

# СЕРВИС КЕЙТЕРИНГ

ресторан выездного обслуживания

г.Ижевск, ул. Орджоникидзе, 33 а, тел. (3412) 56-33-05, 24-10-50,  
e-mail: [em27@bk.ru](mailto:em27@bk.ru), [сервискейтеринг.рф](mailto:сервискейтеринг.рф)

## ПОЛНОЕ МЕНЮ: ФУРШЕТ-БАНКЕТ-НАПИТКИ

### МЕНЮ ФУРШЕТНОЕ

#### МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

| артикул |  | ВЫХОД (гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)  |
|---------|--|------------|--------|------------|-------|--|
| 001     | ПУФФ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ<br>СОСТАВ: тесто слоеное, курица, сливочный сыр, специи, томаты черри   | 45         |        | 49         |       |    |
| 002     | БЛИНЧИК С ЦЫПЛЕНКОМ, САЛАТОМ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ<br>СОСТАВ: блинчик, лист салата, соус цезарь  | 20         |        | 45         |       |    |
| 003     | ТАРТИЛЬЯ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ, АНАНАСОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ<br>СОСТАВ: курица, тартилья, сливочный сыр, ананас консервированный   | 20         |        | 45         |       |    |
| 004     | РУЛЕТИК С ИНДЕЙКОЙ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ<br>СОСТАВ: индейка, сливочный сыр, фасоль зеленая консервированная, зелень, специи, лук фри                                 | 20         |        | 55         |       |    |
| 005     | МИТБОЛЛ ИЗ ИНДЕЙКИ ПОД СОУСОМ ГОРГОНЗОЛА<br>СОСТАВ: индейка, сыр горгонзола, сливки, орегано, тост из зерновой чабатты   | 35         |        | 73         |       |   |
| 006     | УТИНАЯ ГРУДКА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ<br>СОСТАВ: запеченная утиная грудка, тартилья, соус ягодный, огурец, салат Корн   | 15         |        | 58         |       |  |
| 007     | ГРИБНОЙ МУСС С ЖАРЕНЫМ БЕКОНОМ НА ПШЕНИЧНОМ ТОСТЕ<br>СОСТАВ: бекон, шампиньоны, сливочный сыр, пшеничный тост, зелень, специи  | 45         |        | 65         |       |  |
| 008     | ТАРТИЛЬЯ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ, СЫРОМ И БЕКОНОМ<br>СОСТАВ: тартилья, перец свежий, огурец, сыр твердый, сыр сливочный, бекон, сыр чечил   | 40         |        | 67         |       |  |
| 009     | ХРУСТЯЩИЙ БАГЕТ С БЕКОНОМ, ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ, ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ ЛОЛЛО РОССО И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ<br>СОСТАВ: бекон, перепелиное яйцо, перец болгарский, багет, салат Лолло Россо, майонез | 30         |        | 55         |       |  |
| 010     | РУЛЕТИК ИЗ БЕКОНА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЧЕЧИЛ<br>СОСТАВ: бекон, сыр сулугуни, сыр чечил, лук зеленый   | 20         |        | 49         |       |  |
| 011     | КАНАПЕ САЛЯМИ С СЫРОМ И СОЧНЫМ САЛАТОМ<br>СОСТАВ: сыр моцарелла, салями, салат, томаты черри, специи   | 25         |        | 59         |       |  |
| 012     | КАНАПЕ НА ТОСТЕ С СЫРОМ ТИЛЬЗИТЕР, СОЧНЫМ КАРБОНАДОМ И СВЕЖЕЙ ДЫНЕЙ<br>СОСТАВ: карбонад, сыр тильзит, тост пшеничный, дыня свежая  | 30         |        | 56         |       |  |
| 013     | СВЕЖИЙ КАРБОНАД НА ЗЕРНОВОМ ХЛЕБЕ<br>СОСТАВ: хлеб с кунжутом, карбонат, лист салата, черри, сыр сливочный  | 25         |        | 53         |       |  |
| 014     | ДОМАШНЯЯ БУЖЕНИНА С ГОРЧИЦЕЙ, ХРЕНОМ И ПИКУЛЯМИ<br>СОСТАВ: тост из ржаного хлеба, буженина, лист салата, сыр, горчица дижонская, сливочный хрен, пикуля                            | 25         |        | 59         |       |  |
| 015     | АРОМАТНАЯ ПАРМА С ИНЖИРОМ, СЫРОМ ФЕТА И ЗЕЛЕНЬЮ<br>СОСТАВ: парма, инжир свежий, салат фриллис, сыр фета  | 30         |        | 115        |       |  |
| 016     | КОЛБАСКИ БАРБЕКЮ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И ЦУКИНИ-ГРИЛЬ<br>СОСТАВ: колбаски охотничьи, копченый сыр, цукини-гриль, сливочный сыр, лист салата, тост из ржаного хлеба                      | 25         |        | 55         |       |  |
| 017     | РОЛЛ ИЗ ПАРМЫ С ФИНИКОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ  | 25         |        | 70         |       |  |

