

СВАДЕБНЫЕ ТОРТЫ WEDDING CAKES



swissôtel **KRASNYE HOLMY**
MOSCOW

ТОРТЫ CAKES

сладкие

*Стоимость любого торта – 3 200 рублей
за 1 кг. + 10% за обслуживание.*

*Оформление тортов №2, 3 и 4
оплачивается дополнительно.*

*The price of the cake at your choice is 3,200
RUB per 1 kg. + 10% of service charges.*

*Decorations for cakes #2, 3 and 4 are
available for additional charge.*

swissôtel KRASNYE HOLMY
MOSCOW

Kosmodamianskaya nab., 52, building 6
Telephone: +7 (495) 787 9800
E-mail: anastasia.litvinova@swissotel.com



ТОРТЫ CAKES

момента

*Стоимость любого торта – 3 200 рублей
за 1 кг. + 10% за обслуживание.*

*Оформление тортов №6 и 8
оплачивается дополнительно.*

*The price of the cake at your choice is 3,200
RUB per 1 kg. + 10% of service charges.
Decorations for cakes #6 and 8 are available
for additional charge.*

swissôtel KRASNYE HOLMY
MOSCOW

Kosmodamianskaya nab., 52, building 6
Telephone: +7 (495) 787 9800
E-mail: anastasia.litvinova@swissotel.com



ТОРТЫ CAKES

жизни

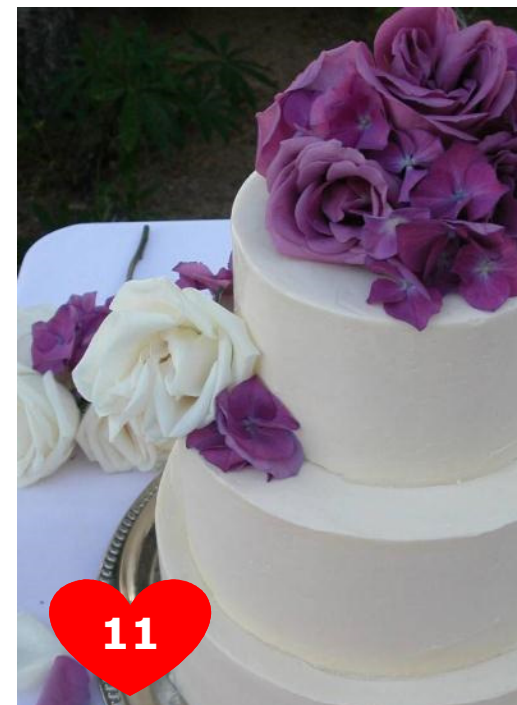
*Стоимость любого торта – 3 200 рублей
за 1 кг. + 10% за обслуживание.*

*Оформление торта №11 оплачивается
дополнительно.*

*The price of the cake at your choice is 3,200
RUB per 1 kg. + 10% of service charges.
Decorations for the cake #11 are available
for additional charge.*

swissôtel KRASNYE HOLMY
MOSCOW

Kosmodamianskaya nab., 52, building 6
Telephone: +7 (495) 787 9800
E-mail: anastasia.litvinova@swissotel.com



ТОРТЫ CAKES

сладкие

*Стоимость любого торта – 3 200 рублей
за 1 кг. + 10% за обслуживание.*

*The price of the cake at your choice is 3,200
RUB per 1 kg. + 10% of service charges.*

swissôtel KRASNYE HOLMY
MOSCOW

Kosmodamianskaya nab., 52, building 6
Telephone: +7 (495) 787 9800
E-mail: anastasia.litvinova@swissotel.com



ТОРТЫ CAKES

момента

*Стоимость любого торта – 3 200 рублей
за 1 кг. + 10% за обслуживание.*

*The price of the cake at your choice is 3,200
RUB per 1 kg. + 10% of service charges.*

swissôtel KRASNYE HOLMY
MOSCOW

Kosmodamianskaya nab., 52, building 6
Telephone: +7 (495) 787 9800
E-mail: anastasia.litvinova@swissotel.com



ВАШ ВАРИАНТ
ОФОРМЛЕНИЯ.

YOUR IDEAS FOR
DECORATIONS.

КАРАВАЙ | ROUND LOAF

Сегодня во многих семьях читится традиция встречать жениха и невесту с русским караваем. Стоимость каравая – 1 500 рублей.

Traditionally parents meet groom and bride with a round loaf. Price of the round loaf is 1,500 RUB



МАКАРОН | MACARONS

Макарон (французское миндальное печенье) – идеальный выбор для «сладкого стола» или в качестве комплимента для ваших гостей. Цена по запросу.

A macaron (French almond confection) is the perfect choice for a sweet table or a compliment for your guests. Price is on request.



swissôtel KRASNYE HOLMY
MOSCOW

Kosmodamianskaya nab., 52, building 6
Telephone: +7 (495) 787 9800
E-mail: anastasia.litvinova@swissotel.com

НАЧИНКИ ДЛЯ ТОРТОВ

CAKE FILLINGS

«ЧИЗКЕЙК» | CHEESECAKE

*Бисквит с мягким сыром «Филадельфия»,
украшенный лесными ягодами.
Совершенная классика для настоящих
гурманов.*

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



«ДУСЁР» | DOUCEUR

*Воздушный песочный торт с муссом из белого
шоколада и взбитыми сливками. Сладкая нега и
бесконечное удовольствие.*

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



НАЧИНКИ ДЛЯ ТОРТОВ

CAKE FILLINGS

«ГУРМАН» | GOURMET

Белый бисквит с хрустящим пралине и муссом из молочного шоколада. Говорят, что шоколадом вымощена дорога в рай.

A sponge cake with crispy praline and a milk chocolate mousse. They say that the road to paradise is covered with chocolate.



«МЕТИС» | METIS

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

Chocolate sponge cake with a crème-brûlée layer, covered with a chocolate mousse. True love begins with some chocolate.



НАЧИНКИ ДЛЯ ТОРТОВ

CAKE FILLINGS

«КЕТЗАЛЬ» | QUETZAL

Шоколадный бисквит с муссом из темного шоколада и карамелью со вкусом маракуйи. Яркий фруктовый вкус, приправленный горечью шоколада.

A chocolate sponge with passion fruit, caramel and a black chocolate mousse. Fruity. Exotic. Chocolatey.



«РЕВА» | REVA

Хрустящее пралине с лимонным кремом и муссом из молочного шоколада. Сладкий шоколадный сон с лимонным пробуждением.

A crispy praline with a lemon cream and a milk chocolate mousse. Sweet chocolate dream and a lemony awakening.



swissôtel KRASNYE HOLMY
MOSCOW

СПАСИБО ЗА ВАШЕ ВНИМАНИЕ!
THANK YOU FOR YOUR ATTENTION

swissôtel
Hotels & Resorts