

zakaz@cofest.ru
+7 (925) 268-07-35
+7 (495) 212-10-59

www.cofefest.ru



КОНДИТЕРСКАЯ
COFEFEST



*Доставим за 2 часа! **



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ
ПО ПОВОДУ И БЕЗ

Торты и десерты на заказ
от кондитерской COFEFEST
станут украшением вашего торжества
по любому поводу.

Возможности нашего шеф-кондитера
не ограничены – мы можем реализовать
любые ваши пожелания от пирамид из капкейков
до пышных тортов на все случаи жизни.

ТОРТЫ С ЛОГОТИПОМ
КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ
ВЕЛКОМ НАБОРЫ ДЛЯ КОНФЕРЕНЦИЙ
КЕЙТЕРИНГ



Закажите желаемый десерт к празднику заранее
или выберите из нашего регулярного ассортимента
с доставкой за 2 часа!



*Доставим за 2 часа!**



Торт «Эстерхази»

1100 г 3000р

Венгерский торт из тонких миндальных коржей, пропитанных заварным кремом с добавлением миндаля и сливочного масла. Традиционно торт украшается миндальными лепестками и покрывается слоем сахарной помадки с рисунком в виде шоколадной паутинки.

zakaz@cofefest.ru
+7 (925) 268-07-35
+7 (495) 212-10-59

*Доставка за 2 часа только тортов из регулярного ассортимента кондитерской, уточняйте у менеджера



Киевский

1000 г 3000р

Роскошный торт – легендарное изобретение Киевской кондитерской фабрики имени Карла Маркса. Основа торта состоит из легких белково-ореховых коржей и сливочно-шоколадного крема «Шарлотт». Бока и верх торта обсыпаны крошкой от коржей и дроблёным орехом.



Марика

1400 г 3000р

Необычный шоколадный торт, созданный в советские годы кондитерами ресторана «Прага». Состоит из двух видов нежного бисквита – шоколадного и ванильного, скрученных в рулет. Верх торта украшен нежнейшим шоколадным кремом, а бока – шоколадной стружкой. Бисквиты пропитаны ароматным коньячным сиропом.



Прага

1200 г 2500р

Легендарный, восхитительно нежный и очень вкусный шоколадный торт «Прага». Он представляет собой три бисквитных коржа, пропитанных сахарным сиропом, с нежным шоколадно-масляным кремом и кисло-сладким абрикосовым джемом, покрытым шоколадной помадкой.



Малиновый с маком

1600 г 3000р

Необыкновенно вкусное сочетание малины и мака! Авторский рецепт бисквитного торта из воздушных коржей с маком и миндальной мукой, пропитан легким кремом из сливочного сыра. Украшен малиновым конфи, узором из крема и сублимированной клубникой.



