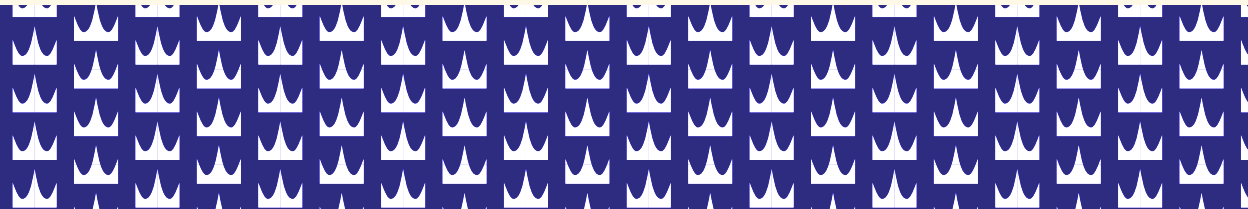




*Crème de la*  
**CROWNE PLAZA®**



Dragi prijatelji,

Uz mnogo ljubavi i pažnje, predstavljamo vam  
**Crème de la Crowne Plaza,**  
kolekciju sofisticiranih poslastica koje pomeraju granice ukusa i estetike.  
Svaki zalogaj naših torti nosi karakter, emociju i priču koja slavi perfekciju.  
Kreirane su za vas koji od deserta očekujete više – savršen balans  
umetnosti izrade, estetike i najkvalitetnijih sastojaka.

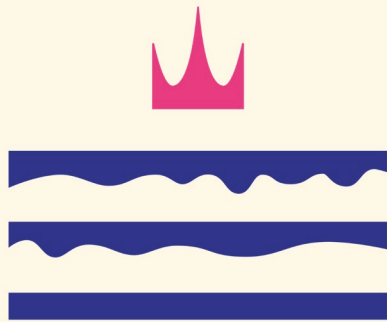
Za sve informacije i porudžbine, kontaktirajte nas:

**+381 65 5555 003 | [begcp.pastry@ihg.com](mailto:begcp.pastry@ihg.com),**

a mi ćemo vam sa zadovoljstvom pomoći da odaberete tortu  
koja će u potpunosti odgovarati vašem ukusu, trenutku i stilu.

Slatki pozdrav,





  
*Crème de la*  
**CROWNE PLAZA®**



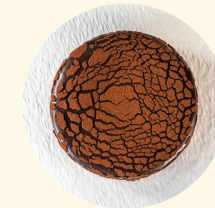
ANA



MOSKOVLJANKA



MADEMOISELLE



ZLATNI PRESEK



ISKRA



KARMELA



PARIŽANKA



P. S. VOLIM TE!

# ANA

*Bezvremena elegancija. Suptilna raskoš.  
Torta s potpisom.*

Na slojevima tankih kakao korica, pažljivo se nadovezuje krem od crne čokolade i slatke pavlake, bogat, otmen i postojan. Cela kompozicija nežno je obavijena nugatom, koji donosi dubinu i notu prefinjene topline.

**Ana** je više od poslastice – ona je izraz stila, tradicije i autentičnosti našeg hotela. Torta koja nosi ime, dok nam priča o karakteru.



**6000** RSD  
Cena po kilogramu

# MOSKOVJANKA

*Voćna raskoš. Vazdušasta elegancija. Klasik s novim imenom.*

Tanke, nežne korice s orasima susreću se sa laganim vanil kremom – bogatim puterom, ali prozračnim kao sećanje. U samom srcu – harmonija višanja, breskvi i ananasa, voćna simfonija koja donosi živost, svežinu i nežnu nostalgiju. Završni sloj bademovih listića zaokružuje ovu suptilnu lepotu, dodajući fini šapat tradicije.

**Moskovljanka** je torta koja ne mora da kaže odakle dolazi – njen ukus tiho priča jezikom nostalgije.



**3900** RSD  
Cena po kilogramu

# MADEMOISELLE

*Suptilna. Upečatljiva. Neodoljiva.*

Pod nežnim imenom krije se sofisticirana poslastica složenog karaktera. Bazirana na elegantnoj korici od mlevenih pistaća, torta otvara priču kremastim slojem od bele čokolade i finog sira.