|                       |   |                   |               |                   |              |  |  |
|-----------------------|---|-------------------|---------------|-------------------|--------------|--|--|
|                       | СОСТАВ: парма, финик, сыр сливочный, зелень, специи   |                   |               |                   |              |    |  |
| 017/1                 | ДОМАШНЕЕ САЛО С ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ И ОГУРЦАМИ НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ  | 20                |               | 45                |              |    |  |
|                       | СОСТАВ: свинина, огурцы слабосоленые, горчица дижонская, зелень, лук порей, перец чили                          |                   |               |                   |              |  |  |
| 018                   | ГОВЯДИНА КОПЧЕНАЯ С КЛЮКВОЙ НА КРЕКЕРЕ  | 15                |               | 55                |              |    |  |
|                       | СОСТАВ: копченая говядина, сыр сливочный, клюква, салат Лолло Росо, крекер                                      |                   |               |                   |              |  |  |
| 019                   | РУЛЕТИК ИЗ ЯЗЫКА С СЫРОМ МААСДАМ, КОРНИШОНАМИ И СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ  | 25                |               | 69                |              |    |  |
|                       | СОСТАВ: язык говяжий отварной, сыр маасдам, корнишоны, сливочный хрен, специи, зелень                           |                   |               |                   |              |  |  |
| 020                   | ТАПАС С БРИСКЕТОМ, ВЯЛЕННЫМ ТОМАТОМ И ДОМАШНЕЙ ГОРЧИЦЕЙ   | 20                |               | 73                |              |    |  |
|                       | СОСТАВ: говядина копченая, вяленый томат, горчица, сыр сливочный, тост ржаной, зелень                           |                   |               |                   |              |  |  |
| 021                   | ТАПАС С БРИСКЕТОМ, СОУСОМ БАРБЕКЮ И ОГУРЦОМ СЛАБОЙ СОЛИ   | 20                |               | 65                |              |    |  |
|                       | СОСТАВ: говядина копченая, соус барбекю, огурец слабосоленый, тост ржаной, зелень                               |                   |               |                   |              |  |  |
| 022                   | РУЛЕТИК С СЫРОКОПЧЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ, СЫРНЫМ МУССОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ  | 20                |               | 65                |              |    |  |
|                       | СОСТАВ: говядина сырокопченая, сыр сливочный, перец болгарский, зелень, специи, оливки                          |                   |               |                   |              |  |  |
| 023                   | РОСТБИФ С ОВОЩАМИ, ФИСТАШКАМИ И КУНЖУТОМ  | 30                |               | 75                |              |    |  |
|                       | СОСТАВ: ростбиф, болгарский перец, цуккини (кабачок), соус терияки, фисташки, кунжут                            |                   |               |                   |              |  |  |
| 024                   | РОСТБИФ С СОУСОМ ДЕМИГЛАС И БРУСНИКОЙ   | 20                |               | 82                |              |    |  |
|                       | СОСТАВ: ростбиф, салат Микс, огурец, брусничный соус, соус демиглас   |                   |               |                   |              |  |  |
| 025                   | МИНИ-БУТЕРБРОД С ГОВЯДИНОЙ, САЛАТОМ И ДВУМЯ ВИДАМИ СЫРА   | 30                |               | 67                |              |    |  |
|                       | СОСТАВ: сыр маасдам, багет, салат Лолло Росо, говядина сырокопченая, сыр сливочный                              |                   |               |                   |              |  |  |
| <b>РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ</b> |   |                   |               |                   |              |  |  |