zakaz@cofest.ru
+7 (925) 268-07-35
+7 (495) 212-10-59

Ореховый с фундуком 1150 г 2500р

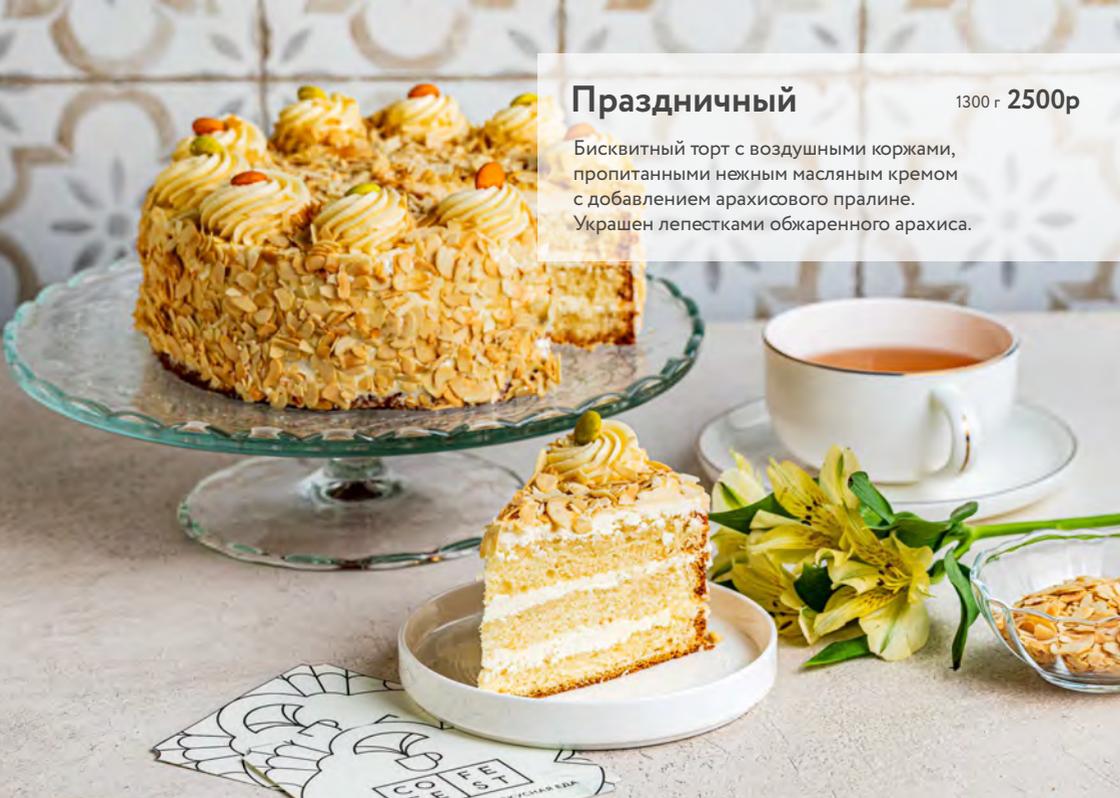
Нежный торт на основе песочных коржей с добавлением дроблёного фундука, пропитанный масляным кремом из натурального сливочного масла. Покрит глазурью из солёной карамели и украшен цельным фундуком.



Праздничный

1300 г 2500р

Бисквитный торт с воздушными коржами, пропитанными нежным масляным кремом с добавлением арахисового пралине. Украшен лепестками обжаренного арахиса.





Бисквитный

1200 г 3000р

Нежный бисквитный торт с миндальными коржами, свежими ягодами и фруктами. Каждый слой этого сладкого шедевра пропитан натуральным кремом на основе сливочного сыра. Он станет идеальным украшением для вашего праздничного стола.

*Ягоды и фрукты, используемые для украшения тортов, могут быть заменены на сезонные



Сливочный

1000 г 2000р

Классический торт из воздушных заварных коржей, пропитанный нежным сливочным кремом с клубничной начинкой. Минималистичное украшение сахарной пудрой и свежей клубникой добавляет десерту изысканность и легкость.

*Ягоды и фрукты, используемые для украшения тортов, могут быть заменены на сезонные

Красный бархат

1200 г 2200р

Изысканный десерт, состоящий из красных масляных бисквитов на фоне контрастного белоснежного крема. Ни с чем не сравнимый вкус воздушных, в меру упругих коржей в сочетании с нежным кремом на основе сливочного сыра с восхитительным ванильным послевкусием!



zakaz@cofest.ru
+7 (925) 268-07-35
+7 (495) 212-10-59



Морковный

1300 г 2700р

Крайне популярный во всем мире торт из пряных ароматных коржей с грецким орехом, нежностью сливочного сырного крема и кусочками сладкой моркови. Чуть влажные коржи в сочетании с щедрыми слоями крема обещают моменты незабываемого удовольствия каждому, кто решится попробовать морковный торт.



Медовик

1000 г 2200р

Медовый торт, созданный еще во времена императрицы Елизаветы Алексеевны, супруги Александра I. Состоит из множества тонких медовых коржей с неповторимым ароматом, которые приятно оттеняются нежнейшим сливочным кремом. Торт обсыпан крошкой из измельченных кусочков коржей.



*Ягоды и фрукты, используемые для украшения тортов, могут быть заменены на сезонные

Медовый с ягодами 1000 г 3000р

Эффектное и яркое исполнение медового торта с тремя нежнейшими ароматными коржами, прослоенными натуральным кремом из легкого сыра и сливок. Украшен свежими ягодами.



Черничный Медовик 1000 г 2200р

Вариация классического торта из тонких медовых коржей и сливочного крема с добавлением ягод черники. Аппетитное сочетание золотого медового оттенка с ярким фиолетовым послевкусием черники.