U srcu – redukovani sos od maline, koji donosi voćnu svežinu i suptilnu eleganciju. Sve se oslanja na aromatičnu podlogu od maka i limete – sloj koji ostaje u pamćenju.

**Mademoiselle** je baš kao prava dama, tiha u prisustvu, nezaboravna po utisku.



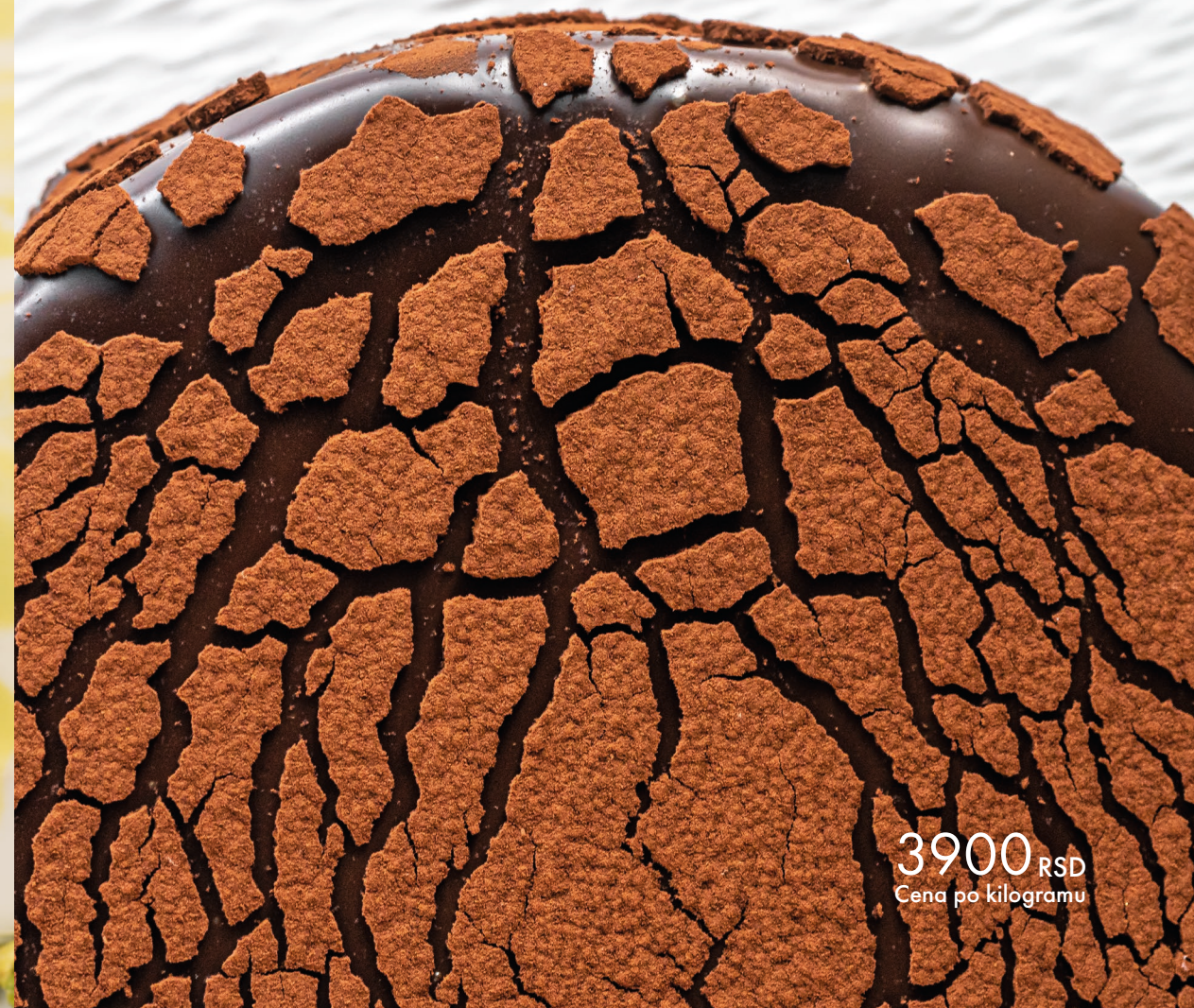
3900 RSD  
Cena po kilogramu

# ZLATNI PRESEK

*Savršen balans. Jasna linija ukusa. Harmonija u svakom sloju.*

Tanke, pažljivo pečene korice od lešnika grade temelje ove torte. U njima se smenjuju slojevi vanil krema sa pečenim lešnicima, nežnog i bogatog u isto vreme. U srcu – smrznute maline, koje donose osvežavajuću oštrinu i boju, poput nečeg što iznenada razbije tišinu.

**Zlatni presek** nije slučajnost – on je desert za one koji biraju harmoniju.



3900 RSD  
Cena po kilogramu

# ISKRA

*Snaga ukusa. Autentičan sklad.  
Oda savremenoj tradiciji.*

U srcu ove torte nalazi se insert od amarene i višnje sorte Iskra – dubok, sočan, nezaboravan. Obavijen raskošnim kremom od crne čokolade i infuzije čaja od višnje, na hrskavoj podlozi i tankoj korici od badema i grejpa.

**Iskra** je torta sa stavom – poslastica koja nosi domaće poreklo sa savremenim izrazom.



**3900** RSD  
Cena po kilogramu

# KARMELA

*Toplina sećanja. Nežnost ukusa.  
Slatka uteha sa karakterom.*

Nežno hrskave, tanke korice sa orasima prepliću se sa šuškvim vanil kremom, laganim i bogatim u isto vreme. U središtu – grilijaš od pečenih lešnika, karamelizovan do savršenstva, donosi intenzitet, teksturu i šarm tradicije.

