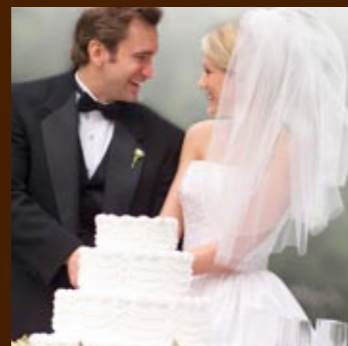




swissôtel KRASNYE HOLMY
MOSCOW



Получить информацию и заказать торт можно в «Лайтбаре»,
в лобби отеля или по телефону: +7 495 221 5452

For further information and to order a cake please contact Lightbar
in the lobby of the hotel at: +7 495 221 5452

Что вы любите больше всего: хрустящее
пралине с лимонным кремом, нежный
ореховый бисквит или настоящее итальянское
тирамису с кофейным сиропом?

Мы приготовили для вас наши самые лучшие
торты, которые украсят любое торжество, будь
то день рождения, юбилей или свадебный
ужин. Выберите торт на ваш вкус из нашей
сладкой коллекции.

What cake do you prefer? Do you like
a lemony praline or a tender nutty cake? Maybe,
you often have a craving for
a classic Italian tiramisu...

We have a nice selection of cakes for you
to choose from. You can order a cake
for any occasion, whether it is your birthday,
an anniversary party or a wedding dinner.

*Swissôtel Красные холмы
Москва*

*Swissôtel Krasnyye Holmy
Moscow*



Торт может быть использован в качестве основы для свадебного торта.

The filling can be ordered for the wedding cake.

Орехово-яблочный

Ореховый бисквит с начинкой из яблок, запеченных в Кальвадосе.

Бесподобный вкус торта, созданного для всей семьи.

Apple nut cake

Nutty sponge with a filling of apples roasted in Calvados.

A piece of an aromatic cake especially prepared for the whole family.



1 kg

1.5 kg

2 kg

Карамельно-ореховый

Песочный торт с орехами пекан
в медовой карамели.

Сладкий вкус детства.

Caramel nut cake

A short pastry cake with pecan nuts
and honey caramel filling.

A taste of childhood.



1 kg



Мизкейк

Бисквит с мягким сыром «Филадельфия»,
украшенный лесными ягодами.

Совершенная классика для настоящих
гурманов.

Cheesecake

A sponge cake with a layer of Philadelphia
cheese, decorated with forest berries.

Gourmet classic.



1kg

1.5kg

2 kg



Douceur

Воздушный песочный торт
с муссом из белого шоколада
и взбитыми сливками.

Сладкая нега и бесконечное
удовольствие.

Douceur

A short pastry cake with
a white chocolate mousse
and a whipped cream.

Gentle and sweet.



1 kg

1.5 kg

2 kg



Турман

Белый бисквит с хрустящим пралине
и муссом из молочного шоколада.

Говорят, что шоколадом вымощена
дорога в рай.

Gourmet

A sponge cake with crispy praline
and a milk chocolate mousse.

They say that the road to paradise
is covered with chocolate.



1kg

1.5kg

2 kg



Метис

Шоколадный бисквит с начинкой из нежного крем-брюле под муссом из темного шоколада.

Настоящая любовь начинается с шоколада...

Metis

Chocolate sponge cake with a crème-brûlée layer, covered with a chocolate mousse.

True love begins with some chocolate.



1kg

1.5kg

2 kg

Шоколадно- мятный

Шоколадный торт из песочного теста
с муссом из белого шоколада
и освежающей мяты.

Насыщенный шоколадный вкус
с ароматом мяты.

Mint chocolate cake

A short pastry chocolate cake with a white
chocolate mousse and refreshing mint.

Rich chocolate with a fresh touch of mint.



1 kg



Кетцаль

Шоколадный бисквит с муссом из темного шоколада и карамелью со вкусом маракуйи.

Яркий фруктовый вкус, приправленный горечью шоколада.

Quetzal

A chocolate sponge with passion fruit caramel and a black chocolate mousse.

Fruity. Exotic. Chocolaty.



1kg

1.5kg

2 kg

Мильфей с малиной

Слоеный торт со взбитыми сливками и свежей малиной.

Путешествие в лето.

Raspberry Millefeuille

A layered cake with a custard cream and fresh raspberries.

Raspberry summer.



1 kg

1.5 kg

2 kg



Reva

Хрустящее пралине с лимонным кремом
и муссом из молочного шоколада.

Сладкий шоколадный сон с лимонным
пробуждением.

Reva

A crispy praline with a lemon cream
and a milk chocolate mousse.

Sweet chocolate dream and
a lemony awakening.



1 kg

1.5 kg

2 kg

Клубничный

Песочный торт с нежным миндальным кремом и сочной клубникой.

Торт – радуга. Устоять невозможно.

Strawberry cake

A short pastry strawberry cake with a light almond cream.

A boom of colours. Truly irresistible.



1 kg



Саксесс

Миндальный бисквит с нежным ореховым кремом и пралине.

Отметьте ваши достижения!

Success

An almond sponge with a filling of a light nutty cream and tender praline.

Celebrate your success.



1 kg

1.5 kg

2 kg

Тамбурин

Легкий бисквит со свежими ягодами
и ароматной ванилью.

Торт с французской изюминкой.

Tambourin

Sponge cake with fresh berries
and light vanilla cream.

With a French touch.



1 kg

1.5 kg

2 kg



Тирамису

Легкий бисквит с нежным муссом Маскарпоне и кофейным сиропом.

Вкус страсти. Вкус Италии.

Tiramisu

A sponge cake with a tender Mascarpone mousse and coffee syrup.

Passion for Italy.



1kg

1.5kg

2 kg

swissôtel KRASNYE HOLMY
MOSCOW

Kosmodamianskaya nab., 52, bld. 6, 115054, Moscow, Russia
Tel: +7 495 787 98 00 Fax: +7 495 787 98 98
E-mail: moscow@swissotel.com
www.swissotel.com/moscow