KOZA

BAKERY

СВАДЕБНЫЙ КАТАЛОГ

2026

KOZA
BAKERY

Свадьба - это один из самых важных дней в нашей жизни. Мы со всем трепетом и ответственностью подходим к изготовление торта для вашего торжества. Готовы воплотить практически любые идеи. От двухярусного минималистичного тортика до 8 ярусного гиганта или невероятного торта-сердце диаметром 1 метр.

У нас сертифицированная продукция, большой опыт и крутая команда во главе с суперфиналистом шоу Кондитер на телеканале Пятница Марией Сидоровой.

В данном каталоге представлены условия для заказа, начинки, советы и примеры наших работ.



KOZA BAKERY

УСЛОВИЯ ЗАКАЗА

- Минимальный срок для заказа - 3 дня.
  Но есть несколько нюансов:
  1) Максимальное количество заказов на этот день.
  2) Чем сложнее заказ, тем дольше подготовка.
  Исходя из этого, лучше бронировать вашу дату заранее, уже в ноябре 2025 несколько летних дат забронировано полностью.
- Если необходимо мы можем подготовить договор. Предоплата может производиться наличными или картой в кондитерской, а так же переводом. Оплата в день заказа наличными в кондитерской или курьеру, наличными или картой в кондитерской или переводом.

СОВЕТ

В день свадьбы назначьте ответстенное лицо, которое будет принимать торт. Координатор, брат или друг. Нужно что бы этот человек был на связи в назначенный промежуток времени, мог помочь донести торт, осуществить его проверку и оплату. Обязательно проверяйте торт, претензии на внешний вид торта после не принимаются.

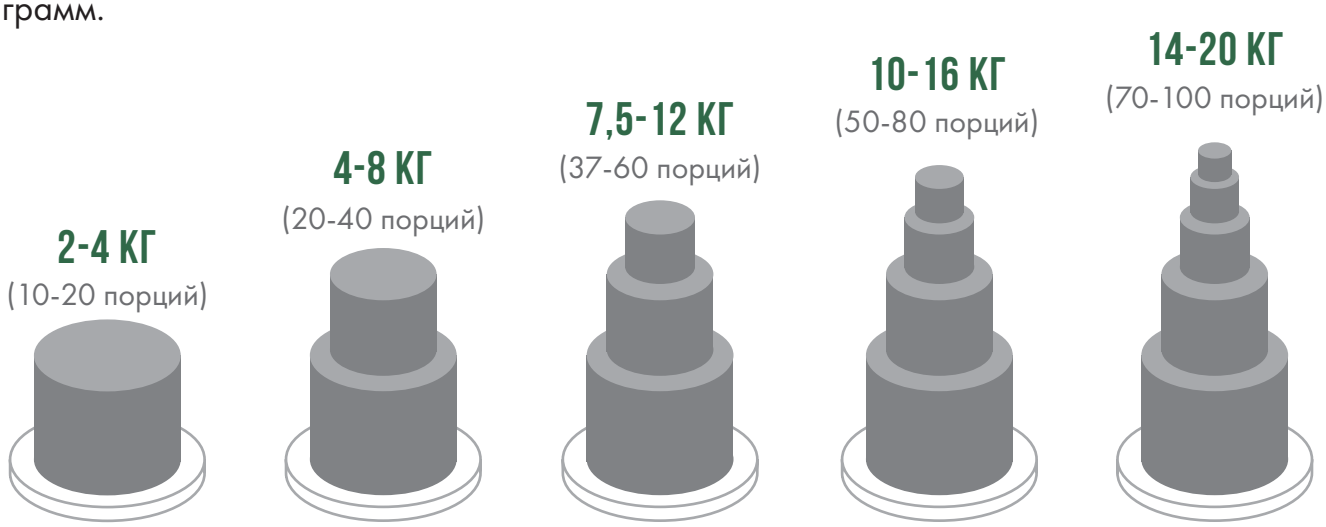
- Забрать торт можно самостоятельно в кондитерской Koza bakery. Но мы рекомендуем воспользоваться доставкой. Все свадебные торты привозят обученные и проверенные люди. Стоимость доставки от 1000 рублей, рассчитывается индивидуально.
- В случае отказа от заказа менее чем за 72 часа предоплата не возвращается. Внести изменения можно не позднее 48 часов.



KOZA BAKERY

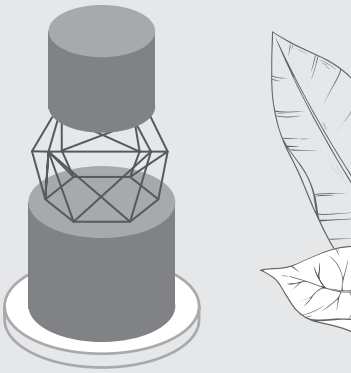
ПАРАМЕТРЫ ТОРТА

- Для расчета веса свадебного торта советуем количество порций и умножить на 200 грамм.



