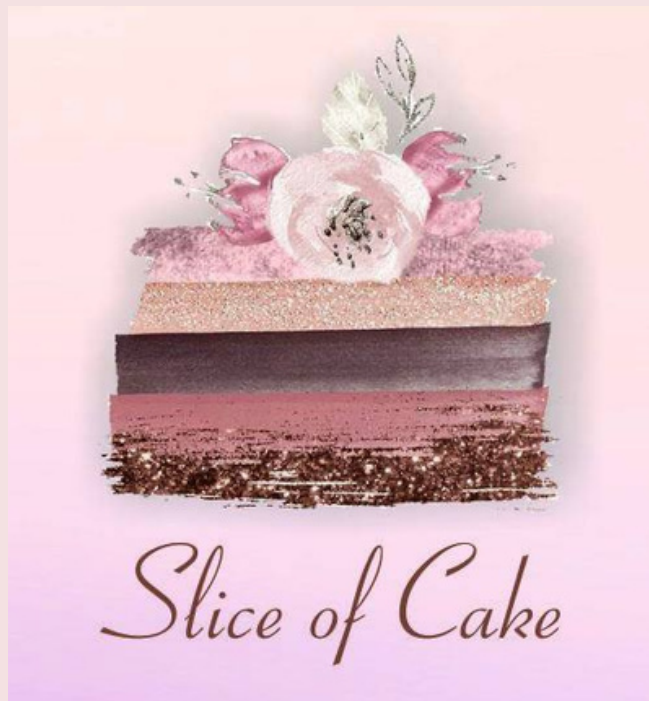




EST. 2021

ЛОНДОН, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

SLICE OF
CAKE

ДОСТАВКИ ДО ВАШИЯ ДОМ ИЛИ ОФИС

Десертен Каталог



ПОСЕТИ НАШИЯ САЙТ

[HTTPS://SLICEOFCAKELONDON.CO.UK/](https://sliceofcakelondon.co.uk/)

ТЕЛЕФОН ЗА КОНТАКТ:

+44 7833548510





!!!НОВО!!!

Торта Slice of Cake

Исклучително сме
ЩАСТЛИВИ да ви
споделим, че нашият бранд
вече има СВОЯ торта!

Тази торта ще ви очарова
с шоколадовия си вкус.

Лек, ефирен, галещ
небцето, създаващ
усещане за кадифено
докосване на сетивата!

Финни блатове с мноооого
мус крем!

Лек завършек с маслен
крем, който да даде една
идея повече сладост!

Досущ същата като нашето
ЛОГО!

Красива е нали? :)

Предлага се в два размера:
12 и 16 порции



Празнична Морковена торта

Истинска наслада от
орехови блатове, моркови,
ароматни подправки и
вкусен чийзи крем!



Торта Карамел

Комбинацията от вити
пандишпанови блатове с
бадеми, комбинирани с
нежен крем от маскарпоне,
карамел, ситно смлени
орехи и домашно
приготвен карамелен сос!



Лятна торта

Цветна и ароматна торта с
вити пандишпанови
платки, вкусен чийзи крем
с натурално плодово пюре
и декорация от горски
плодове и мента!



Торта Киндер Буено

Сочни шоколадови блатове, между които парченца Киндер Буено и Нутела мус крем. Завършена с маслен или сметанов крем и шоколадов дрип!



Торта Бяла Неделя

Шоколадов пандишпан, млечен и сметанов крем, орехов крокан със заливка от бял шоколад. Доказан вкус!



Еклерова торта

Прясно изпечени еклери, ванилови блатове, пухкав млечен крем и мнооого шоколад!



Торта Лимонова с боровинки

Ванилови блатове с боровинки и лимони в комбинация от чийзи крем, лимонов кърд и масло. Изключително сочна торта!



Торта Пистачо

Леко сиропирани пандишпанови блатове, в които има спанак. Крем от органик шам фъстък със смлени ядки, в който крем има и нар!



Торта Наполеон

Домашно приготвено многолистно тесто в комбинация с баварски крем. Декорирана с трохи от тестото и плодове за още повече вкус и пъстрота!



Торта Кокос

Финни пухкави белтъчени блатове с нежен кокосов крем и запечени бадемови флейки!



Торта Орео

Кадифено изкушение от шоколадови блатове, натрошени ОРЕО бисквитки, маскарпоне крем и бял шоколад!



