



Candy bar - «модная изюминка» вашего праздника
Меню Кенди Бара

Наименование	Выход	Цена	Фото
<u>Капкейки</u> - это маленькие кексы размером с кофейную чашку, отсюда и их название:			
Капкейки с кремовой шапкой (масляный, белковый, белково-масляный)	50	65-00	
Капкейки в виде розочки (масляный, белковый, белково-масляный)	50	65-00	
Капкейки с декором из сахарной пасты (начинки: сливочный сыр, Маршмеллоу)	50	65-00	
Капкейки детские из мастики	50	65-00	

(начинки: сливочный сыр, Маршмелоу)			
Капкейки "Ассорти" (с различными украшениями и цветами)	50	65-00	
<u>Макарунс (макаронс)</u> цвет любой в зависимости от дизайна:			
Макарунс с надписью на палочке	35	85-00	
Макарунс различных цветов	35	70-00	
Макарунс различных цветов	75	150-00	
<u>Маршмелоу</u> Marshmallo <u>на палочке</u> -Воздушная разновидность пастилы и зефира:			
Маршмелоу в шоколаде (белый молочный, цветной)	25	55-00	
Маршмелоу в сахаре (цвет на выбор)	25	55-00	
Маршмелоу в кокосовой стружке или кондитерской посыпке	25	55-00	
Маршмелоу цветные с декором (бант, сердце, роза и т.д.)	25	65-00	
<u>Безе</u> цвет любой в зависимости от дизайна:			
Безе	20	30-00	
Надпись из безе (одна буква)	20	30-00	
<u>Мини-пончики</u> цвет любой в зависимости от дизайна:			
Пончик простой	45	40-00	
Пончик с шоколадной глазурью	35	45-00	
Пончик с шоколадом и ягодой	35	65-00	
Пончик с ягодой	35	55-00	

<u>Профитроли</u> цвет любой в зависимости от дизайна:			
Профитроли с глазурью	40	55-00	
Профитроли со сливочной начинкой и украшением	40	55-00	
Профитроли со сливочной начинкой и шоколадом	40	55-00	
<u>Кейк-боллс</u> Мини пирожные с различной начинкой и украшением. Начинки: сливочно-сырная, клубничная, шоколадная, ореховая:			
Пирожное с шоколадом	40	70-00	
Пирожное с разноцветной посыпкой	40	70-00	
Пирожное с сахарной цветной посыпкой	40	70-00	
Пирожное с декором	40	80-00	
Пирожное с надписью	40	80-00	
<u>Кейк-попс</u> Cake-pops - Маленькое бисквитное пирожное с кремом в шоколадной глазури на палочке. Варианты дизайна по желанию заказчика:			
Кейк-попс в шоколаде	40	60-00	
Кейк-попс сердечки	40	60-00	
Кейк-попс в цветной посыпке	40	60-00	
Кейк-попс в цветном сахаре	40	60-00	
<u>Корзиночки:</u>			
С шоколадом и вишней	40	55-00	
С ванильным кремом	40	55-00	
С заливными фруктами	40	55-00	

<u>Печенье</u> <i>Вы можете выбрать форму печенья, а также цвет глазури и рисунок:</i>			
<i>Печенье бабочка</i>	35	40-00	
<i>Печенье сердечко</i>	35	40-00	
<i>Печенье с рисунком</i>	35	45-00	
<i>Печенье с надписью</i>	35	45-00	
<u>Шоколадные леденцы на палочке</u> с сухофруктами, орехами, зефиром. Возможны следующие виды и вкусы шоколада: молочный, темный, белый, апельсиновый, клубничный:			
<i>Леденец с орехами</i>	150	150-00	
<i>Леденец с зефиром</i>	150	150-00	
<i>Леденец с сухофруктами</i>	150	150-00	
<u>Candy</u> (сладости) - это традиционная часть кэнди-бара: шоколадные конфеты, карамельки, леденцы, драже, цукаты.	200	200-00	
<u>Цветные кристаллы из сахара</u> Кристалл из сахара — вкусное лакомство как для ребенка, так и для взрослых. Вкусным кристаллом из сахара можно украсить любой десерт или просто размешивать чай:	40	100-00	
<u>Карамелизированные яблочки:</u>			
<i>Карамелизированные яблочки</i>	100	100-00	
<i>Карамелизированные яблочки с кокосовой стружкой</i>	100	110-00	
<i>Карамелизированные яблочки с молочным шоколадом</i>	100	110-00	

<u>Набор из 9-ти ягод клубники в молочном шоколаде:</u>	180	790-00	
• Клубника (по сезону): 3 ягоды с полосками из белого шоколада 3 ягоды с обсыпкой из вафельной крошки 3 ягоды с обсыпкой из кокосовой стружки			
<u>Набор из 9-ти кусочков банана в молочном шоколаде:</u>	180	450-00	
• Банан: 3 кусочка с полосками из белого шоколада 3 кусочка с обсыпкой из вафельной крошки 3 кусочка с обсыпкой из кокосовой стружки			
<u>Набор из 9-ти долек мандарина в молочном шоколаде:</u>	180	450-00	
• Мандарин: 3 дольки с полосками из белого шоколада 3 дольки с обсыпкой из вафельной крошки 3 дольки с обсыпкой из кокосовой стружки			
<u>Ассорти фруктов в молочном шоколаде:</u>	180	450-00	

• Клубника (по сезону): 1 ягода с полосками из белого шоколада, 1 ягода с обсыпкой из вафельной крошки, 1 ягода с обсыпкой из кокосовой стружки. • Киви: 1 кусочек с полосками из белого шоколада, 1 кусочек с обсыпкой из вафельной крошки, 1 кусочек с обсыпкой из кокосовой стружки. • Мандарин: 1 долька с полосками из белого шоколада, 1 долька с обсыпкой из вафельной крошки, 1 долька с обсыпкой из кокосовой стружки.			
<u>Набор из 9-ти кусочков киви в молочном шоколаде:</u>	180	450-00	
• Киви: 3 кусочка с полосками из белого шоколада 3 кусочка с обсыпкой из вафельной крошки 3 кусочка с обсыпкой из кокосовой стружки			
<u>Набор из 9-ти кусочков яблока в молочном шоколаде:</u>	180	450-00	
• Яблоко: 3 кусочка с полосками из белого шоколада 3 кусочка с обсыпкой из вафельной крошки 3 кусочка с обсыпкой из кокосовой стружки			

<u>Ассорти Нежность в молочном шоколаде:</u>	3 кг.	4500-00	
• Клубника (по сезону) • Ананас • Яблоко • Кокосовая стружка • Ореховая крошка • Молочный шоколад • Темный шоколад • Белый шоколад			
<u>Фруктовое ассорти в желе:</u>	100	90-00	
<u>Камамбер с ягодами:</u>	40	50-00	
<u>Ягоды с бисквитом под взитыми сливками:</u>	100	90-00	
<u>Сыр фруктовый ореховый на шпажке:</u>	30	50-00	
<u>Шоколадный фонтан с фруктовой коллекцией:</u>	2 кг.	4500-00	

<u>Фонтан для напитков:</u> Морс на выбор (вишня, клюква, брусника, черника)	5 лит.	2000-00	
---	---------------	----------------	---

После получения заявки на нашем сайте с пожеланиями и описанием готовящегося торжества, мы в течении суток высылаем примерное меню нашим клиентам на электронную почту из представленного ассортимента сладостей. Затем происходит согласование по телефону.

Уважаемые гости нашего сайта, пожалуйста оставляйте заявки на проведение Вашего мероприятия за 14 дней до самого события. От этого будет зависеть качество вашего фуршета!