**Karmela** je poslastica koja grli – torta kojoj se uvek vraćaš, bez viška reči i bez ijedne sumnje.



**3900** RSD  
Cena po kilogramu

# PARIŽANKA

*Ležerni šik. Fina slast. Ukus jednostavne sofisticiranosti.*

Na hrskavoj korici od francuskog puter keksa, nežno se topi krem od mlečne čokolade – pun, svilenkast i diskretno raskošan. U središtu je insert od domaćeg džema od limuna, koji unosi osvežavajući kontrast, poput neplaniranog osmeha u prolazu.

**Parižanka** je torta sa stilom – nenametljiva, a nezaboravna. Savršeno uravnotežena, kao svaki pravi je *ne sais quoi* trenutak.



3900 RSD  
Cena po kilogramu

# P. S. VOLIM TE!

*Nenametljiva iskrenost. Trenutak bliskosti. Ljubav pretočena u ukus.*

Sastavljena od tankih kakao korica i kremastog sloja od fine tamne čokolade, ova torta donosi sklad ukusa i karaktera. U središtu je mekani insert od brownie korice, koji unosi nežnost i zaokružuje kompoziciju poput zagrljaja koji ostaje duže od reči.

**P. S. Volim te!** je zapisana u slojevima – suptilna, iskrena, postojana. Baš kao i ljubav koju nikada ne zaboravljamo..



3900 RSD  
Cena po kilogramu

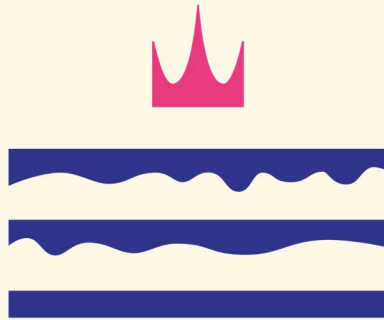
*Crème de la*  
**CROWNE PLAZA®**

## Kolači

Kolekcija **Crème de la Crowne Plaza** obuhvata i izbor pažljivo osmišljenih kolača, makaronsa i sirovih deserata.

