

ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ



МУССЫ И ЖЕЛЕ

Мусс манго-маракуйя — 50 г / 190 р.

Нежный мусс на основе пюре манго, маракуйи и сливок.

Десерт подается в шоте, декорирован ягодами свежей ежевики

Мусс шоколадный с малиновым соусом — 50 г / 190 р.

Шоколадный мусс из горького шоколада со сливками и малиновым соусом.

Десерт подается в шоте, декорирован ягодами свежей малины



Панакота ванильная — 60 г / 190 р.

Легкий десерт на основе сливок, сахара и ванили с малиновой или вишневой заливкой.

Десерт декорирован ягодами голубики

Мусс «Три шоколада» — 30 г / 190 р.

Мусс из трех видов шоколада: белого, молочного и темного.

Десерт декорирован шоколадной стружкой



Крем-брюле ванильный — 60 г / 190 р.

Классический десерт крем-брюле на основе запеченных сливок с карамельной корочкой.

Декорирован десерт ягодами клубники

Крем-брюле ванильный с маракуйей — 60 г / 190 р.

Десерт крем-брюле на основе запеченных сливок на пюре из маракуйи с карамельной корочкой.

Десерт декорирован ягодами клубники



Мусс фруктово-ягодный — 75 г / 190 р.

Мусс из ассорти фруктов и ягод, заварного крема и сливок.

Десерт подается в мартинке

Мусс «Тирамису» — 60 г / 190 р.

Классический итальянский десерт на основе бисквитного печенья савоярди,

пропитанного кофейным сиропом, с кремом из маскарпоне

Желе яблочное — 63 г / 190 р.

Желе на основе яблочного сока, декорированное райскими яблочками

Желе вишневое — 200 г / 190 р.

Желе на основе вишневого сока с кремом из маскарпоне

Желе гранатовое с ягодами — 75 г / 190 р.

Свежие ягоды (клубника, малина) в желе на основе гранатового сока с ягодами



Ягоды в желе из шампанского — 143 г / 350 р.

Сезонные свежие ягоды в желе из шампанского



МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Граните — 50 г / 180 р.

*Сицилийский десерт на основе замороженного сиропа из ягод и фруктов:
манго-маракуйя, лайм-лимон, вишня, вишня-малина*

Мороженое "Movenpick" в ассортименте — 50 г / 200 р.



ЭКЛЕРЫ И ПРОФИТРОЛИ

Эклер ванильный — 18 г / 90 р.

Французское пирожное из заварного теста с ванильным кремом под ванильной глазурью

Эклер шоколадный — 18 г / 90 р.

Французское пирожное из заварного теста с шоколадным кремом под шоколадной глазурью

Эклер лимонный — 18 г / 90 р.

Французское пирожное из заварного теста с лимонным кремом под лимонной глазурью



Профитроли с творожным кремом — 20 г / 90 р.

Пирожное из заварного теста с творожным кремом

Профитроли с кремом из фундука — 20 г / 90 р.

Пирожное из заварного теста с кремом из фундука

Профитроли с кремом из грецкого ореха — 20 г / 90 р.

Пирожное из заварного теста с кремом из грецкого ореха



ТАРТАЛЕТКИ

Тарталетка ягодная с кремом «милфей» — 45 г / 180 р.

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с нежным кремом милфей из маскарпоне и взбитых сливок.
Десерт декорирован свежими ягодами*



Тарталетка с творожным кремом и малиной — 43 г / 180 р.

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с творожно-клубничным кремом.
Десерт декорирован ягодами малины*

Тарталетка с творожным кремом и ежевикой — 43 г / 180 р.

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с творожно-клубничным кремом.
Десерт декорирован ягодами ежевики*



Тарталетка с творожным кремом и клубникой — 43 г / 180 р.

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с творожным кремом.
Десерт декорирован ягодами клубники*

Тарталетка с лимонным кремом — 30 г / 180 р.

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с лимонным кремом.
Десерт декорирован ягодами голубики*



ПИРОЖНЫЕ

Пирожное «Макарон» в ассортименте — 64 г / 190 р.

Знаменитые французские воздушные миндальные пирожные с ванильной, шоколадной, фисташко-малиновой или черничной прослойкой

Пирожное «Чизкейк тропический» — 30 г / 190 р.

Чизкейк с начинкой из пюре манго и маракуйи



Пирожное «Наполеон» с кремом из маскарпоне — 50 г / 190 р.

Пирожное из слоеного теста с изысканным кремом из маскарпоне

Пирожное «Медовик» — 50 г / 190 р.

Классический «Медовик» на основе медовых коржей с прослойкой из сметаны и заварного крема



Пирожное «Три шоколада» — 30 г / 190 р.

Легкое пирожное из трех видов шоколада - белого, молочного и темного на шоколадном бисквите

Пирожное «Голден Ринг» — 40 г / 190 р.

Пирожного из заварного теста с воздушным творожным кремом. Десерт декорирован сахарной пудрой



Пирожное «Фруктовая фантазия» — 60 г / 190 р.

