

EGYEDI KÉSZÍTÉSŰ TORTÁK

AZ ARIA HOTEL BUDAPEST
CUKRÁSZ CSAPATÁNAK KREÁCIÓI



AZ
EGYSZERŰBB,
ELEGÁNS
DIZÁJNTÓL
AZ
ELKÉPESZTŐEN
KREATÍV
TORTÁKIG

TORTÁK KÜLÖNLEGES ALKALMAKRA

- ESKÜVŐK
- SZÜLETÉSNAPOK
- BABAVÁRÓK
- ÉVFORDULÓK
- ÜZLETI
- RENDEZVÉNYEK

EGYEDI DESIGN

CUKRÁSZ CSAPATUNK VÉGTELEN
KREATIVITÁSA ÉS PROFIZMUSA
LEHETŐVÉ TESZI, HOGY
EGYEDI KÉRÉSEKNEK IS
ELEGET TUDJUNK TENNI.





KEDVENC ÍZVILÁGOK

MÁLNÁS
CSOKOLÁDÉ

SÓS KARAMELL
MANGÓVAL

MARACUJÁS PRALINÉ
TONKABABBAL

EPRES VANÍLIA

KÓKUSZOS FEHÉR
CSOKOLÁDÉ,
MANGÓVAL ÉS
ZÖLD TEÁVAL



SEMMI SEM MONDJA EL SZEBBEN, MILYEN
A SZERELEM, MINT A KÜLÖNLEGES ÍZEK ÉDES PÁROSÍTÁSA.

ÍZVILÁGOK

• MÁLNÁS CSOKOLÁDÉTORTA •

Ezt a tortát az étcsokoládé és a fanyar málna kontrasztja teszi különlegessé. Az ízélmény legmeghatározóbb elemei az 55%-os kakaótartalmú, francia Valrhona csokoládé és a textúrabeli különbségek. A marcipánból készült, magas kakaótartalmú piskótát ropogós gabonagolyók és fenséges málnaszelvé egészítik ki.

• SÓS KARAMELLTORTA MANGÓVAL •

A marcipános-kakaós piskótaalappal rendelkező tortát a karamellizált ostaréteg teszi izgalmasan ropogóssá. A fiatalos löketet adó mangó cremeux-vel és zselével töltött csodát Dulcey fehér csokoládé mousse zárja körbe. A torta felszínét karamellből készült glacage varázsolja fényessé.

• MARACUJÁS PRALINÉTORTA TONKABABBAL •

A torta alapját karamellizált ostyá és pralinépaszta adja, Jivara tejszokoládéval és Maldon sóval megbolondítva. Lágy ganache bevonata szintén Jivara csokoládéből készül a boldogság ízével, a tonkababbal keverve. Marcipános piskótája maracuja zselével és főzött praliné mousse-szal egészül ki. A torta bevonata bársonyt imitáló csokoládékrém.

• EPRES VANÍLIÁS TORTA •

A vajas-vaníliás piskótaalapra vastag eperzelé és vanília mousse kerül. Ennek a gyermekien tökéletes tortának a borítása csokoládé-bársony, melynek színét maga az ünnepelt választhatja ki.

• KÓKUSZOS, FEHÉR CSOKOLÁDÉS TORTA MANGÓVAL ÉS ZÖLD TEÁVAL •

Gluténérzékeny vendégeinknek ajánljuk a kókuszos piskótaalapú tortánkat. A visszafogott, de harmonikus ízvilágú különlegességet matcha teás ganache-sal és mangózelé-réteggel vonjuk be.



ÁRAK

4 SZELETES	12 000 HUF
8 SZELETES	24 000 HUF
12 SZELETES	36 000 HUF

A fentiekől eltérő méret is megvalósítható, ez esetben 3000 HUF / szelet áron.
18 szelet felett többszintes tortát készítünk.

KIEGÉSZÍTŐK

SZÁLGYERTYA	1000 HUF / SZETT
SZÁMGYERTYA	1000 HUF / DARAB
TŰZIJÁTÉK	1000 HUF / DARAB
FELIRAT	1000 HUF / DARAB

RENDELÉSI FELTÉTELEK

4 szeletes torta esetében 48 órás, 8 szeletes, vagy annál nagyobb torták esetében 72 órás előrendelés szükséges. A tortarendeléseket előrefizetés, illetve hitelkártya-garancia ellenében tudjuk biztosítani. Lemondási feltételek: 24 órán belüli lemondás esetén a torta teljes ára kiszámlázásra kerül. Áraink HUF-ban értendők, tartalmazzák az ÁFA-t, a 15% szervizdíjat viszont nem.