Ягодова торта с бял шоколад

Пролетно-лятна магия, преплетена с органик ягодов крем и бял шоколад!



Торта Фереро

Торта Фереро е направена от шоколадови блатове, в които има лешници – за един наситен и богат вкус в комбинация с Нутел маслена глазура. Декорацията с любимите "FERRERO" бонбони!



Торта Ванила с бял шоколад, маскарпоне и малини

Торта Ванила е съчетание от ванилови блатове, крем от бял шоколад, маскарпоне и ягодово/малиново кули и декорация отгоре!



Торта Червено Кадифе

Торта Червено кадифе с млечен шоколад е наслада в една хапка! Какаови блатове, обвити в нежен микс от сметана, ванилия и крема сирене!



Торта Шоколадова Страчатела

Изкушение от шоколадови
блатове, бял шоколадов
ганаж и хрупкави парченца
шоколад!



Торта Шоколадова Ванилия

Най-вкусната среща между
шоколад и ванилия.
Шоколадови блатове с
ванилов млечен крем!



Торта Два Шоколада

Шоколадови блатове в
комбинация с бял и млечен
шоколадов крем!



Френска Селска торта

Медени платки, орехи,
заквасена сметана и
цедено кисело мляко.
Гарнирано с боровинки.
Лекота, вкус и нежност в
едно!



Торта Гараш БЕЗ ГЛУТЕН

Магия от орехови блатове
и шоколадов ганаж.
Поднесени със заливка от
белгийски черен шоколад и
златист завършек!
С възможност за
декорация!



Торта с вкус на Брюле

Сочни ванилови блатове,
крем Брюле и плодово
кули. Поднесена с
декорация в края за
допълнителен разкош!



Шоколадова торта с плодове и ядки отгоре

Шоколадови блатове +
шоколадов ганаж в
комбинация с плодове и
лешници. Експлозия!



Торта Бял Шоколад

Бяла приказка от ванилови
белтъчени и сиропирани
блатове в комбинация от
бял шоколадов ганаж!



Торта Гараш КЛАСИК

Тази всеизвестна торта
приготвена по много стара
рецепта, запазила се през
годините.

Истински вулкан от орехи и
шоколад!



Орехова торта с бял шоколад, маскарпоне и малини БЕЗ ГЛУТЕН

Орехова торта в
комбинация с маскарпоне,
сметана, бял шоколад и
малини!



Торта Black Forest

Сиропирани какаови
платки, черешов ликьор,
черешово кули и крем
шантали!



Торта Рафаело

Бадемови пандишпанови
платки сиропирани с
кокосово мляко, крем от
бял шоколад, маскарпоне,
сметана и кокос.
Истинско изкушение!



Торта Бейлис с плодове

Торта Бейлис е направена от ванилови блатове с плодове (банани и ягоди), сметанов крем и Бейлис за разкош!



Морковена торта

Истинска наслада от орехови блатове, моркови, ароматни подправки и вкусен чийзи крем!



Торта Мед и Мляко

Галеща небцето торта. Белтъчени блатове, меден сироп и чийз кремче с мед!



Бисквитена торта

Фантазия от вкус, обвита от ванилови бисквитки, сметана и шоколад за разкош!



Торта Графит

Бишкотена приказка подчертана с млечен орехов крем, безкофеиново кафе и заливка от карамелена глазура!



Торта Йогурт

Тората Йогурт с горски плодове е направена от ванилови блатове в съчетание с йогурт крем, сметана и сладко от горски плодове!



Карамелено-медена торта

Комбинация от медени блатове, карамел и чийзи крем с декорация от крокан отгоре!



Шоколадова тортас крем от бял шоколад и малини

Шоколадови блатове с крем от бял шоколад, маскарпоне и малини. Вариация на торта Ванила, но с шоколадов привкус!



Плодова пита

Пандишпанови блатове, млечен крем. Покрита с пресни плодове!



Торта Бискоф

Комбинация от медени блатове, карамел и чийзи крем с декорация от крокан отгоре!



Шведска Бадемова торта БЕЗ ГЛУТЕН

Бадемови блатове, маслен крем с жълтъци. Филирани бадеми за разкош!



ВЕГАН Сурова торта

Голямо разнообразие на вкусове на този тип торти:
Ванила, Шоколад, Ягода,
Горски плодове, Череша,
Манго, Мача, Бял шоколад
с малини
БЕЗ МЛЕЧНИ, ЯЙЦА и
ЗАХАР!



