



Domáci dorty „výběr take away“ *Home made cakes „take away selection“*

*„Jedinečná možnost odnést si kousek
hotelu Paříž přímo k vám domů“.*

*„A unique opportunity to take a bite
of Paris Hotel directly to your home“.*

Díky stále větší oblíbenosti výrobků našich cukrářů jsme se rozhodli vám jednoduše zprostředkovat jejich objednávku přímo na místě a možnost odnést si dort dle výběru přímo k vám domů, či osladit si pracovní den v kanceláři, u příležitosti narozenin, výročí apod.

Thanks increasing popularity of products our patisserie, we decided to arrange easily convey their orders directly and possibility the take away cake selection for sweeten your working day at the office, on the occasion of birthdays, anniversaries and so on.

*** Stačí vyplnit přiložený formulář po levé straně desek a předat jej obsluze kavárny.**

** Simply fill in the enclosed form on your the left hand and transmit it to cafes staff.*

***Prosíme o oznámení objednávky nejpozději 24 hodin předem.**

**Please notice order at least 24 hours ahead.*

Více informací vám poskytne obsluha kavárny či na tel: +420 222 195 816

For more information do not hesitate ask cafes staff or deal: +420 222 195 816

Děkujeme za vaši objednávku a přejeme vám sladký den.

thank you for your order and we wish you sweet day.

Dort Paříž / Paris cake



Originální a dnes již legendární dort hotelu Paříž, pochází z receptu zakladatelů a majitelů hotelu rodiny Brandejsů z roku 1904 kdy byl hotel Paříž slavnostně otevřen. Základ dortu Paříž tvoří dvě vrstvy jemného kakaového piškotu které jsou spojeny jedinečným žloutkovým krémem s extrakty z vanilkových lusků. Krém je pokladený kompotovanými broskvemi s vrstvou upravené lehké pařížské šlehačky do tvaru polokoule. Vše je poté potaženo tenkou vrstvou bílého marcipánu. Před podáváním je dort lehce posypán kvalitním práškovým kakaem.

Original and legendary cake Paris, come from recipe of founders and owners of hotel, the Brandejs family. Recipe is from 1904, the year when was hotel Paris festivaly opened. The base of cake are made of two layers of soft cocoa buiscuit that are connected by unique yolk crème with extrakt of vanilla pods. Between layers are also seated compoted peaches with light Parisienne cream. The cake is formed in a half-globe shape and covered with thin marzipan. Before serving is cake powdered with quality cocoa.



450,- CZK 6 ks / pc

800,- CZK 12 ks / pc



Sachr dort / Sacher cake



Světově známý čokoládový dort s nadýchaným korpusem potřeným meruňkovou marmeládou.
Vyrobený dle původního receptu.

The world-famous soft and fluffy chocolate cake with tasty apricot jam. Made according to original recipe.



450,- CZK 6 ks / pc

800,- CZK 12 ks / pc





Dort Schwarzwald / Black forest cake



Oblíbený německý dort s čokoládovým korpusem prokládaný višněmi a vyšlehanou smetanou.
Povrch dortu je posypán čokoládovými hoblinkami a praženými mandlemi.

Favorite German cake consists of several layers of chocolate corpus, with sour cherries and whipped cream between each layer. The cake is decorated with chocolate shavings and roasted almonds.



550,- CZK 6 ks/pc

1.050,- CZK 12 ks/pc





Chesee dort / Cheseecake



Oblíbený německý dort s čokoládovým korpusem prokládaný višněmi a vyšlehanou smetanou.
Povrch dortu je posypán čokoládovými hoblinkami a praženými mandlemi.

Favorite German cake consists of several layers of chocolate corpus, with sour cherries and whipped cream between each layer. The cake is decorated with chocolate shavings and roasted almonds.



550,- CZK 6 ks/pc

1.050,- CZK 12 ks/pc





Dort Varšhona / Varšhona cake



Pravý dort pro milovníky té nejkvalitnější čokolády.
Tři vrstvy kakaového - piškotového korpusu jsou vyplněny postupně pěnou z hořké,
mléčné a bílé čokolády.

*The right cake for lovers of the highest quality chocolate.
Three layers of cocoa & biscuits corpus are gradually filled by mousse of bitter, milky and white
chocolate.*



600,- CZK 6 ks/pc

1.100,- CZK 12 ks/pc



Ořechový dort s karamellem / Walnuts & Caramel cake



Kakaový korpus s vlašskými ořechy, politý karamellem, naplněný smetanovo - čokoládovým krémem. Horní vrstva je dokončena marcipánem s mléčnou čokoládou.

*Cocoa corpus with walnuts, glazed by caramel, stuffed with chocolate double cream.
Top layer is finished with marzipan and milky chocolate.*



550,- CZK 6 ks/pc

1.050,- CZK 12 ks/pc



Dort Florida / Florida cake



Dort tvoří piškotový korpus s vanilkovým krémem, smetanová náplň s čerstvými jahodami, povrch dortu je posypaný strouhaným kokosem.

*Cake forms a biscuits corpus, vanilla and double cream with fresh strawberries.
Top of the cake is strewn with grated coconuts.*



450,- CZK 6 ks / pc

800,- CZK 12 ks / pc





Ovocná tartletka / Fruit tartlet



Koláček se skládá s Lineckého těsta, uvnitř je vyplněný vanilkovým krémem a čerstvým sezónním ovocem.

The tart is made by short pastry, inside is filled by vanilla cream and fresh seasonal fruit.



350,- CZK 10 ks / pc



Mini dezert Princezna / Mini dessert Princess



Princeznu tvoří piškotový korpus s vanilkovým krémem s čerstvými jahodami a šlehačkou.
Tunel je potažen růžovým marcipánem.

The Princess forms a biscuits corpus, vanilla and double cream with fresh strawberries. Tunnel is coated by pink marzipan.



420,- CZK 10 ks / pc



Mini dezert Paříž/ Mini dessert Paris



Marcipánový tunel Paříž je vyroben na stejné bázi jako dort stejného jména.

Marzipan tunnel Paris is made in the same way like cake Paris.



400,- CZK 10 ks/pc





*Nevíte si rady svýběrem?
Rádi Vám doporučíme, neváhejte se zeptat obsluhy.*

*Do you need help with choice of our desert?
Our staff will be pleased to recommend you.*