

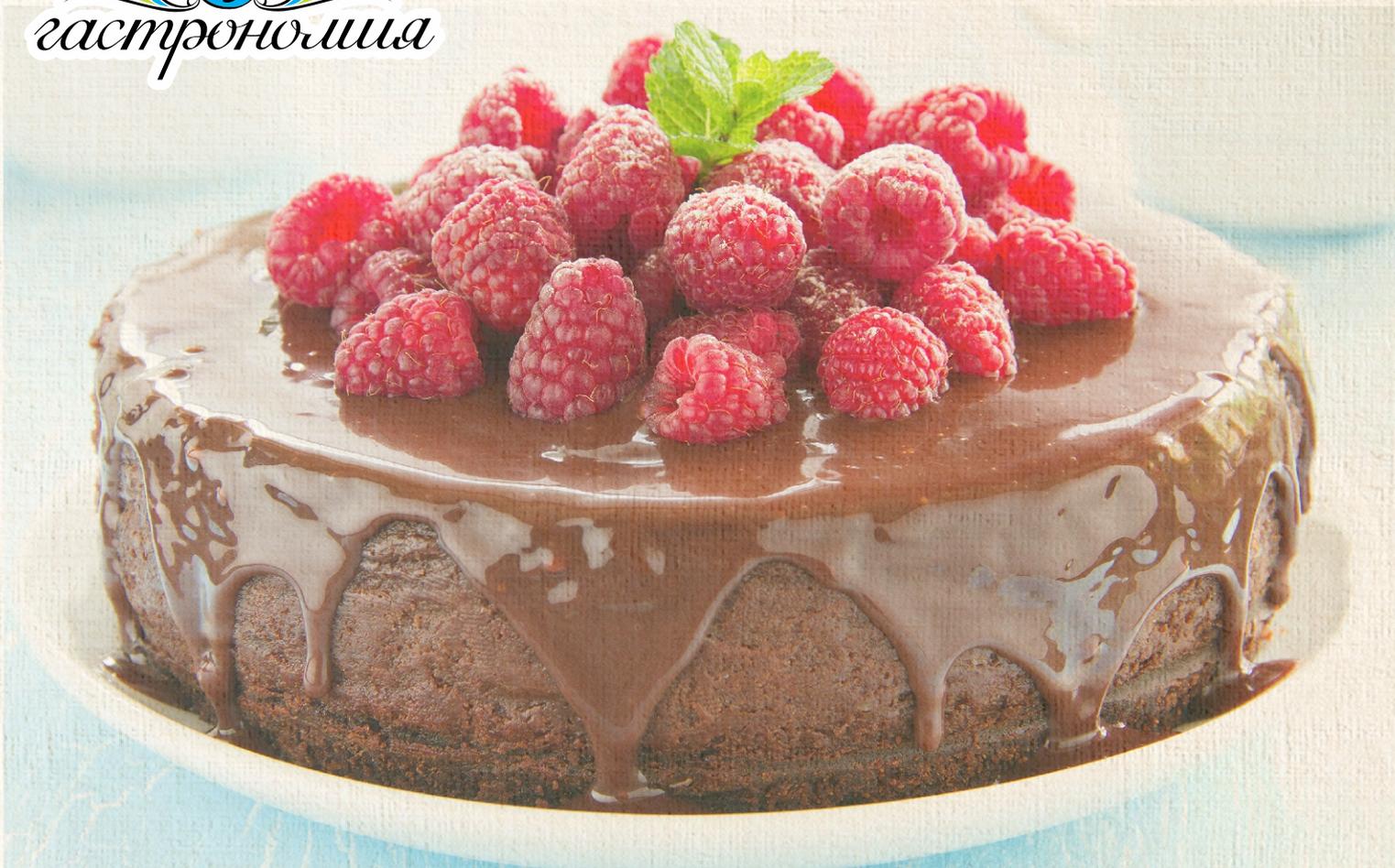


# ТОРТЫ

ГОТОВЫЕ И НА ЗАКАЗ

Заказывайте торты  
от шеф-кондитера  
«Гастрономии»  
к любому событию.





В кондитерской «Гастрономии» можно выбрать готовый торт или заказать эксклюзивный с доставкой на дом.

Большой выбор начинок, а также различный декор сделают образ торта незабываемым и гармоничным.

## Наши специальные предложения:

- изготовление маленьких тортов — от 1 кг,
- индивидуальное оформление готовых тортов от 15 минут при заказе до 20:00.

Цена торта за кг зависит от выбора основы и оформления.  
Каждый заказ обсуждается индивидуально.

Заявки на торты по индивидуальному дизайну принимаются минимум за 7 дней до торжества.

Вносится предоплата от 50 до 100% от суммы заказа.

### Контакты:

г. Екатеринбург,  
ул. Розы Люксембург, 4  
Тел.: +7 (343) 30-30-330,  
Сот.: +7 (912) 212-30-30.

[www.gastronomija.ru](http://www.gastronomija.ru)





# ОСНОВЫ ДЛЯ ТОРТОВ

Из множества сладких основ с разнообразными начинками  
Вы можете выбрать любимую или попробовать новые вкусы.



## МЕДОВЫЙ ЛЮКС

Медовые коржи с  
нежным сметанным кремом.



## ЭСТЕРХАЗИ

Тонкие коржи с фундуком  
прослоены карамельно-  
заварным кремом.



## ПОКРОВСКИЙ

Сочный шоколадный бисквит  
с творожным кремом.



## КРОКОБУШ

Мягкая начинка  
с чуть похрустывающими  
профитролями, скрепленными  
творожно-кофейным кремом.



# ОСНОВЫ ДЛЯ ТОРТОВ

Из множества сладких основ с разнообразными начинками  
Вы можете выбрать любимую или попробовать новые вкусы.



## ПРАГА

Шоколадный бисквит с масляным  
шоколадно-сливочным кремом  
и мягкой шоколадной глазурью.



## ДОМАШНИЙ

Песочные коржи с грецкими  
орехами, маком, изюмом,  
соединенные кремом на основе  
вареного сгущенного молока.



## ВАНЕССА

Нежные, легкие коржи из заварного  
теста с кремом, напоминающим  
мороженное «Пломбир» и  
консервированными персиками.



## ТРИ ШОКОЛАДА

Шоколадный бисквит очень нежной,  
воздушной текстуры в сочетании  
с плотным суфле из трех видов  
шоколада: черного, молочного и белого.



# ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТОРТЫ

ручной работы от шеф-кондитера Полины Дюковой





# ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТОРТЫ

ручной работы от шеф-кондитера Полины Дюковой





## Закази и доставка тортов

г. Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 4  
Тел.: +7 (343) 30-30-330, +7 (912) 212-30-30



[www.gastronomija.ru](http://www.gastronomija.ru)