1 ярус | 2 яруса | 3 яруса | 4 яруса | 5 ярусов

- Так же вы можете воспользовться нашими межъярусами.
  Аренда межъяруса - 800 рублей.



2 яруса + межъярус

- Покрытие для свадебных тортов используем шоколадный ганаш. Это очень стабильное и вкусное покрытие.

- Форма торта может быть не только круглая, но и прямоугольная, шестигранная. Такая форма прибавляет +200 рублей к стоимости килограмма, т.к. требует больших усилий и времени для выравнивания такого торта.

- Цвет торта может быть любым, но чем насыщенней цвет, тем больше красителя.

СТОИМОСТЬ ТОРТА = КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ x 0,2 x СТОИМОСТЬ КИЛОГРАММА + СТОИМОСТЬ ДЕКОРА + ДОСТАВКА

(ЗАВИСИТ ОТ НАЧИНКИ, ОТ 2800 РУБ/КГ) (+ АРЕНДА КОНСТРУКЦИЙ И МЕЖЪЯРУСОВ)

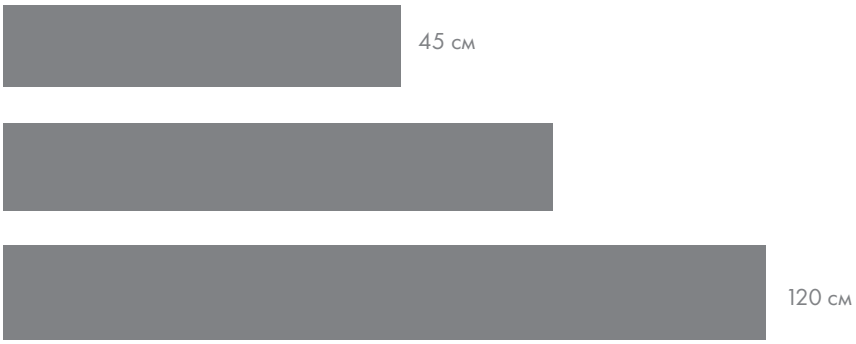
- Пример: нужен торт на 40 человек с начинкой медовик с межъярусом и живыми цветами
  40x0,2x2800 + 2000 (стоимость цветов по чеку) + 800 (межъярус) + 1500 (доставка)
  Общая стоимость 26700 рублей

KOZA BAKERY

ПАРАМЕТРЫ ТОРТА

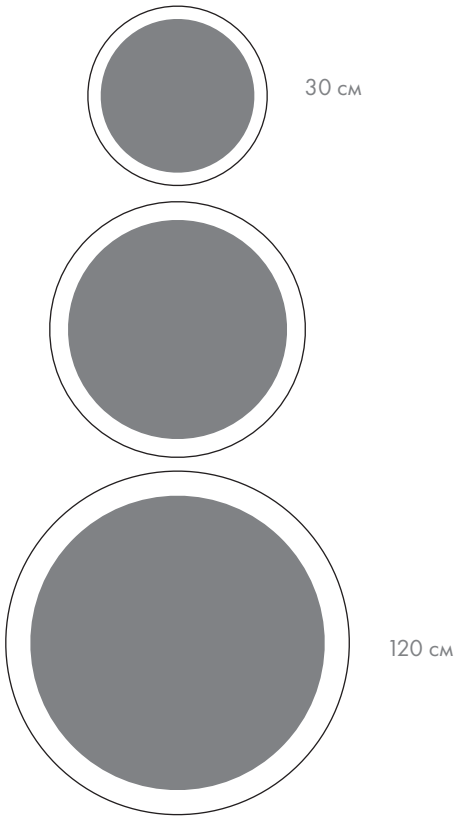
Параметры и расчеты нестандартных форм

Прямоугольный длинный торт, длина выбирается индивидуально, под количество гостей и вес торта. Длина торта составляет от 45 до 120 см, но может быть и длиннее!

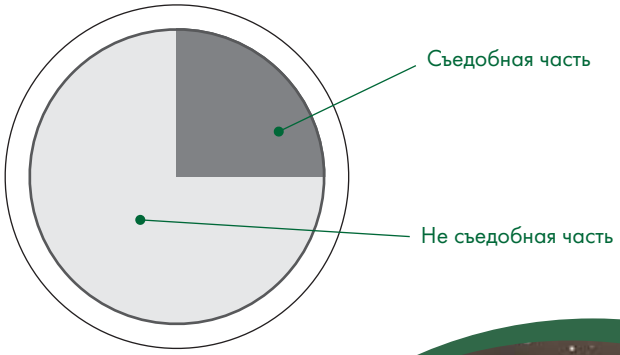




Круглый торт, с декором или ягодами на верху. Диаметр так же подбирается индивидуально и может составлять от 30 до 120 см.