| <b>арти кул</b>       |   | <b>ВЫХОД (гр)</b> | <b>КОЛ-ВО</b> | <b>ЦЕНА (руб)</b> | <b>СУММА</b> | <b>ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)</b>   |  |
| 026                   | СЕМГА НА ХРУСТЯЩЕМ КРЕКЕРЕ И СЛИВОЧНОМ СЫРЕ   | 25                |               | 60                |              |  |  |
|                       | СОСТАВ: сыр сливочный, семга с/с, лайм, зелень  |                   |               |                   |              |  |  |
| 027                   | ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ НА КРАСНОМ БАГЕТЕ С САЛАТОМ ЧУКА И ОВОЩАМИ   | 25                |               | 65                |              |  |  |
|                       | СОСТАВ: багет красный, лосось с/с, салат чука, лайм, сыр сливочный, лайм, кунжут                                |                   |               |                   |              |  |  |
| 028                   | КАНАПЕ ИЗ СЕМГИ, СЫРА ТИЛЬЗИТЕР И ПОМИДОРА ЧЕРРИ  | 35                |               | 85                |              |  |  |
|                       | СОСТАВ: семга, черри, сыр тильзит   |                   |               |                   |              |  |  |
| 029                   | МИНИ БУТЕРБРОД НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ С СЕМГОЙ, КРАСНОЙ ИКРОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ                                      | 25                |               | 87                |              |  |  |
|                       | СОСТАВ: семга с/с, перепелиное яйцо, икра, лук, хлеб, сыр сливочный   |                   |               |                   |              |  |  |
| 030                   | ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕННЫЙ С РУККОЛОЙ И ИКРОЙ НА ХРУСТЯЩЕЙ ЛОЖКЕ С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО                                  | 30                |               | 72                |              |  |  |
|                       | СОСТАВ: лосось с/с, руккола, яйцо перепелиное, икра тобико, авокадо, черри                                      |                   |               |                   |              |  |  |
| 030/1                 | ПАНКЕЙК С ЛОСОСЕМ, ТОБИКОЙ И ОВОЩАМИ  | 35                |               | 85                |              |  |  |
|                       | СОСТАВ: лосось с/с, тобико, лайм, панкейк, зелень, сыр сливочный  |                   |               |                   |              |  |  |
| 030/2                 | ПАНКЕЙК С ЛОСОСЕМ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И КИВИ   | 35                |               | 65                |              |  |  |
|                       | СОСТАВ: лосось с/с, киви, сыр сливочный, панкейк, зелень  |                   |               |                   |              |  |  |
| 031                   | МИНИ БЛИНЧИК С ЖАРЕННЫМ ЛОСОСЕМ, ЦУКИНИ ГРИЛЬ И КАРТОФЕЛЕМ  | 20                |               | 65                |              |  |  |
|                       | СОСТАВ: лосось жаренный, цуккини (кабачки), картофель, сыр сливочный, сыр чечил, блинчик, кунжут черный, оливка |                   |               |                   |              |  |  |
| 032                   | ЧИЗ БОЛЛ С ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И ЧЕРНОЙ ТОБИКОЙ  | 20                |               | 85                |              |  |  |
|                       | СОСТАВ: лосось, авокадо, тобика черная, имбирь, зелень  |                   |               |                   |              |  |  |
| 033                   | РУЛЕТИК ИЗ БЛИНЧИКА С СЕМГОЙ И ИКРОЙ  | 20                |               | 85                |              |  |  |
|                       | СОСТАВ: блины, сыр сливочный, укроп, масло сливочное  |                   |               |                   |              |  |  |
| 034                   | ЦУКИНИ ГРИЛЬ С РУККОЛОЙ, КРЕВЕТКОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ  | 30                |               | 95                |              |  |  |
|                       | СОСТАВ: цуккини, руккола, креветка тигровая, кедровый орех  |                   |               |                   |              |  |  |

