Od klasičnih bajadera sa bademom i lešnikom, preko posnih delicija i hrskavih tartova, do modernih kombinacija poput vanil krema s makom i čokolade sa zlatim prahom i slanom karamelom – svaki zalogaj je spoj tradicije i savremenog luksuza.

Ručno pravljeni, sa biranim sastojcima i neodoljivim ukusima – ovi kolači predstavljaju mali, ali moćan trenutak uživanja koji se pamti. Dostojni su velikih slavlja – ali i onih malih... svakodnevnih, koje pravimo sami za sebe!



BAJADERE



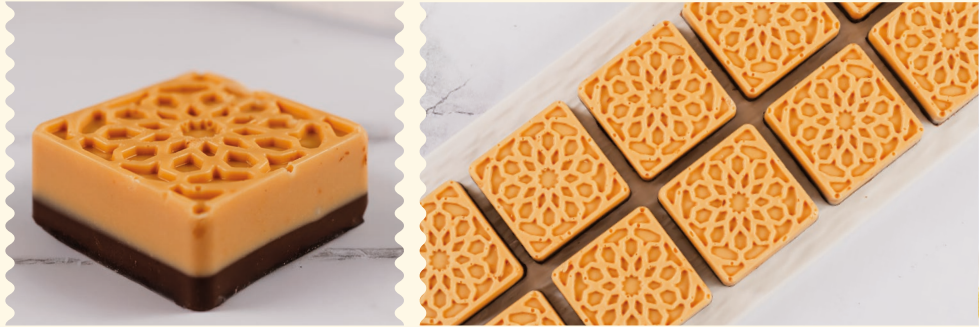
MACARONS



SITNI KOLAČI

# BAJADERE

Bajadera sa bademom



Bajadera sa pistaćima



Bajadera sa lešnikom



Posna bajadera



4500<sup>RSD</sup>  
Cena po kilogramu

# MACARONS

Makaron sa kremom od pistaća



Makaron sa kremom od crne čokolade i limunom



Makaron sa kremom od crne čokolade i pomorandže



Makaron sa kremom od bele čokolade i maline



5500<sup>RSD</sup>  
Cena po kilogramu

# SITNI KOLAČI



Šu sa vanil kremom i nugatom



Korica od francuskog puter kelsa, krem od bele čokolade, sira i pistača, insert od maline



Lešnik korica, krem od crne čokolade, genaž od meda



Vanil krem sa limunom, insert od maka



Hrskava korica od francuskog puter keksa, krem od gold čokolade i slane karamele



Hrskavo linzer testo, vanil krem i sveže sezonsko voće



Posna torta sa suvim voćem i jabukama



Posna rozen torta sa pistačima i domaćim džemom od kajsije



Posne kuglice sa urmama, suvim kajsijama i badenom



Posni jafa kolač, korica od čokolade, insert domaćeg džema od pomorandže



Raw cake sa indijskim orahom i jagodama, insert od čokolade



Raw cake sa indijskim orahom, kakoom i pomorandžom, korica od suvog voća

3900 RSD  
Cena po kilogramu



Iza svakog deserta iz kolekcije **Crème de la Crowne Plaza** stoje vizija i umeće našeg Executive Pastry Chefa, **Petra Žuljevića**.

Njegov pristup je tih, ali postojan – spoj tradicije i savremenog izraza, u kojem se svaki sloj i svaki zalogaj pažljivo gradi da ispriča priču. U Petrovom rukopisu prepoznaje se ravnoteža između ukusa i teksture, forme i emocije, prošlog i novog.

On ne stvara samo torte i kolače – već **slatku magiju** koja ostaje upamćena po osećaju, mirisu i onom nenametljivom „baš ovo sam tražio“ trenutku. Zahvaljujući njegovoj posvećenosti, svaki desert iz naše kolekcije – bilo da je reč o torti za svečani sto ili minijaturnoj poslastici za zalogaj pažnje postaje mnogo više od trenutne slasti.

***Postaje doživljaj.***