Торта с ПРИНТ/ КАРТИНКА/СНИМКА

За торти с Принт/Картинка/
Снимка може да изберете
измежду следните вкусове
торти:

Шоколадова – Шоколадова
торта с избор на крем
измежду: шоколадов, крем
Нутела или бял шоколад с
малини

Ванила с бял шоколад,
маскарпоне и малини –
Торта Ванила е съчетание от
ванилови блатове, крем от
бял шоколад, маскарпоне и
ягодено/малиново кули

Червено Кадифе – Торта
Червено кадифе с млечен
шоколад е наслада в една
хапка! Какаови блатове,
обвити в нежен микс от
сметана, ванилия и крема
сирене

Като обърнете внимание,
че кремът отвън на
тортата е МАСЛЕН, без
значение какъв е вкусът ѝ
вътре!





Торта СЪРЦЕ

На Вашето внимание ви предлагаме възможността някои торти да се поръчат и във формата на СЪРЦЕ както за Св Валентин, така и при много специални и лични за Вас моменти!

Може да изберете измежду следните няколко вкуса:

1. Рафаело
2. Шоколадова
3. Ванила с бял шоколад, маскарпоне и малини
4. Червено кадифе

Предлагат се в размери:

8/10 порции

12/14 и 16/18 порции





Двуетажни торти вкусове:

За Вашите специални
поводи за празник,
тогава когато гостите
Ви надброяват 20 +
ние сме насреща да
реагираме с няколко
ЛЮБИМИ вкуса
Двуетажни торти.

Изключително
колоритни и много
неустойими!
Вярваме, че ще се
впишат чудесно за
всеки повод!

Може да изберете измежду
следните няколко вкуса:

1. Френска селска торта
2. Червено кадифе
3. Шоколадова
4. Ванила с бял шоколад,
маскарпоне и малини

Предлагат се в размери:
20 порции и
още по-голям размер
30 :) !



Единственото място, на което може да намерите истинско разнообразие на торти и сладости и да изберете най-подходящия и любим вкус за Вашия Рожден Ден, Имен Ден, Годишнина, Юбилей, Раждане на Бебче, Погача, Прощъпулник, Св Валентин, 8ми Март, Великден, Деня на Бащата, Коледа, Нова Година и още, и още... Или дори за БЕЗ повод!

Няколко важни допълнения, на които да обърнете внимание:

1. Всички Десертни предложения на торти се приготвят в кухни, в които се работи с **ядки, млечни продукти, яйца и глутен!**
2. Ако имате **АЛЕРГИИ** от нещо, **МОЛИМ ВИ** уведомете ни **СВОЕВРЕМЕННО** и **НЕЗАБАВНО!**
3. Цени на тортите, посочени в Катоалога може да намерите на нашия сайт:
<https://sliceofcakelondon.co.uk/>
4. Минимална поръчка за доставка - £50.
5. Сладкарите, с които работим записват и приемат заявките САМО след платен ДЕПОЗИТ от 50% от крайната сума на поръчка.
6. Ако имате колебание дали покриваме Вашия район за доставка - ПИШЕТЕ ни!
7. Обещаваме ви **ОТНОШЕНИЕ, ГРИЖА и ВНИМАНИЕ** по пътя към създаване на #СладкиМоментиЗаедно :)



Благодаря Ви, че отделихте **ВРЕМЕ**
да разгледате Каталога ни!
Очакваме Вашите поръчки в някой
от нашите канали за връзка:

1. **Фейсбук страница Slice Of Cake -**
<https://www.facebook.com/SliceofCakeBG>
2. **Съобщение -** m.me/SliceofCakeBG
3. **WhatsApp бутон**
4. **Служебен номер -** +447833548510
5. **Телеграм група -**
<https://t.me/+y5eQa9HfR6g3M2Fk>
6. **ТикТок акаунт -** [sliceofcakelondon](https://www.tiktok.com/@sliceofcakelondon)
7. **Инстаграм профил -** [sliceofcakelondon](https://www.instagram.com/sliceofcakelondon)
8. **Имейл:** sliceofcakemarketing@gmail.com
9. **Сайт:** <https://sliceofcakelondon.co.uk/>

С уважение: Фани!