|                                 |   |                   |               |                   |  |                              |
|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-------------------|--|------------------------------|
| 035                             | ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА ГРИЛЬ НА ТРАВАХ, С ОГУРЦОМ И ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ                             | 40                |               | 75                |    |                              |
|                                 | СОСТАВ: креветка тигровая, масло растительное, огурец свежий, специи, томатный сок, зелень        |                   |               |                   |  |                              |
| 036                             | КРЕВЕТКА ГРИЛЬ С АВОКАДО И СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ   | 30                |               | 85                |    |                              |
|                                 | СОСТАВ: креветка тигровая, соус гуакамолле, авокадо, сыр сливочный, огурец свежий, тост пшеничный |                   |               |                   |  |                              |
| 037                             | ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА В ОРЕХОВОЙ ТЕМПУРЕ С АНАНАСОВЫМ СОУСОМ  | 25                |               | 79                |    |                              |
|                                 | СОСТАВ: креветка тигровая, темпура, ананасовый соус   |                   |               |                   |  |                              |
| 038                             | СКУМБРИЯ НА РЖАНОМ ТРЕУГОЛЬНИКЕ С САЛАТОМ ФРИЛЛИС И СВЕКЛОЙ МАРИНОВАННОЙ НА ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ     | 50                |               | 55                |    |                              |
|                                 | СОСТАВ: скумбрия х/к, хлеб ржаной, яйцо, зеллук, укроп, тимьян, фриллис, свекла                   |                   |               |                   |  |                              |
| 039                             | БУТЕРБРОД СО ШПРОТАМИ НА РЖАНОМ ОРЕХОВОМ ХЛЕБЕ И СОЛЕНЫМ ОГУРЧИКОМ ИЗ ПОГРЕБА                     | 50                |               | 57                |    |                              |
|                                 | СОСТАВ: шпроты, соленые огурцы, соус на основе майонеза, укроп, зеллук, томаты черри              |                   |               |                   |  |                              |
| 039/1                           | ВАЛОВАНЫ СО ШПРОТАМИ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ОГУРЦАМИ СЛАБОЙ СОЛИ                                      | 30                |               | 55                |    |                              |
|                                 | СОСТАВ: валован, шпроты, соленые огурцы, сыр сливочный, зелень                                    |                   |               |                   |  |                              |
| 040                             | МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С АПЕЛЬСИНОМ ПОД ПЯНЫМ АНАНАСОВЫМ СОУСОМ   | 20                |               | 125               |    |                              |
|                                 | СОСТАВ: морской гребешок, апельсин, ананасовый соус, салат фриллис, ягодный соус                  |                   |               |                   |  |                              |
| 040/1                           | ПАНКЕЙК С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ ПОД СОУСОМ УНАГИ   | 30                |               | 85                |    |                              |
|                                 | СОСТАВ: панкейк, угорь копченый, соус унаги, сыр сливочный, кунжут, зелень                        |                   |               |                   |  |                              |
| 041                             | ФИЛЕ СУДАКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ТОСТА С ЗЕЛЕНЬЮ  | 40                |               | 68                |    |                              |
|                                 | СОСТАВ: филе судака, лист салата, вяленыйтомат, тост из пшеничного хлеба, микрозелень             |                   |               |                   |  |                              |
| 042                             | МАСЛЯНАЯ РЫБА С ОГУРЦОМ И ЖЕМЧУЖНЫМ ЛУКОМ   | 30                |               | 65                |   |                              |
|                                 | СОСТАВ: масляная рыба, огурец, лук, хлеб бородинский, сливочный сыр, лист салата                  |                   |               |                   |  |                              |
| 043                             | ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СЕЛЬДЬЮ СЛАБОГО ПОСОЛА И КРАСНЫМ ЛУКОМ  | 55                |               | 55                |  |                              |
|                                 | СОСТАВ:   |                   |               |                   |  |                              |
| 044                             | МИНИ БУТЕРБРОД ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С СЕЛЬДЬЮ, ЖЕМЧУЖНЫМ ЛУКОМ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ                    | 30                |               | 58                |  |                              |
|                                 | СОСТАВ: сельдь с/с, хлеб ржаной, зелень, лук маринованный, яйцо перепелиное                       |                   |               |                   |  |                              |
| <b>СЫРНЫЕ И ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ</b> |   |                   |               |                   |  |                              |
| <b>артикул</b>                  |   | <b>ВЫХОД (гр)</b> | <b>КОЛ-ВО</b> | <b>ЦЕНА (руб)</b> | <b>СУММА</b>   | <b>ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)</b> |
| 045                             | ОВОЩНОЕ КАНАПЕ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА НА БАМБУКОВОЙ ШПАЖКЕ   | 35                |               | 48                |  |                              |
|                                 | СОСТАВ: моцарелла, огурец, перец болгар., салат, оливка, соус                                     |                   |               |                   |  |                              |
| 046                             | КРАСНЫЙ ВИНОГРАД С КУНЖУТНЫМ СЫРОМ И АПЕЛЬСИНОМ   | 40                |               | 45                |  |                              |
|                                 | СОСТАВ: виноград, апельсин, сыр, тост пшеничный, салат, кунжут                                    |                   |               |                   |  |                              |
| 047                             | БАКЛАЖАН С СЫРОМ ФЕТА И ВЯЛЕННЫМ ТОМАТОМ  | 20                |               | 63                |  |                              |
|                                 | СОСТАВ: баклажан, сыр фета, томат вяленый, базилик, грецкий орех                                  |                   |               |                   |  |                              |
| 048                             | РУЛТИК ИЗ ЦУКИНИ ГРИЛЬ С ОВОЩНОЙ СОЛОМКОЙ И СЛАДКИМ СОУСОМ  | 35                |               | 50                |  |                              |
|                                 | СОСТАВ: цуккини гриль, перец болгарский, морковь, соус, кунжут                                    |                   |               |                   |  |                              |
| 049                             | ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ, БРЫНЗА И ЦУКИНИ ГРИЛЬ В БЛИНЕ С ПРЕПЕКОМ И ЗЕЛЕННЫМ СОУСОМ                     | 40                |               | 47                |  |                              |
|                                 | СОСТАВ: блинчик, картофель печеный, брынза, цуккиник, соус зеленый, микрозелень                   |                   |               |                   |  |                              |
| 050                             | ВИНОГРАДНЫЙ ЧИЗБОЛ  | 25                |               | 65                |  |                              |
|                                 | СОСТАВ: виноград, сыр сливочный, сыр дор-блю, фисташки, кешью                                     |                   |               |                   |  |                              |
| 050/1                           | ЧИЗ БОЛ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ДОР БЛЮ, ЖАРЕНЫМ МИНДАЛЕМ И ГОЛУБИКОЙ                                 | 25                |               | 85                |  |                              |
|                                 | СОСТАВ: сыр дор блю, миндаль жареный, сыр сливочный, голубика                                     |                   |               |                   |  |                              |
| 051                             | ОВОЩНОЙ ШОТ В СОУСЕ ПЕСТО   | 40                |               | 57                |  |                              |
|                                 | СОСТАВ: морковь, перец болгар., огурец, салат, тимьян, томаты черри                               |                   |               |                   |  |                              |