Если количество гостей не много, а вам нужен большой красивый и эффектный торт, можем выполнить часть - съедобную, а часть - не съедобную





KOZA BAKERY

НАЧИНКИ

Стоимость начинок для свадебных тортов выше на 600 рублей/кг, от обычной цены в кондитерской. Это обусловлено тем, что в свадебных тортах используется конструкция, усиленная многокомпонентная подложка, ярусность, а так же покрытие шоколадным ганашом.

На следующих страницах представлены все начинки с фотографиями разрезов и описаниями для свадебных тортов.

В разные ярусы можно сделать разные начинки, учтите, что ярусы разные по весу и нужно будет выбрать какая начинка предпочтительнее.

СОВЕТ

Самые популярные начинки: медовик, сникерс, ванильный с клубникой

Самая сладкая: сникерс

Самая кислая: малиновый изумруд

Без кремчиза: медовик, шоколадный медовик, молочная девочка, манго-кокос, шоколад-малина

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФАЛЬШЯРУСОВ

Если вы хотите произвести впечатления высоким тортом, то рекомендуем использовать фальшярусы. Нужен торт высотой под 2,5 метра? Не вопрос, мы подготовим сразу несколько фальшярусов. Они будут задекорированы в единый стиль. Стоимость рассчитывается индивидуально от 1000 до 10000 рублей, от диаметра 14 см, до 120 см соответсвенно.



СВАДЕБНЫЙ КАТАЛОГ

KOZA
BAKERY

НАЧИНКИ



МЕДОВИК

Медовые коржи

Сметанно-сливочный крем

2800 рублей/кг

ШОКОЛАДНЫЙ МЕДОВИК

Шоколадно-медовые коржи

Сметанно-сливочный крем

2800 рублей/кг





ВАНИЛЬНЫЙ С КЛУБНИКОЙ ИЛИ МАЛИНОЙ

Шифоновый бисквит

Клубничное или малиновое конфи

Сырный крем с маскарпоне

2800 рублей/кг

СВАДЕБНЫЙ КАТАЛОГ

НАЧИНКИ

KOZA BAKERY



МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА

Ванильные коржи со сгущенным молоком

Сливочный крем со сгущенным молоком

Клубничное конфи

2800 рублей/кг

СНИКЕРС

Шоколадный бисквит

Соленая карамель с арахисом

Сливочный кремчиз с арахисовой пастой

2800 рублей/кг





МАЛИНОВЫЙ ИЗУМРУД

Шпинатный бисквит (шпинат дает только естественный зеленый цвет, без красителя)

Малиновое конфи

Сливочный кремчиз

2800 рублей/кг

СВАДЕБНЫЙ КАТАЛОГ

НАЧИНКИ

KOZA BAKERY



КРАСНЫЙ БАРХАТ

Влажный шоколадный бисквит
Клубничное или вишневое конфи
Сливочный кремчиз

2800 рублей/кг



ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ

Шоколадный бисквит
Карамелизованные бананы
Кремчиз с молочным шоколадом

2800 рублей/кг



ПРЯНЫЙ АПЕЛЬСИН

Морковный бисквит со специями, дробленым грецким орехом и апельсиновым ликером

Апельсиновый курд

Сливочный кремчиз

2800 рублей/кг

СВАДЕБНЫЙ КАТАЛОГ

НАЧИНКИ

KOZA BAKERY



ЧЕРНИКА-ЛИМОН

Шоколадный бисквит

Черничное конфи

Лимонный курд

Черничный кремчиз

2800 рублей/кг

МАНГО-КОКОС

Ванильный бисквит, пропитанный кокосовым молоком

Конфи манго-маракуйя

Шоколадный ганаш с кокосым пюре и кокосовой стружкой

2900 рублей/кг





ШОКОЛАД-МАЛИНА

Шоколадный бисквит
Малиновое конфи
Шоколадный ганаш (сливки + молочный шоколад)

