CAKE LAB.
FAMOUS CAKES & MACARONS

Wedding menu

Меню весільних тортів

Жовтень 2026

ЯК ОБРАТИ ВЕСІЛЬНИЙ ТОРТ?

Щоб визначити необхідну вагу торта, помножте кількість гостей на середню вагу шматочка — 200 г.
Так ви отримаєте загальну вагу виробу.

Знаючи вагу, легко зрозуміти, скільки ярусів буде оптимально (дивіться таблицю ваги та діаметрів на стор. 4 під час вибору багатоярусного торта).

МИ ЗАВЖДИ ДОСТАВЛЯЄМО ВЧАСНО

Вартість доставки — від 150 грн по Києву, від 300 грн по області.

У разі необхідності збирання торта на місці — виїзд кондитера коштує додатково 1000 грн.

Будь-який декор у вартість не входить — його допоможуть прорахувати наші менеджери під час замовлення.

Обравши начинку торта, ви можете оформити замовлення за номером:

+380 (93) 100 04 05

(Telegram, Viber або зателефонуйте нам).

ГОТУЄМО ТОРТИ РІЗНИХ РОЗМІРІВ І ФОРМ



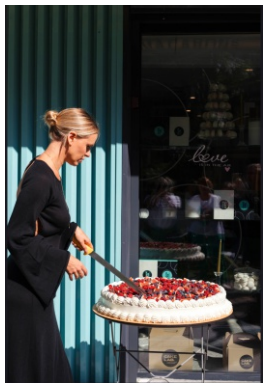
ВАРТІСТЬ 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРУ

1400 ₴











Wedding cakes

Весільні торти

ЯГІДНО-ВАНІЛЬНИЙ

Смаковий акцент —
свіжі ягоди,
вершковий смак

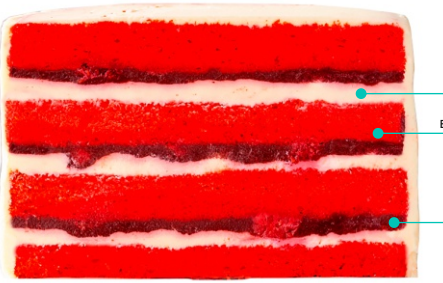


- вологий ванільний бісквіт
- малина та чорна смородина
- крем на основі вершкового сиру

Кислинка ●●●●○
Солодкість ●●●●○

МАЛИНОВИЙ ОКСАМИТ

Смаковий акцент —
малина, вершковий смак



- крем на основі вершкового сиру
- вологий бісквіт просочений лікером з чорної смородини
- малинове кюлі

Кислинка ●●○○○
Солодкість ●●●●○

ТРОПІК

Смаковий акцент —
манго, маракуйя, лайм,
вершковий смак



- вологий бісквіт зі шпинатом
- вершковий крем з цедрою лимона
- кремé з лаймом
- компотé манго-маракуйя-ананас

Кислинка ●●●○○
Солодкість ●●●○○

НУТЕЛЛА

Смаковий акцент —
нутелла, фундук,
кремовий смак



- бісквіт з фундучним борошном
- вершковий крем з нутеллою
- хрусткий крамбл з молочним шоколадом та нутелою

Кислинка ○○○○○
Солодкість ●●●●●

СНІКЕРС

Смаковий акцент —
карамель, арахіс,
шоколад, вершковий смак

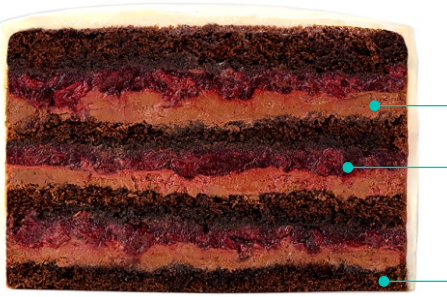


- крем на основі вершкового сиру
- солона карамель з арахісом
- шоколадний вологий бісквіт

Кислинка ○○○○○
Солодкість ●●●●●

ТРЮФЕЛЬ-ВИШНЯ

Смаковий акцент —
вишня, шоколад,
какао



- крем на основі вершкового сиру та чорного шоколаду
- вишневе компотé
- легкий шоколадний бісквіт