|                              |  |    |    |  |  |
|------------------------------|--|----|----|--|--|
| 052                          | ЧЕРРИ ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ НА СЛОЙКЕ   | 25 | 47 |    |  |
|                              | СОСТАВ: помидор черри, сыр, чеснок, лист салата, слойка                                  |    |    |  |  |
| 053                          | БРИ В СЕЗАМЕ С АНАНАСОМ НА КРЕКЕРЕ   | 20 | 85 |    |  |
|                              | СОСТАВ: сыр Бри, сливочный сыр, ананас, лист салата, крекер, кунжут                      |    |    |  |  |
| 054                          | ГРИБНОЙ МУСС НА ЧИПСАХ С ЧЕРРИ   | 15 | 39 |    |  |
|                              | СОСТАВ: сливочный сыр, шампиньоны, лист салата, чипсы картофельные, Черри                |    |    |  |  |
| 055                          | ВЯЛЕННЫЙ ТОМАТ С СЫРОМ И ПОМИДОРОМ ЧЕРРИ   | 25 | 52 |    |  |
|                              | СОСТАВ: вяленый томат, помидор черри, сыр маасдам, сыр сливочный, лист салата, оливка    |    |    |  |  |
| 056                          | СТАКАНЧИК ОВОЩНОЙ С САЛАТОМ КАЙСО  | 25 | 56 |    |  |
|                              | СОСТАВ: водоросли Чука, огурец, черри, орешки кедровые                                   |    |    |  |  |
| 057                          | МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА С БРЫНЗОЙ  | 15 | 45 |    |  |
|                              | СОСТАВ: свекла, брынза, грецкий орех   |    |    |  |  |
| 058                          | КАНАПЕ МОЦАРЕЛЛА НА ЗАПЕЧЕНОМ КАРТОФЕЛЕ С СОУСОМ ПЕСТО, ВЯЛЕННЫМ ТОМАТОМ И БАЗИЛИКОМ     | 25 | 68 |    |  |
|                              | СОСТАВ: моцарелла, базилик, вяленые томаты, картофель, соус песто                        |    |    |  |  |
| 059                          | БАЗИЛИКО КАПРЕЗЕ   | 25 | 65 |    |  |
|                              | СОСТАВ: моцарелла, базилик, черри, соус песто  |    |    |  |  |
| 060                          | КАНАПЕ С СЫРОМ МААСДАМ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ   | 20 | 60 |    |  |
|                              | СОСТАВ: сыр маасдам, сливочный сыр, свежая ягода голубика/ малина/ клубника/ ассорти     |    |    |  |  |
| <b>ТАРТАЛЕТКИ И ВАЛОВАНЫ</b> |  |    |    |  |  |
| 061                          | САЛАТ ВОСТОРГ В ТАРТАЛЕТКЕ   | 25 | 52 |   |  |
|                              | СОСТАВ: тарталетка, сыр тильзитер, черри, ананас консервированный, курица, майонез       |    |    |  |  |
| 062                          | ТАРТАЛЕТКА С САЛАТОМ ОПИУМ   | 30 | 48 |  |  |
|                              | СОСТАВ: тарталетка, курица копченая, ананас, мак пищевой, сыр, черри, майонез            |    |    |  |  |
| 063                          | ТАРТАЛЕТКА ПРАЗДНИЧНАЯ С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ  | 30 | 48 |  |  |
|                              | СОСТАВ: тарталетка, курица копченая, огурцы слабой соли, кукуруза, яйцо, майонез, оливка |    |    |  |  |
| 064                          | САЛАТ В ТАРТАЛЕТКЕ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ  | 35 | 50 |  |  |
|                              | СОСТАВ: ветчина, грибы, сыр тильзитер, яйцо, зелень, томаты черри                        |    |    |  |  |
| 065                          | САЛАТ ОЛИВЬЕ В ТАРТАЛЕТКЕ  | 35 | 55 |  |  |
|                              | СОСТАВ: тарталетка, колбаса вареная, морковь, огурец, яйцо, картофель, зелень            |    |    |  |  |
| 066                          | ТАРТАЛЕТКИ С КРАБОМ И АНАНАСАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ  | 30 | 55 |  |  |
|                              | СОСТАВ: тарталетка, имитация краба, сыр брынза, ананас консервированный, сметана, чеснок |    |    |  |  |
| 067                          | ТАРТАЛЕТКИ С САЛАТОМ 'МИМОЗА'  | 30 | 58 |  |  |
|                              | СОСТАВ: тарталетка, яйцо, рыба, картофель, специи, зелень                                |    |    |  |  |
| 068                          | ТАРТАЛЕТКИ С СЕМГОЙ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ  | 30 | 68 |  |  |
|                              | СОСТАВ: семга, лист салата, редис, огурец свежий, маслины, итальянский соус              |    |    |  |  |
| 069                          | ТАРТАЛЕТКИ С СЕМГОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ  | 30 | 70 |  |  |
|                              | СОСТАВ: тарталетка, семга с/с, сливочный сыр   |    |    |  |  |
| 070                          | ТАРТАЛЕТКА С КРЕВЕТКОЙ ГРИЛЬ, МАЦАРЕЛЛОЙ И СОУСОМ ТАР-ТАР                                | 30 | 85 |  |  |
|                              | СОСТАВ: креветка тигровая, мацарелла, соус тар-тар, базилик                              |    |    |  |  |
| 071                          | ТАРТАЛЕТКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И ЗЕЛЕННЫМ МАСЛОМ   | 30 | 75 |  |  |
|                              | СОСТАВ: тарталетка, икра лососевых, масло сливочное, укроп                               |    |    |  |  |
| 072                          | ГРУША ПОД КРЕМОМ ДОР БЛЮ В ТАРТАЛЕТКЕ  | 25 | 50 |  |  |
|                              | СОСТАВ: сыр ДорБлю, сливочный сыр, груша, апельсин, тарталетка                           |    |    |  |  |

