



СИТИ КЕЙТЕРИНГ
КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ



Торты на заказ



Искусство создавать ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ предложения

С радостью представляем вашему вниманию
услугу ТОРТ НА ЗАКАЗ

Сити Кейтеринг располагает специализированным кондитерским производством на базе предприятия ФАБРИКА КУХНЯ. Мы производим штучные уникальные изделия ручной работы, опираясь на многолетний опыт и ваши индивидуальные предпочтения.

Благодаря многолетнему опыту в данной сфере, на сегодняшний момент мы уже знаем каким должен быть отличный торт произведенный исключительно из натуральных ингредиентов.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД:

В данном каталоге мы начали презентацию нашего кондитерского направления с базовых деталей и основ любого торта, чтобы достичь безупречного результата исполнения ваших пожеланий.

КОНТРОЛЬ:

Качество наших тортов контролируется непосредственно директором производства. Вместе с тортом каждому клиенту достается визитная карточка директора. В любой момент вы можете связаться с ним и сообщить ваши пожелания.



Иванова Ольга



tortvrn@gmail.com



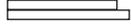
Создайте дизайн вашего торта

Выберите форму, размер и количество ярусов

1 ярус



2 яруса



3 яруса



4 яруса



Цилиндр



Квадрат



Прямоугольник

Выберите цвет

Зеленый

Розовый

Синий

Бежевый

Белый

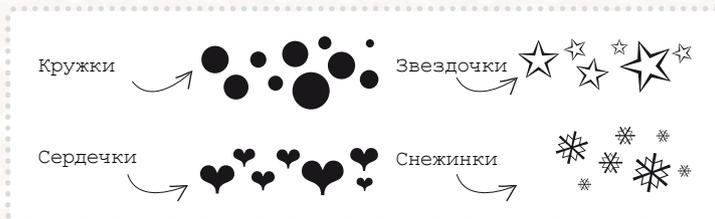
Шоколадный



ВЫБЕРИТЕ ДЕКОР



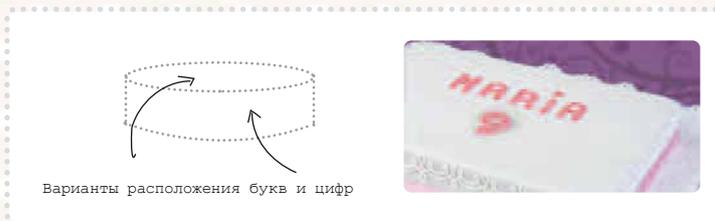
Декор



Орнамент



Буквы и цифры



Варианты расположения букв и цифр



Рисунок на шоколаде



Рисунок на шоколадной или вафельной основе на ваш выбор



Индивидуальный дизайн



Индивидуальный дизайн торта по вашему эскизу или фото

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ:

КАК РАССЧИТАТЬ ВЕС ТОРТА НА КАЖДОГО ГОСТЯ?

Делая заказ торта на праздник, многие задаются вопросом, как правильно рассчитать вес торта на каждого гостя. Мы вам поможем в этом.

Если вы заказываете торт на свадьбу, нужно, в первую очередь, знать точное количество приглашённых гостей на свадьбу. Второе - не нужно забывать, что торт подаётся в конце мероприятия. К тому моменту все гости уже будут сыты и не смогут съесть большой кусок. Обычно это по 150г-200г на человека, все зависит от декора торта. Третье - если вы будете праздновать свадьбу два дня, можно заказать торт побольше из расчёта на то, что торт будете подавать и на второй день праздника.

Если вы заказываете торт на день рождения, система примерно та же. 150-200 г на человека, но не нужно забывать, что день рождения - это не свадьба, и мероприятие длится значительно короче. Соответственно, не все гости ещё сыты и могут съесть более большой кусок, а кого-то можно угостить или передать с собой кусочек торта для родственников, которые не смогли присутствовать лично.

И последнее. Если вы заказываете торт для корпоратива, вам надо определиться, будет ли торт просто открыткой или его будут пробовать все сотрудники компании. Если торт будет просто галочкой, что вот, посмотрите, он есть, можно заказать небольшой торт. Но если вы планируете угостить тортом всех сотрудников, то стоит заказать побольше. Большие компании заказывают отдельный торт для каждого отдела, так получается намного проще угостить каждого сотрудника вкусным тортом без толкотни и суеты.