*Ягоды и фрукты, используемые для украшения тортов, могут быть заменены на сезонные



Лесная сказка

1800 г 2700р

Нежный ягодный торт с хлопковым изумрудным бисквитом. Сочетает в себе сладость сливочного крема, кислинку клюквенного конфи и влажность воздушного бисквита со свежим шпинатом. Все эти ингредиенты в сочетании с декором из свежих ягод создают незабываемо яркий, по-летнему красочный вкус. Кусочек лета на вашем столе круглый год.

*Ягоды и фрукты, используемые для украшения тортов, могут быть заменены на сезонные



*Ягоды и фрукты, используемые для украшения тортов могут быть заменены на сезонные

Наполеон

1000 г 2000р

Воздушный слоёный торт из хрустящего бездрожжевого теста, прослоенный нежным заварным кремом. Считается, что десерт впервые приготовили придворные кондитеры Николая II для приема в честь столетней годовщины победы в Отечественной войне 1812 года.



Лимонный с маком

1200 г 2000р

Если вы не пробовали сочетание мака и лимона в торте, то пришло самое время попробовать. Невероятно нежный торт с маковыми бисквитными коржами, пропитанный сливочным кремом с добавлением ароматного лимона. Украшен воздушной белковой меренгой.



Три шоколада

1000 г 2700р

Шоколадный торт с бисквитной основой и тремя муссовыми слоями из разных видов шоколада, которые создают идеальную вкусовую композицию, очаровывающую своей нежностью. Это тот случай, когда не чувствуется приторность белого и горечь горького шоколада.



Трюфельный

1200 г 2700р

Классический бисквит, пропитанный ароматным сиропом и прослоенный нежным шоколадным кремом, идеально подойдёт любителю классической линейки тортов. Декорирован шоколадным ганашом и слайсами темного шоколада.



Шоколадно-карамельный

1200 г 2700р

Отличный выбор для самых искушенных сладкоежек, влюбленных в необычные сочетания. Торт с насыщенными шоколадными коржами с карамельным муссом и кусочками ореховой нуги, украшен розочками из варёного сгущённого молока и ядрами арахиса.

Птичье молоко

900 г 2000р

Еще один кондитерский шедевр от советского ресторана «Прага». Торт представляет собой нежнейшее суфле, уложенное на бисквитный корж, сверху суфле покрыто шоколадной глазурью. Вкус же у этого десерта очень тонкий и нежный и совершенно не приторный.





*Ягоды и фрукты, используемые для украшения тортов, могут быть заменены на сезонные

Ягодное суфле

900 г 2200р

Самый воздушный десерт! Тонкий песочный корж, легкое ягодное суфле и конфи из чёрной смородины, которое закрепляет тонкий вкус легендарного десерта.



Мини-торт Сердце

550 г 900р

Миниатюрный десерт в форме сердца из нежного йогуртового суфле с клубничным конфи и шоколадным бисквитом, покрытый глянцевой зеркальной лазурью. Идеальный десерт «для двоих».

zakaz@cofest.ru
+7 (925) 268-07-35
+7 (495) 212-10-59

Тирамису

800 г 2200р

Классический итальянский десерт, в основе которого используются тонкие бисквитные коржи, пропитанные кофейно-ромовым сиропом, и воздушный крем, изготовленный из сыра маскарпоне и сливок. Сверху десерт украшен каплями крема и какао-пудрой.



*Ягоды и фрукты, используемые для украшения тортов могут быть заменены на сезонные



Чизкейк классический 1100 г 2500р

Удивительно нежный творожно-сливочный десерт с ванильными нотками на подушке из бисквитного коржа. Украшен свежими ягодами физалиса.



Чизкейк малиновый 1230 г 2500р

Популярный творожно-сливочный десерт на подушке из бисквитного коржа с приятной кислинкой малинового конфи и ягодами свежей малины.

*Ягоды и фрукты, используемые для украшения тортов, могут быть заменены на сезонные



Бисквитный с ягодами

1200 г 3200р

Вариация бисквитного торта с легким сырным кремом из нашей линейки тортов с добавлением ягод в начинке. Украшен свежими ягодами и крошкой бисквита со шпинатом приятного зеленого цвета. Прекрасное сочетание сочных ягод и нежности сырного крема!