|   |  |               |        |               |       |  |  |
|---|--|---------------|--------|---------------|-------|--|--|
| 073   | ТАРТАЛЕТКА С ФАСОЛЬЮ, ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ, СЫРОМ ТОФУ И ОВОЩАМИ                         | 35            |        | 55            |       |    |  |
| СОСТАВ: тарталетка из рисового крахмала без яйца, фасоль, черри, лук порей, томат вяленый, сыр тофу, масло оливковое  |  |               |        |               |       |  |  |
| 074   | ВАЛОВАНЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ  | 25            |        | 67            |       |    |  |
| СОСТАВ: тесто слоеное, ассорти из морепродуктов, сыр сливочный, салат Фриллис   |  |               |        |               |       |  |  |
| 075   | ВАЛОВАНЫ С СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ И ИКРОЙ ЛОСОСЯ  | 25            |        | 60            |       |    |  |
| СОСТАВ: тесто слоеное, сыр сливочный, икра лосося, лист салата  |  |               |        |               |       |  |  |
| <b>СЭНДВИЧИ, БУРГЕРЫ, БРУСКЕТТЫ, КРУАССАНЫ</b>  |  |               |        |               |       |  |  |
| арти<br>кул   |  | ВЫХОД<br>(гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА<br>(руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ<br>ПОДАЧИ)   |  |
| 076   | КЛАБ СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ, САЛАТОМ АЙСБЕРГ, СЫРОМ ЧЕДДЕР И ТОМАТОМ ЧЕРРИ                  | 50            |        | 55            |       |    |  |
| СОСТАВ: тост зерновой, куриная грудка, соус Цезарь, огурец маринованный, сыр Чеддер, салат айсберг, томаты черри  |  |               |        |               |       |  |  |
| 077   | КЛАБ СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ, ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ, СЫРОМ МААСДАМ И ТОМАТОМ ЧЕРРИ                | 50            |        | 65            |       |    |  |
| СОСТАВ: тост пшеничный, ветчина, лолло россо, сыр Маасдам, черри  |  |               |        |               |       |  |  |
| 078   | СЭНДВИЧ ГРАНДЕ С ЦЫПЛЕНКОМ И БЕКОНОМ   | 80            |        | 73            |       |    |  |
| СОСТАВ: бекон, филе цыпленка, салат айсберг, морковь, сыр чеддер, яйцо, тост пшеничный, соус фирменный с травами  |  |               |        |               |       |  |  |
| 079   | КЛАБ СЭНДВИЧ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ, ЛИСТОМ САЛАТА, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И СВЕЖИМ ОГУРЧИКОМ | 50            |        | 69            |       |    |  |
| СОСТАВ: тост пшеничный, лосось маринованный, лист салата, сливочный сыр, огурец свежий  |  |               |        |               |       |  |  |
| 080   | МИНИ-ЧИКЕНБУРГЕР С ПИКУЛЯМИ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ  | 70            |        | 67            |       |    |  |
| СОСТАВ: булочка пшеничная, куриное филе, соус цезарь, корнишоны, зелень, специи   |  |               |        |               |       |  |  |
| 081   | МИНИ-ЧИЗБУРГЕР С ВЕТЧИНОЙ, САЛЯМИ И СЫРОМ ЧЕДДЕР                                       | 60            |        | 85            |       |   |  |
| СОСТАВ: булочка пшеничная, ветчина, салями, соус для бургера, сыр чеддер, специи, зелень  |  |               |        |               |       |  |  |
| 082   | КРАСНЫЙ МИНИ-БУРГЕР С КОТЛЕТКОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТОМАТАМИ И ПИКАНТНЫМ СОУСОМ               | 70            |        | 75            |       |  |  |
| СОСТАВ: булочка пшеничная, котлетка из говяжьего фарша, соус фирменный, томаты, сыр плавленый, оливки, зелень, специи   |  |               |        |               |       |  |  |
| 083   | ЧЕРНЫЙ МИНИ БУРГЕР С БРИСКЕТОМ, МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЧИКАМИ И СОУСОМ РАНЧ                  | 70            |        | 115           |       |  |  |
| СОСТАВ: булочка пшеничная, говядина копченая, огурцы слабосоленые, калуста квашенная, салат айсберг, сыр, соус ранч (сметана, майонез, лук, чеснок, кинза, укроп, специи) |  |               |        |               |       |  |  |
| 084   | БУРГЕР ВЕГЕТАРИАНСКИЙ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И ХУМУСОМ  | 60            |        | 75            |       |  |  |
| СОСТАВ: чукини, баклажан, перец болгарский, булочка шпинатная, соус хумус, салат айсберг  |  |               |        |               |       |  |  |
| 085   | ФИШБУРГЕР С СЕМГОЙ, АВОКАДО, ЛАЙМОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ                                  | 50            |        | 85            |       |  |  |
| СОСТАВ: булочка пшеничная, семга с/с, авокадо, лайм, сыр  |  |               |        |               |       |  |  |
| 086   | МИНИ КРУАССАН-САЛЯМИ   | 30            |        | 38            |       |  |  |
| СОСТАВ: слоеное тесто, салями, специи   |  |               |        |               |       |  |  |
| 087   | КРУАССАН С ГОВЯДИНОЙ, ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ   | 50            |        | 75            |       |  |  |
| СОСТАВ: говядина с/к, томаты, салат, слоеное тесто, сыр, соус медово-горчичный, горчица дижонская   |  |               |        |               |       |  |  |
| 088   | КРУАССАН С ЛОСОСЕМ, СЕТОМ ИЗ ОВОЩЕЙ И СОУСОМ ТАР-ТАР                                   | 50            |        | 80            |       |  |  |
| СОСТАВ: лосось с/с, огурец, салат, томаты, салат, слоеное тесто, сыр, соус тар-тар  |  |               |        |               |       |  |  |
| 088/1   | ХОТ-ДОГ КЛАССИЧЕСКИЙ С СОСИСКОЙ  | 160           |        | 150           |       |  |  |
| СОСТАВ: булочка для хот-дога, свиная сосиска, острый кетчуп, сладкая горчица, бекон, салат  |  |               |        |               |       |  |  |
| 088/2   | ХОТ-ДОГ ДАТСКИЙ  | 220           |        | 170           |       |  |  |
| СОСТАВ: булочка для хот-дога, сосиска копченая, марин огурец, сладкий кетчуп, майонез не жирный, горчица, лук репчатый, травы, соль, масло, салат                         |  |               |        |               |       |  |  |
| 089   | МИНИ БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И СЫРОМ ФЕТА   | 55            |        | 85            |       |  |  |
| СОСТАВ: чабатта, перец болгарский, сыр Фета, базилик, специи  |  |               |        |               |       |  |  |
| 090   | МИНИ БРУСКЕТТА С СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ГРИБАМИ  | 55            |        | 85            |       |  |  |
| СОСТАВ: чабатта, шампиньоны, лук порей, пармезан, помидор черри, специи, сливки   |  |               |        |               |       |  |  |
| 091   | МИНИ БРУСКЕТТА С ГРУШЕЙ И СЫРОМ ДОР БЛЮ  | 55            |        | 90            |       |  |  |

