОМ
И МИНДАЛЕМ***

100 г – 160 руб



**КОНФЕТЫ ИЗ КЛУБНИЧНОГО
ШОКОЛАДА С КЛУБНИЧНОЙ
НАЧИНКОЙ***

100 г – 160 руб



**КОНФЕТЫ ИЗ ТЕМНОГО
ШОКОЛАДА, УСЫПАННЫЕ
ОРЕХАМИ С НАЧИНКОЙ
ПРАЛИНЕ**

100 г – 160 руб



**КОНФЕТЫ ТРЮФЕЛЬ
ИЗ ТЁМНОГО ШОКОЛАДА
С КОНЬЯКОМ**

100 г – 160 руб

ПЕЧЕНЬЯ



МИНДАЛЬНОЕ*

печенье на миндальной муке с миндальными лепестками

100 г – 140 руб



БИСКОНТИ

итальянское песочное печенье с орехами и шоколадной крошкой

100 г – 140 руб



КУРАБЬЕ*

песочное печенье с джемом

100 г – 140 руб



КОКОСОВОЕ*

печенье из пшеничной муки с кокосовой стружкой и молоком

100 г – 140 руб

Большинство изделий возможно выполнить в постном варианте



САХАРНОЕ ШОКОЛАДНОЕ

шоколадное печенье из миндальной и пшеничной муки

100 г – 140 руб



САХАРНОЕ СЛИВОЧНОЕ

печенье из пшеничной муки на сливочном масле

100 г – 140 руб



КУРАБЬЕ ШОКОЛАДНОЕ*

шоколадное песочное печенье

100 г – 140 руб



РОГАЛИКИ С ДЖЕМОМ

песочные рогалики

100 г – 140 руб

ПИРОЖЕННЫЕ



КАРТОШКА

шоколадный бисквит с масляным кремом с добавлением рома и орехов

1 шт / 70 г – 100 руб

КОФЕЙНОЕ*

мусс из молочного шоколада с добавлением кофе эспрессо

1 шт / 120 г – 150 руб

МАРАКУЙЯ*

двухслойное суфле из плодов маракуйи и кокосового молока

1 шт / 100 г – 150 руб

МАНГО*

мусс из манго с конфи из клубники

1 шт / 100 г – 150 руб

Большинство изделий возможно выполнить в постном варианте



ТРИОФЕЛЬ С МАЛИНОЙ

шоколадный трюфель с конфи из малины

1 шт / 130 г – 180 руб



МАНГО-МАРАКУЙЯ*

суфле из натуральных фруктов манго и маракуйи с конфи из малины

1 шт / 100 г – 150 руб



ТИРАМИСУ

классический итальянский десерт со сливочным сыром маскарпоне и печеньем савоярди, пропитанный кофе и ромом

1 шт / 120 г – 150 руб



ЭКЛЕР

классический эклер из заварного теста с масляным или шоколадным кремом покрытый помадкой

1 шт / 100 г – 120 руб

ПИРОЖЕННЫЕ



КЛУБНИЧНО-ЛИМОННОЕ*

клубничный мусс в сочетании с конфи из лимонного пюре

1 шт / 120 г – 150 руб



ШОКОЛАДНО-БАНАНОВОЕ

шоколадный рулет с заварным кремом и дольками банана под шоколадной глазурью усыпанный кокосовой стружкой

1 шт / 115 г – 120 руб



МАКАРОНИ

безе с миндалём с различными начинками из белого шоколада

100 г – 150 руб



РОМ БАБА

сдобная булочка с изюмом пропитанная ромом под сахарной глазурью

1 шт / 110 г – 100 руб

Большинство изделий возможно выполнить в постном варианте



КОРЗИНКА С ФРУКТАМИ*

песочная тарталетка с заварным кремом и ассорти из ягод и фруктов

1 шт – 120 руб



БУДАПЕШТ

рулет из миндального беze с заварным кремом и фруктами

1 шт / 105 г – 200 руб



ПТИЧЬЕ МОЛОКО

сливочно-ванильное суфле на основе из песочного теста, глазированное темным шоколадом

1 шт / 75 г – 150 руб



ПАСТИЛА

белковое суфле с фруктовыми вкусами

100 г – 150 руб

КЕКСЫ



Кекс бисквитно-шоколадный*

1 кг – 600 руб



Кекс с изюмом*

1 кг – 600 руб



Кекс с курагой*

1 кг – 600 руб



Кекс шоколадный*

1 кг – 600 руб

Большинство изделий возможно выполнить в постном варианте



109147, г. Москва, ул.Таганская,
д. 58, стр. 12



8 (495)911-27-32
8 (495)911-26-07



hotel@pokrov-monastir.ru



www.hotelpokrovmon.ru

Мы в социальных сетях