ЧТО ТАКОЕ МАСТИКА?

Почти каждый второй знает, что мастикой украшают торты, но почти никто не знает, из чего же её делают. И так, что же такое кулинарная мастика. Мастика - это не только отличный декоративный материал, он ещё съедобный и даже очень вкусный. В основе мастики всегда лежит сахарная пудра, остальные ингредиенты могут варьироваться. Один из примеров - мастика на основе шоколада или зефира, желатина или мёда, а может быть на основе глюкозы. Многие компании используют уже готовую мастику, которая продается в специализированных магазинах для кондитера. Но качество мастики бывает разное. Мы работаем на фонданте (мастике европейского уровня) класса премиум.

СКОЛЬКО ЯРУСОВ МОЖЕТ БЫТЬ ТОРТ?

Сколько же ярусов должен быть свадебный торт. На самом деле, самый оптимальный вариант - это трёхъярусный торт. Его изготовление не будет требовать каких-то сверх усилий и не будет требовать более твёрдую основу для изготовления нижнего слоя торта для прочности конструкции. При желании торт можно сделать и пятиярусным, но это потребует специальной системы изготовления и крепления всех ярусов. Самый большой торт, который попал в книгу рекордов Гиннеса, был семиярусный. В его конструкции был использован специальный каркас, который принимал на себя вес каждого верхнего слоя торта.

Если есть желание при небольшом весе торта сделать его повыше и визуально больше, наши декораторы могут изготовить торт с муляжными ярусами. В муляжных ярусах внутри идет не начинка, а специальный материал, что позволяет значительно сэкономить вес торта, а торт визуально будет большой и презентабельный, и никто никогда не поймет, что в нем использовались муляжные ярусы.

КАКОВ СРОК ГОДНОСТИ ТОРТА?

Срок годности у каждого торта индивидуален. Самый короткий срок годности у тортов со взбитой сметаной, творогом или сливками, и срок хранения составляет не более двух суток при температуре +2 до +6. К тому же, немаловажный фактор срока годности торта зависит от ингредиентов, которые использовались для изготовления. Йогуртовые торты хранятся не более 36 часов, ягодно-фруктовые - трое суток. Поэтому, при заказе торта не забудьте уточнить срок годности у нашего менеджера.

ЗА КАКОЕ ВРЕМЯ ДО ТОРЖЕСТВА НУЖНО ЗАКАЗЫВАТЬ ТОРТ?

Скоро торжественное мероприятие, когда же стоит задуматься о заказе торта? Заказать торт нужно минимум за три дня до праздника. Изготовление самого торта занимает в среднем 48 часов + нужно доставить его на праздник. Но перед этим необходимо выбрать, какой торт вы хотите видеть у себя на торжестве, а это тоже занимает какое-то время. Выбор торта - это очень сложное занятие, ведь торт - это изюминка на вашем празднике жизни. Поэтому, постарайтесь заранее связаться с нашими менеджерами, чтобы не делать выбор впопыхах.

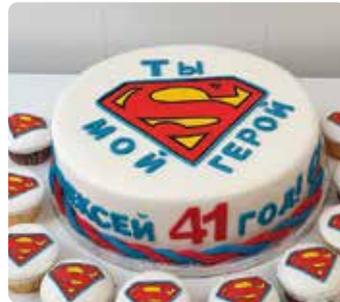
Торты для детского праздника



Свадебные торты



Торты на день рождения



Выберите начинку или комбинацию начинок



Банановая
код 01/2016



Безе
код 02/2016



Вишня в карамели
код 03/2016



Шоколадный дуэт
код 04/2016



Малина
код 05/2016



Манго-малина
код 06/2016



Медовая
код 07/2016



Прага
код 08/2016



Сливочно-фруктовая
код 09/2016



Тирамису
код 10/2016



Труфель
код 11/2016



Фруктовая фантазия
код 12/2016



Чиз кейк
код 13/2016



Три шоколада
код 14/2016



Черная смородина
код 15/2016



СИТИ КЕЙТЕРИНГ

КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ



Электронная почта вашего консультанта: _____

Официальный сайт: city-catering.com

Оптовое производство: 8-906-581-39-91 – Карина

Индивидуальный заказ: 8-960-131-13-65 – Олег

Адрес кондитерского производства:

Город Воронеж, Ул.Парковая, 3

Сити Парк Град 1 этаж, «Фабрика-Кухня»