|     |   |    |  |     |  |  |
|-----|---|----|--|-----|--|--|
|     | СОСТАВ: чиабатта, сыр дор-бло, груша карамелизованная, грецкий орех, сыр пармезан |    |  |     |  |  |
| 092 | МИНИ БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ С/С, РУККОЛОЙ И ЧИПСОМ ИЗ СЫРА ПАРМЕЗАН                  | 40 |  | 120 |  |  |
|     | СОСТАВ: чиабатта, лосось с/с, авокадо, руккола пармезан, лимонный сок, специи     |    |  |     |  |  |
| 093 | МИНИ БРУСКЕТТА С БУЖЕНИНОЙ И ТОМАТАМИ КОНКАССЕ                                    | 55 |  | 75  |  |  |
|     | СОСТАВ: чиабатта, буженина, томаты, сыр сливочный, маасдам, лук порей, специи     |    |  |     |  |  |
| 094 | МИНИ БРУСКЕТТА С ХАМОНОМ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ  | 40 |  | 95  |  |  |
|     | Состав: чиабатта, с овощной пастой. Запекается со стружкой из хамона и пармезана  |    |  |     |  |  |
| 095 | МИНИ БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И ВЯЛЕНЫМ ТОМАТОМ                            | 45 |  | 115 |  |  |
|     | СОСТАВ: чиабатта, креветки тигровые, томат вяленый, сое из овощей                 |    |  |     |  |  |