Кислинка ●●○○○
Солодкість ●●●○○

ВАГА ТА ДІАМЕТРИ ВЕСІЛЬНИХ БАГАТОЯРУСНИХ ТОРТІВ

№1 — 4 бісквіта

> 20 ОСІБ



1820 грн + 4200 грн

4,3 кг — 6 020 грн

№2 — 4 бісквіта

> 25 ОСІБ

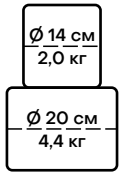


1820 грн + 5460 грн

5,2 кг — 7 280 грн

№3 — 6 бісквітів

> 30 ОСІБ



2800 грн + 6160 грн

6,4 кг — 8 960 грн

№4 — 4 бісквіта

35 ОСІБ

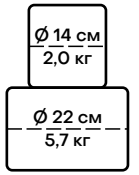


2800 грн + 6440 грн

6,6 кг — 9 240 грн

№5 — 6 бісквітів

40 ОСІБ



2800 грн + 7980 грн

7,7 кг — 10 780 грн

№6 — 4 бісквіта

40 ОСІБ

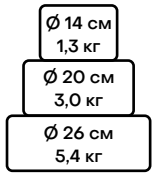


3360 грн + 7560 грн

7,8 кг — 10 920 грн

№7 — 4 бісквіта

50 ОСІБ

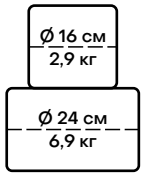


1820 грн + 4200 грн + 7560 грн

9,7 кг — 13 580 грн

№8 — 6 бісквітів

50 ОСІБ

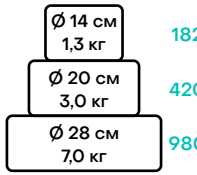


4060 грн + 9660 грн

9,8 кг — 13 720 грн

№9 — 4 бісквіта

> 55 ОСІБ

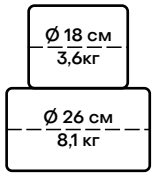


1820 грн + 4200 грн + 9800 грн

11,3 кг — 15 820 грн

№10 — 6 бісквітів

60 ОСІБ

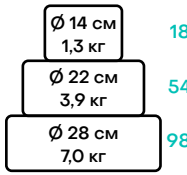


5040 грн + 11340 грн

11,7 кг — 16 380 грн

№11 — 4 бісквіта

> 60 ОСІБ

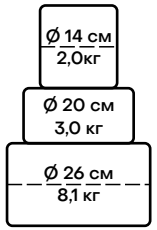


1820 грн + 5460 грн + 9800 грн

12,2 кг — 17 080 грн

№12 — 4 + 6 бісквітів

> 65 ОСІБ

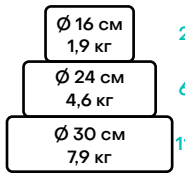


2800 грн + 4200 грн + 11340 грн

13,1 кг — 18 340 грн

№13 — 4 бісквіта

> 70 ОСІБ

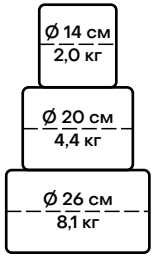


2660 грн + 6440 грн + 11060 грн

14,4 кг — 20 160 грн

№14 — 6 бісквітів

75 ОСІБ

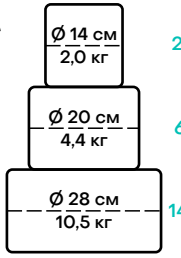


2800 грн + 6160 грн + 11340 грн

14,5 кг — 20 300 грн

№15 — 6 бісквітів

85 ОСІБ

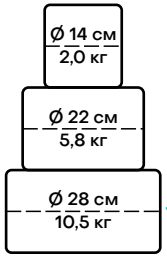


2800 грн + 6160 грн + 14700 грн

16,9 кг — 23 660 грн

№16 — 6 бісквітів

> 90 ОСІБ

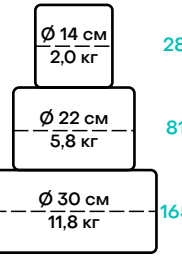


2800 грн + 8120 грн + 14700 грн

18,3 кг — 25 620 грн

№17 — 6 бісквітів

100 ОСІБ

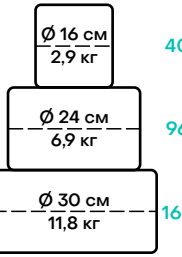


2800 грн + 8120 грн + 16520 грн

19,6 кг — 27 440 грн

№18 — 6 бісквітів

110 ОСІБ



4060 грн + 9660 грн + 16520 грн

21,6 кг — 30 240 грн



famous cakes for special days

CAKELAB.UA

пров. Тбіліський, 1 | +38 093 100 04 05 | cakelabkyiv | cakelab.ua