2900 рублей/кг

СВАДЕБНЫЙ КАТАЛОГ

KOZA BAKERY

ПРИМЕРЫ ДЕКОРА

Все представленные фотографии, это **наши реальные** работы









KOZA BAKERY

ПРИМЕРЫ ДЕКОРА

Все представленные фотографии, это **наши реальные** работы









KOZA BAKERY

ПРИМЕРЫ ДЕКОРА

Все представленные фотографии, это **наши реальные** работы









СВАДЕБНЫЙ КАТАЛОГ

KOZA BAKERY

ПРИМЕРЫ ДЕКОРА

Все представленные фотографии, это **наши реальные** работы







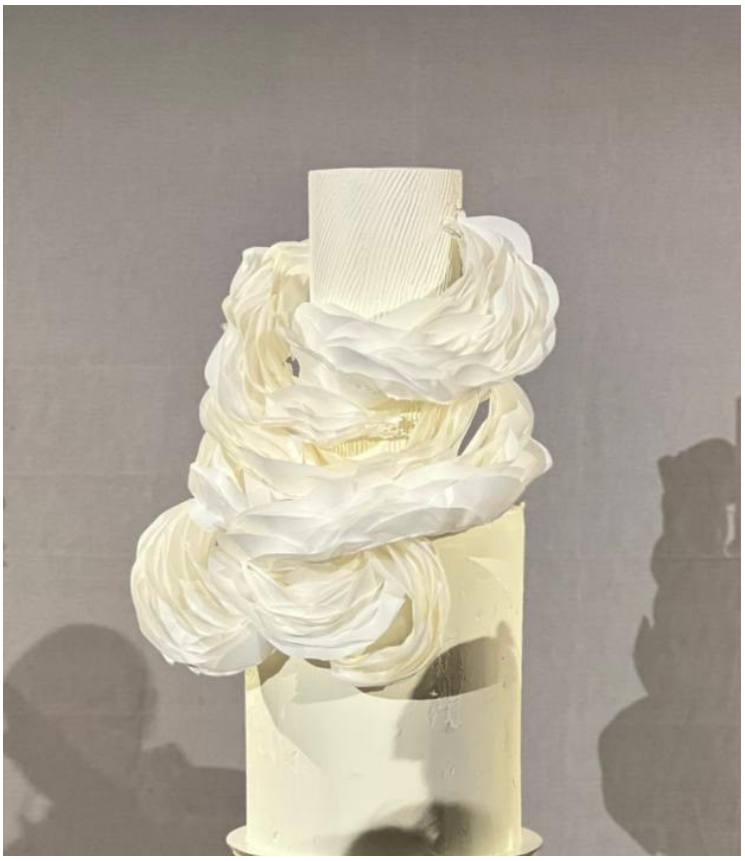


KOZA BAKERY

ПРИМЕРЫ ДЕКОРА

Все представленные фотографии, это **наши реальные** работы









СВАДЕБНЫЙ КАТАЛОГ

KOZA BAKERY

ПРИМЕРЫ ДЕКОРА

Все представленные фотографии, это **наши реальные** работы









СВАДЕБНЫЙ КАТАЛОГ

KOZA BAKERY

ПРИМЕРЫ ДЕКОРА

Все представленные фотографии, это **наши реальные** работы









СВАДЕБНЫЙ КАТАЛОГ

KOZA BAKERY

ПРИМЕРЫ ДЕКОРА

Все представленные фотографии, это **наши реальные** работы









KOZA BAKERY

ПРИМЕРЫ ДЕКОРА

Все представленные фотографии, это **наши реальные** работы









СВАДЕБНЫЙ КАТАЛОГ

KOZA BAKERY

ПРИМЕРЫ ДЕКОРА

Все представленные фотографии, это **наши реальные** работы



МУССОВЫЕ ПОРЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ

24 порции + муссовое сердце
вкус 3 шоколада + живые цветы
12200 руб. + доставка







CANDY BAR

Трайфл
Мини-трайфл
Капкейк
Макаронс
Эскимо
Мини эклер
Орешек

KOZA BAKERY

ДОСТАВКА

Локация	Обычная	Сложная конструкция выезд кондитера
По городу	1000	1700
Оленьи Пруды	1500	2500
Доброград	1500	2500
Владимир и Суздаль	3000	5000
Самовывоз	0	0

Если у вас обычная доставка и торт помещается в холодильник на выбранной вами площадке, то мы можем осуществить доставку заранее. Если сложная конструкция и/или требуется выезд кондитера, в этом случае торт доставляется за 90-30 минут до времени подачи.

СОВЕТ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА МАРИИ СИДОРОВОЙ

”

Мы сделаем все возможное, что бы ваш свадебный торт был запоминающимся, вкусным и красивым.

Обязательно заранее продумайте как будет подаваться ваш торт:

- выкатной стол, либо оборудованная фотозона;
- холодные фонтаны и дополнительный свет придадут эффектности при презентации торта.