Ягоды и фрукты, используемые для украшения тортов, могут быть заменены на сезонные



Три шоколада с декором

1000 г 2900р

Шоколадный торт с бисквитной основой и тремя муссовыми слоями из разных видов шоколада, которые создают идеальную вкусовую композицию, очаровывающую своей нежностью. В данном варианте торт украшен зеркальной шоколадной глазурью, фигурками из темного и белого шоколада и пирожными макарун.

zakaz@cofest.ru
+7 (925) 268-07-35
+7 (495) 212-10-59



Фисташковый меренговый рулет

1400 г 2200р

Восхитительно нежный и воздушный десерт из мягкой, тягучей и пластичной меренги с легким сливочным кремом и фруктовой начинкой, закрученный в невесомый рулет, тающий во рту. В ассортименте нашей кондитерской представлены три вида десертов – с фисташкой, с ягодами и манго-маракуйя.

**Ягодный
меренговый рулет**

1400 г 2200р



**Меренговый рулет
манго-маракуйя**

1400 г 2200р



Набор макарунов

5 шт **450р**

10 шт **800р**

50 шт **3500р**

Изысканный десерт, представляющий собой два невесомых и нежных печенья из миндальной муки, соединенных шоколадно-фруктовым ганашом. Яркие макарены станут украшением любого мероприятия.



Набор эклеров

3 шт 400р

Классические эклеры с начинкой из заварного крема со сливками. В ассортименте: ванильный, клубничный, шоколадный.



Набор капкейков с ягодами

4 шт 650р



Набор капкейков с цветами

4 шт 650р

Миниатюрные бисквитные кексы, украшенные шапочкой из легкого сырного крема с добавлением сыра Маскарпоне и свежими ягодами или кремowymi цветами ручной работы.



*Актуальное сезонное предложение по тарталеткам в наборах уточняйте у вашего менеджера.



Набор тарталеток

6 шт 1500р

9 шт 2200р





Цветаевский яблочный пирог

740 г 1500р

Рассыпчатая корзинка из песочного теста и кремовая сметанная начинка с ломтиками яблок.



Пирог с вишней и смородиной

900 г 1700р

Песочный пирог с сочной начинкой из вишни и смородины.



Вишневый пай

620 г 1500р

Сочетание тонкого хрупкого теста и обильного слоя влажной кисло-сладкой вишневой начинки.



Тарт «Яблочный»

750 г 1500р

Невероятно вкусный песочный тарт, в котором соединились яблоки с нежнейшей творожной заливкой.



Тарт «Творожный с брусникой»

900 г 1500р

Песочный тарт в котором идеально сочетается воздушный творог и сочная брусника.



Тарт «Солёная карамель» 480 г 1500р

Прекрасное трио из песочной основы, изысканного вкуса соленой карамели и творожной начинки.



Тарт «Лимонная меренга» 650 г 1500р

Лимонный тарт с заварным кремом и меренгой на подложке из песочного теста.



Тарт «Ягодная поляна» 600 г 2200р

Песочный тарт с ванильным кремом, тропической глазурью и сезонными ягодами.



Примеры работ шеф-кондитера COFEFEST.
Приготовим торт по вашему дизайну и самым смелым пожеланиям – с любой основой, начинкой и декором.
Оставьте заявку на нашем сайте или по телефону, закажите торт к любому вашему событию.

Торты на заказ от шефа кондитерской COFEFEST

zakaz@cofest.ru
+7 (925) 268-07-35
+7 (495) 212-10-59



Примеры работ шеф-кондитера COFEFEST.
Приготовим торт по вашему дизайну и самым смелым пожеланиям – с любой основой, начинкой и декором.
Оставьте заявку на нашем сайте или по телефону, закажите торт к любому вашему событию.