Пирожное из бисквитных слоев со сливочным кремом, свежими персиками и клубникой

Пирожное «Кейкпопс» — 30 г / 190 р.

Шарики пирожного на основе бисквитной крошки и крема в шоколадном ганаше. Декорировано пирожное шоколадной стружкой



Пирожное «Меренга» с лимонным кремом — 40 г / 190 р.

Рулет из воздушной меренги со сливочно-лимонным кремом. Десерт декорирован ягодами малины

Безе — 200 г / 300 р.

Легкий воздушный десерт на основе взбитых белков и сахарной пудры

Пирожное «Павлова» — 85 г / 380 р.

Знаменитый австралийский десерт из воздушного безе со сливочным кремом и свежими ягодами

Пирожное «Будапешт» — 100 г / 380 р.

Пирожное из коржей воздушного орехового безе с лепестками миндаля, прослоенных сливочным кремом и вишней



Штрудель яблочный с ванильным соусом — 235 г / 600 р.

Австрийский пирог из вытяжного теста собственного приготовления с начинкой из яблок и корицы. Пирог подается на ванильном соусе, декорирован сахарной пудрой

Безе с кремом — 200 г / 600 р.

Половинки воздушного безе, соединенные сливочным кремом



КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

«Рафаэлло» — 15 г / 90 р.

Конфеты ручной работы из кокосовой стружки, белого и темного шоколада со сливочным ганашом

«Лимончелло» — 14 г / 90 р.

Сфера из темного шоколада с начинкой из белого шоколада и лимонного ликера

«Белый трюфель» — 16 г / 90 р.

Трюфели ручной работы из ганаша на основе белого и темного шоколада в шоколадной обсыпке

«Черный трюфель» — 14 г / 90 р.

Трюфели ручной работы из ганаша на основе темного шоколада в шоколадной обсыпке

«Баччи» — 12 г / 90 р.

Конфеты ручной работы по мотивам знаменитых итальянских конфет: капсула из молочного шоколада, начинка из молочного и темного шоколада с добавлением карибского рома и ореховой пасты

«Паварелли» — 13 г / 90 р.

Медальон из молочного шоколада с цельными орехами



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Торт «Будапешт» с вишней — 1000 г / 3 000 р.

Коржи из воздушного орехового безе с лепестками миндаля, прослоенные сливочным кремом и вишней. Оформление торта по вашему выбору

Торт «Будапешт» тропический — 1000 г / 3 000 р.

Коржи из воздушного орехового безе с лепестками миндаля, прослоенные сливочным кремом и коктейлем из тропических фруктов. Оформление торта по вашему выбору

Торт творожно-ягодный — 1000 г / 3 000 р.

Бисквитный торт с кремом из мягкого творога и сливочного сыра с ягодами - малиной и клубникой. Оформление торта по вашему выбору



Чизкейк клубничный — 1000 г / 3 500 р.

Авторский чизкейк из сливочного сыра, маскарпоне и взбитых сливок с клубничным соусом из свежих ягод на тонком слое бисквита. Оформление торта по вашему выбору

Чизкейк малиновый — 1000 г / 3 500 р.

Авторский чизкейк из сливочного сыра, маскарпоне и взбитых сливок с малиновым соусом из свежих ягод на тонком слое бисквита. Оформление торта по вашему выбору

Чизкейк тропический — 1000 г / 3 500 р.

Авторский чизкейк из сливочного сыра, маскарпоне и взбитых сливок с соусом из тропических фруктов на тонком слое бисквита. Оформление торта по вашему выбору



Ягодный бисквитный торт с кремом «милфей» — 1000 г / 3 500 р.

Белый бисквитный торт с кремом милфей из маскарпоне и взбитых сливок с клубникой, голубикой и малиной. Оформление торта по вашему выбору

Торт «Шоколадный мусс» — 1000 г / 3 500 р.

Шоколадный торт-мусс со сливочным кремом из темного шоколада. Оформление торта по вашему выбору

Торт «Три шоколада» — 1000 г / 3 500 р.

Торт из трех видов шоколада - белого, молочного и темного на шоколадном бисквите. Оформление торта по вашему выбору

Торт йогуртовый с ягодами — 1000 г / 3 500 р.

Белый бисквитный торт с кремом на основе натурального йогурта с ягодами - клубникой, малиной, голубикой. Оформление торта по вашему выбору





ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Мандарины – 100 г / 110 р.

Ассорти свежих ягод – 500 г / 3 800 р.

Клубника, голубика, ежевика, красная смородина, малина

Фруктовая ваза 1900 г / 3 800 р.

Ассорти сезонных ягод и фруктов

* Все цены указаны без учета сервисного сбора
** меню действует с 01 октября 2017 по 31 марта 2018 года



+7 (499) 678-22-60

sales@shelkbk.com

Банкетный комплекс "Ш.Ё.Л.К"