

# Создайте свой торт

Вы можете выбрать одну или несколько представленных основ для торта, отдав предпочтение любимому вкусу или попробовать что-то новое.

*Свадебный*



*Детский*



*Юбилейный*



## 1 ВЫБЕРИТЕ ТОРТ

*Обратите внимание на минимальный вес и наличие несъедобных элементов.*

## 2 ПОДБЕРИТЕ ОСНОВУ

*Ознакомьтесь с богатым ассортиментом бисквитов и начинок на странице «Основы для тортов».*

## 3 ОСТАВЬТЕ ВАШ ЗАКАЗ

*Оформите заказ лично в ресторанах “Оттепель” или “Московское Небо”. Мы принимаем заказы максимум за 5 дней до мероприятия.*

# Торт по фото

Мы принимаем заказы на изготовление тортов по эскизам или фотографиям. Для этого достаточно написать письмо на почтовый адрес: [mmn@rbr.moscow](mailto:mmn@rbr.moscow), прикрепив к нему картинку или фотографию желаемого торта.

*Или позвонить нам по телефону “Московское Небо”*  
**+7 495 748-61-01**



Вы можете выбрать одну или несколько представленных основ для торта, отдав предпочтение любимому вкусу или попробовать что-то новое.

ВЫ МОЖЕТЕ  
ЗАКАЗАТЬ  
НАБОР  
МИНИ-ОСНОВ  
ДЛЯ  
ДЕГУСТАЦИИ



### **БЕЙЛИЗ**

*Мусс из белого шоколада с добавлением ликера Бейлиз и фундука.*



### **ПТИЧЬЕ МОЛОКО**

*Суфле на основе сгущённого молока.*



### **МЕДОВИК**

*Медовый бисквит с прослойками сметанного крема.*



### **ФИСТАШКОВЫЙ**

*Воздушный белково-фисташковый бисквит со сливками и свежей малиной.*



### **МОСКВА**

*Хрустящие коржи с фундуком в сочетании с кремом на основе вареной сгущёнки.*



### **ЧИЗКЕЙК**

*Мягкий сырный мусс на тонком бисквите.*



### **НАПОЛЕОН**

*Слоёное тесто с прослойками заварного крема.*



### **ПРАГА**

*Шоколадный бисквит в сочетании со сливочно-шоколадным кремом.*



### **ЙОГУРТОВЫЙ**

*Нежное суфле на основе сыра «Маскарпоне» и йогурта.*



### **МОРКОВНЫЙ**

*Бисквит с морковью, сырным кремом и черносливом.*



### **ДВА ШОКОЛАДА**

*Суфле из молочного и белого шоколада на шоколадном бисквите.*

# Другие наши сладости

А эти изумительные десерты Вы сможете попробовать в наших ресторанах.

Для приготовления мы используем продукты высочайшего качества, а к каждому десерту относимся как к произведению искусства.

