

В ресторанах холдинга «Gastronomica» появились уникальные торты на заказ.



Ресторация Люсьен,

Кухня: Европейская, Русская, Французская

Средний счет : 1000-1500р.



Скай Лонж,

Кухня: Авторская, Японская

Средний счет : 2000-3000р

В каждом из нас в душе живет маленький сластена. И как хочется его порадовать и побаловать! Так не отказывайте себе, приходите в рестораны холдинга «Gastronomica», где помимо богатой палитры вкусов основной десертной карты, вы можете получить торт на заказ.

Профессиональный кондитер холдинга Марина Соловьева проходила специальный гастрономический курс по приготовлению карамели и работы с шоколадом. Кроме того, она стажировалась в Европе: в престижных кулинарных вузах Франции и Испании. Главным ее принципом является свежесть продуктов и всех готовых блюд. Так, все торты готовятся непосредственно в день сдачи клиенту, только лишь некоторые

заготовки иногда делаются накануне. По желанию заказчика кулинарный шедевр может быть выполнен по его собственному дизайну. Никаких химических добавок, никаких консервантов и никакой заморозки. Вы получаете торт, приготовленный всего несколько часов назад. По наполнению он может быть легким фруктово-йогуртовым или шоколадным, а может полностью иметь в своей основе молочный или черный шоколад с ванильной или карамельной вставкой и дополнительными хрустящими ингредиентами.

Минимальная стоимость сладкого счастья — 3000 рублей за килограмм при заказе в ресторанах Gastronomica Fish и «Люсьен» и 4000 рублей за килограмм — в Sky Lounge.

Gastronomica: «Мы уверены, что торты, созданные нашим мастером, украсят любое ваше торжество, станут отдельным подарком на празднике и непременно порадуют вас своим нежнейшим вкусом!»

1/3