**Торты на заказ от шефа
кондитерской COFEFEST**

zakaz@cofefest.ru
+7 (925) 268-07-35
+7 (495) 212-10-59



ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

с мясом
и картофелем 950 г 1200р

с курицей
и грибами 950 г 1200р

с луком и яйцом 950 г 1100р

с сыром
и зеленью 950 г 1100р

с капустой 950 г 900р

с вишней 950 г 1100р



Киш лорен
с курицей
и грибами 1800 г 2400р



Киш лорен
со шпинатом
и сыром 1800 г 2400р



**Киш лорен
с ветчиной
и маринованными
огурчиками** 1800 г **2400р**



**Пирог с курицей
по-французски
из дрожжевого
теста** 1100 г **1500р**



**Королевский
пирог
с лимоном** 1000 г **1200р**



**Пирог с вишней
и шоколадом
под штрейзелем
с какао** 1000 г **1200р**

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

Эстерхази 1100 г	3000 Р	Чизкейк классический 1100 г	2500 Р
Киевский 1000 г	3000 Р	Чизкейк малиновый 1230 г	2500 Р
Марика 1400 г	3000 Р	Бисквитный с ягодами 1200 г	3200 Р
Прага 1200	2500 Р	Три шоколада с декором 1000 г	2900 Р
Малиновый с маком 1600 г	3000 Р	Фисташковый меренговый рулет 1400 г	2200 Р
Ореховый с фундуком 1150 г	2500 Р	Ягодный меренговый рулет 1400 г	2200 Р
Праздничный 1300 г	2500 Р	Меренговый рулет манго-маракуйя 1400 г	2200 Р
Бисквитный 1200 г	3000 Р	Набор макарунов 5 шт.	450 Р
Сливочный 1000 г	2000 Р	Набор макарунов 10 шт.	800 Р
Красный бархат 1200	2200 Р	Набор макарунов 50 шт.	3500 Р
Морковный 1300 г	2700 Р	Набор эклеров 3 шт.	400 Р
Медовик 1000 г	2200 Р	Набор капкейков с ягодами 4 шт.	650 Р
Медовый с ягодами 1000 г	3000 Р	Набор капкейков с цветами 4 шт.	650 Р
Черничный медовик 1000 г	2200 Р	Набор тарталеток 6 шт.	1500 Р
Лесная сказка 1800 г	2700 Р	Набор тарталеток 9 шт.	2200 Р
Наполеон 1000 г	2000 Р	Цветаевский яблочный пирог 740 г	1500 Р
Лимонный с маком 1200 г	2000 Р	Пирог с вишней и смородиной 900 г	1700 Р
Три шоколада 1000 г	2700 Р	Вишневый пай 620 г	1500 Р
Трюфельный 1200 г	2700 Р	Тарт «Яблочный» 750 г	1500 Р
Шоколадно-карамельный 1200 г	2700 Р	Тарт «Творожный с брусникой» 900 г	1500 Р
Птичье молоко 900 г	2000 Р	Тарт «Солёная карамель» 480 г	1500 Р
Тирамису 800 г	2000 Р	Тарт «Лимонная меренга» 650 г	1500 Р
Ягодное суфле 900 г	2200 Р	Тарт «Ягодная поляна» 600 г	2200 Р
Мини-торт Сердце 550 г	900 Р		

ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ / КИШИ / ПИРОГИ

Осетинский пирог с мясом и картофелем 950 г	1200 Р
Осетинский пирог с курицей и грибами 950 г	1200 Р
Осетинский пирог с луком и яйцом 950 г	1100 Р
Осетинский пирог с сыром и зеленью 950 г	1100 Р
Осетинский пирог с капустой 950 г	900 Р
Осетинский пирог с вишней 950 г	1100 Р
Киш лорен с курицей и грибами 1800 г	2400 Р
Киш лорен со шпинатом и сыром 1800 г	2400 Р
Киш лорен с ветчиной и маринованными огурчиками 1800 г	2400 Р
Пирог с курицей по-французски из дрожжевого теста 1100 г	1500 Р
Королевская ватрушка с творогом и лимоном 1000 г	1200 Р
Пирог с вишней и шоколадом под штрейзелем с какао 1000 г	1200 Р

ТОРТЫ С ЛОГОТИПОМ
КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ
ВЕЛКОМ НАБОРЫ ДЛЯ КОНФЕРЕНЦИЙ
КЕЙТЕРИНГ

Кондитеры COFEFEST
с любовью разработают индивидуальное
сладкое меню для детского праздника
или свадебного торжества.



КОНДИТЕРСКАЯ COFEFEST

НАТУРАЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ, ТОРТЫ И ТАРТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

zakaz@cofefest.ru
+7 (925) 268-07-35
+7 (495) 212-10-59
www.cofefest.ru

Мы ждем новых встреч с Вами
и будем рады предложить другие услуги COFEFEST:



Фуршетное и банкетное меню,
полный цикл услуг кейтеринга



Корпоративные обеды для бизнеса



Кофе-брейки с выездным бариста

Доставка тортов регулярной коллекции за 2 часа
Торты к событию по индивидуальному дизайну от 2 кг от 48 часов

zakaz@cofefest.ru
www.cofefest.ru



+7 (925) 268-07-35
+7 (495) 212-10-59