

The Art of Cake



THE RITZ-CARLTON

BUDAPEST

CAKE TAKE-AWAY THE RITZ-CARLTON, BUDAPEST

At The Ritz-Carlton, Budapest we understand what it means to cherish the moment and it is our highest mission to reflect it through our carefully crafted and beautifully designed cake selection, combining classical culinary styles with new, innovative ways and using the finest ingredients.

István Mázás, Executive Sous Chef - Pastry Chef

LIME RICOTTA CAKE

A summer-inspired, light and refreshing delicacy.
Ricotta mousse, raspberry gelee, pistachio, pistachio joconde.

HUF 10 700 / cake of 8 slices

CEYLON CINNAMON CAKE

A delightful combination of nuts and honey with a dash of cinnamon.

Pistachio crème brûlée, cinnamon bavaois, honey madeleine.

HUF 10 200 / cake of 8 slices

COCOA ROYAL CHOCOLATE CAKE

Our Pastry Kitchen's heavenly signature cake.

Cacao, hazelnut praliné, crunchy hazelnut base, chocolate mousse.

HUF 10 900 / cake of 8 slices

STRAWBERRY LIMONCELLO CAKE

A refreshing variation of this famous Italian cake, perfect for any occasion.

Coconut and strawberry gelee, coconut and lemon mousse, dehydrated strawberry and white chocolate crumble.

HUF 10 400 / cake of 8 slices

CHEF ISTVÁN'S BLACK FOREST CAKE

Our modern take on this classic cake.

Madagascar vanilla bean mousse, sour cherries, chocolate patabomb, almond brownie.

HUF 9 500 / cake of 8 slices

LA DOLCE FRAMBOISINE

A wonderful combination of creamy textures and raspberry.

Almond biscuit, linzer cookie base, honey and mascarpone cream, raspberry jelly.

HUF 10 200 / cake of 8 slices

MACARON SELECTION

Bite-sized taste & colour sensation in the form of our soft house-made Macarons

Flavours: Poppy-seed, Paprika, Pistachio, Very berry, Vanilla, Rosé Sparkling.

HUF 400 / piece (4 cm)

ESZTERHÁZY TORTE

All-time favourite Hungarian cake with heavenly layers of light walnut cake and delicious walnut cream.

Walnut sponge cake, walnut mousse, vanilla cream, walnut crumble, fondant

HUF 9 200 / cake of 8 slices

COFFEE OPERA CAKE

Showstopper French dessert with one of the most loved flavour combinations: chocolate and coffee.

Light almond sponge cake, coffee buttercream, dark chocolate ganache

HUF 9 700 / cake of 8 slices

Please place your order everyday between 7 a.m. and 7 p.m. with a minimum of 24 hour notice prior to the desired pick up time at +36 1 429-5500.

All orders may be picked up in The Ritz-Carlton, Budapest

The listed prices are for cakes of 8 slices.

Food safety practices continues to be delivered to the highest hygiene standards.

The Art of Cake



THE RITZ-CARLTON

BUDAPEST

TORTA ELVITELRE THE RITZ-CARLTON, BUDAPEST

A The Ritz-Carlton, Budapest szállodában nagy becsben tartjuk a vendégeink számára fontos alkalmakat és arra törekszünk, hogy ezeket gondosan megalkotott tortáinkkal tegyük még tökéletesebbé, a legkiválóbb alapanyagok felhasználásával, és a múlt hagyományos és a jelen újító technikáit ötvözve teremtsünk új ízelményeket.

Mázás István, Konyhafőnök - Cukrászmester

ZÖLD CITROMOS "RICOTTA"

Nyarat idéző, édes, könnyed és frissítő finomság.
Ricotta mousse, málnaszelé, piztácia, piztáciás vajas felvert.

HUF 10 700 Ft / 8 szeletes torta

CEYLON FAHÉJ TORTA

Piztácia és méz varázslatos kombinációja, egy csipet fahéjjal.

Piztácia crème brûlée, fahéj krém, mézes madeleine.

HUF 10 200 / 8 szeletes torta

COCA ROYAL CSOKOLÁDÉ TORTA

Ikonikus és mennyei csokoládétortánk.

Kakaó, mogyoró praliné, ropogós mogyoró alap, csokoládé mousse.

HUF 10 900 / 8 szeletes torta

EPRES LIMONCELLO TORTA

A híres olasz torta frissítő változata, amely minden alkalomra tökéletes.

Kókusz- és eperzelé, kókusz és eper mousse, szárított eper és fehér csokoládé ropogós.

HUF 10 400 / 8 szeletes torta

SÉF ISTVÁN FEKETE ERDŐ TORTÁJA

Egy igazi klasszikus Cukrászmesterünk modern elképzelésében.

Madagaszkári vanília mousse, meggy, csokoládé krém, mandulás brownie.

HUF 9 500 / 8 szeletes torta

LA DOLCE FRAMBOISINE

Csodálatos textúrák és a málna csábító kombinációja

Mandulás piskóta, linzer alap, méz és mascarpone krém, málnaszelé.

HUF 10 200 / 8 szeletes torta

MACARON VÁLOGATÁS

Falatnyi szín- és ízrobbanás, ínycsiklandó és omlós házilag készített Macaron válogatás.

Rendelhető ízek: Mák, Paprika, Piztácia,

Erdei gyümölcs, Vanília, Rozé pezsgő

HUF 400 / darab (4cm)

ESZTERHÁZY-TORTA

Az egyik örök hazai kedvenc a dió gazdag ízével, diós felvert lapokból és diókrémből rétegezve.

Diós felvert, dió mousse, vaníliakrém, grillázs lapocskák, fondant.

HUF 9 200 / 8 szeletes torta

OPERA KÁVÉTORTA

Klasszikus francia torta a csokoládé és a kávé népszerű és ínycsiklandó kombinációjával.

Könnnyű mandulás felvert, intenzív kávékrém, fekete csokoládé ganache

HUF 9 700 / 8 szeletes torta

Rendelését minden nap 7:00 és 19:00 óra között várjuk, minimum 24 órával a kívánt átvételi időpont előtt. Árunk 8 szeletes tortákra vonatkoznak.

Az elkészült desszerteket személyesen a The Ritz-Carlton, Budapest szállodában veheti át.

Rendelés: 06 1 429 5500

Az élelmiszerbiztonsági gyakorlatok megfelelnek a legszigorúbb higiéniai előírásoknak.