

Jubileumi torta



Anniversary cake

Jubiläumstorte

danubiushotels.com



DANUBIUS HOTELS
GROUP

A múlt tele élményekkel és értékes pillanatokkal.
A jövő tele meglepetésekkel. Ünnepeljen velünk!

Négy évtized. Hosszú idő, főleg ha minden egyes percét arra fordítjuk, hogy mások életét kellemesebbé, kényelmesebbé tegyük, élményekkel töltsük fel. A Danubius Hotels Group 2012-ben tölti be a 40-et, azaz a negyedik X-et. 1972 óta tökéletesíti és bővíti szolgáltatásait, hogy a lehető legkényelmesebb körülmények között pihenessen szállodáiban mindenki.

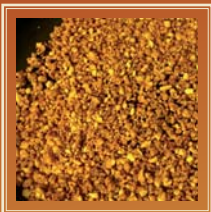
*The past is full of experiences and valuable moments.
The future full of surprises. Celebrate with us!*

Four decades. That is a long time, especially when spending every minute on making other's lives more pleasant, more comfortable and full of wonderful experiences. The Danubius Hotels Group fills in its 40th year in 2012, that's the fourth X. Since 1972, the group has been perfecting and expanding its services so that everyone can rest in the best possible comfort and environment in our hotels.

Die Vergangenheit ist voller Erlebnisse und wertvoller Momente.
Die Zukunft ist voller Überraschungen. Feiern Sie mit uns!

Vier Jahrzehnte. Eine lange Zeit, vor allem, wenn man jede einzelne Minute darauf verwendet, das Leben anderer angenehmer und bequemer zu machen und durch Erlebnisse zu bereichern. Die Danubius Hotels Group hat 2012 die 40, das heißt das vierte X erreicht. Seit 1972 verbessert und erweitert sie ihre Dienstleistungen, damit sich in ihren Hotels alle in einer Umgebung erholen können, die ein Höchstmaß an Komfort bietet.





krokant
crocant
Krokant

csokoládé
chocolate
Schokolade



pisztácia
pistachio
Pistazie

narancs
orange
Orange



A csokoládékrémes műremek ízét nehéz szavakba önteni, de azért megpróbáljuk: a roppanós feketecsokoládé réteg alól gazdag trüffelkrém szabadul fel, gyümölcsös aromákkal karöltve. A narancsos zselé és a Grand Marnier narancslikőr harmóniáját piztácia és krokant réteg teszi még ellenállhatatlanabbá. Ízek és aromák szimfóniája!

A fadobozos jubileumi torta megrendelhető a Danubius szállodákban.

Tovább információkat és a szállodák listáját megtalálja honlapunkon:
danubiushotels.hu/danubiustorta

It is difficult to describe in words this work of chocolate crème art, but we will try. Under a crunchy dark chocolate layer lies the richness of a truffle crème bonded with fruit flavors. The harmony of the orange jelly and Grand Marnier orange liqueur together with the pistachio and hazelnut brittle make a truly irresistible combination. It is a symphony of tastes and aromas!

You can order your very own jubilee cake, in a wooden box, in the Danubius Hotels.

*For more information and a list of Hotels, visit our website:
danubiushotels.com/danubiuscake*

Es ist schwierig, den Geschmack von Meisterwerken aus Schokoladencreme in Worten auszudrücken, aber wir versuchen es: Unter der obersten Schicht aus knackiger, feinherber Schokolade entfaltet die gehaltvolle Trüffelcreme ihr Bouquet, ergänzt durch fruchtige Aromen. Die harmonische Verbindung von Orangengelee und Grand Marnier Orangenlikör wird durch die Pistazien- und Krokantschicht noch unwiderstehlicher. Eine Sinfonie der Aromen und der Geschmacksrichtungen!

Die Jubiläumstorte in der Holzkiste kann in den Danubius Hotels bestellt werden.

Weitere Informationen und die Liste der Hotels finden Sie auf unserer Homepage:
danubiushotels.com/danubiustorte



Ø 18,5 cm, kb. 1,2 kg, 12 szelet / portions
Szavatossági idő 21 nap 5 °C-on tárolva
Best within 21 days at 5 °C
Mind. haltbar 21 Tage bei 5 °C