### ВЫПЕЧКА

| артикул |  | ВЫХОД (гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)  |
|---------|--|------------|--------|------------|-------|--|
| 096     | МИНИ КИШ С КАПУСТОЙ  | 40         |        | 45         |       |    |
|         | СОСТАВ: капуста, сметана, сыр, сливки, масло, яйцо, лук, зелень, перец, специи         |            |        |            |       |  |
| 097     | МИНИ КИШ С ЦЫПЛЕНКОМ И ОВОЩАМИ   | 40         |        | 50         |       |    |
|         | СОСТАВ: курица, кабачок, сметана, сыр, томат, перец, сливки, зелень, лук, специи       |            |        |            |       |  |
| 098     | МИНИ КИШ С КОПЧЕНОСТЯМИ  | 40         |        | 55         |       |    |
|         | СОСТАВ: ветчина, салями, сметана, сыр, масло, сливки, зелень, специи                   |            |        |            |       |  |
| 099     | МИНИ КИШ С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ   | 40         |        | 65         |       |    |
|         | СОСТАВ: бекон сырокопченый, шампиньоны, сметана, сыр, масло, сливки, зелень, специи    |            |        |            |       |  |
| 100     | МИНИ КИШ С СЕМГОЙ И ЦУКИНИ   | 40         |        | 65         |       |   |
|         | СОСТАВ: семга, цуккини, картофель, лук репчатый, сливки, сыр, яйцо, зелень             |            |        |            |       |  |
| 101     | МИНИ КИШ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ  | 40         |        | 80         |       |  |
|         | СОСТАВ: креветки тигровые, сыр мацарелла, яйцо, цуккини, зелень                        |            |        |            |       |  |
| 102     | МИНИ КИШ РАТАТУЙ   | 40         |        | 45         |       |  |
|         | СОСТАВ: цуккини, перец болгарский, лук, баклажаны, сметана, сыр, масло, зелень, специи |            |        |            |       |  |
| 103     | МИНИ КИШ С ШАМПИНЬОНАМИ И БАЗИЛИКОМ  | 40         |        | 45         |       |  |
|         | СОСТАВ: шампиньоны, базилик, сметана, сыр, масло, сливки, зелень, специи               |            |        |            |       |  |
| 104     | МИНИ КИШ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ   | 35         |        | 45         |       |  |
|         | СОСТАВ: черника, малина, вишня, сметана, сыр, масло                                    |            |        |            |       |  |
| 105     | МИНИ ПИРОЖКИ НА ВЫБОР (КАПУСТА, ЯЙЦО, КАРТОШКА)  | 30         |        | 35         |       |  |
|         | СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи                                     |            |        |            |       |  |
| 106     | МИНИ ПИРОЖКИ НА ВЫБОР (МЯСО, ГРИБЫ)  | 30         |        | 45         |       |  |
|         | СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи                                     |            |        |            |       |  |
| 106/1   | МИНИ ПИРОЖКИ С СЕМГОЙ  | 30         |        | 55         |       |  |
|         | СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи                                     |            |        |            |       |  |
| 107     | КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕРЕПЕЧИ НА ВЫБОР (КАПУСТА, ЯЙЦО, КАРТОШКА, ЛУК/ЯЙЦО)                     | 45         |        | 45         |       |  |
|         | СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи                                     |            |        |            |       |  |
| 108     | КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕРЕПЕЧИ НА ВЫБОР (МЯСО, ГРИБЫ)   | 45         |        | 55         |       |  |
|         | СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи                                     |            |        |            |       |  |
| 109     | ПЫШНЫЕ ПЕРЕПЕЧИ НА ВЫБОР (КАПУСТА, КАРТОШКА, ЯЙЦО, ГРИБЫ-КАРТОШКА)                     | 45         |        | 40         |       |  |
|         | СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи                                     |            |        |            |       |  |
| 110     | ПЫШНЫЕ ПЕРЕПЕЧИ НА ВЫБОР (МЯСО, РЫБА)  | 45         |        | 47         |       |  |
|         | СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи                                     |            |        |            |       |  |

|     |   |    |  |    |  |  |  |
|-----|---|----|--|----|--|--|--|
| 111 | ПЫШНЫЕ МИНИ ПЕРЕПЕЧИ <b>НА ВЫБОР</b> (КАПУСТА, КАРТОШКА, ЯЙЦО)                                    | 25 |  | 25 |  |  |  |
|     | СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи  |    |  |    |  |  |  |
| 112 | ПЫШНЫЕ МИНИ ПЕРЕПЕЧИ <b>НА ВЫБОР</b> (МЯСО, ГРИБЫ-КАРТОШКА, РЫБА)                                 | 25 |  | 30 |  |  |  |
|     | СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи  |    |  |    |  |  |  |
| 113 | ПОСЕКУНЧИКИ С МЯСОМ   | 30 |  | 45 |  |  |  |
|     | СОСТАВ: мини-пирожки с мясом, жаренные на сковороде. Лук, фарш смешанный, специи, зелень          |    |  |    |  |  |  |
| 114 | КОКРОК С ЯБЛОКОМ/С ПОВИДЛОМ   | 45 |  | 45 |  |  |  |
|     | СОСТАВ: яблоко, вареное стуженое молоко, яйцо, сахар, мука, разрыхлитель, молоко, масло сливочное |    |  |    |  |  |  |

### ПИРОГИ И ПИЦЦА

| артикул |   | ВЫХОД (гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)  |  |
|---------|---|------------|--------|------------|-------|--|--|
| 115     | ПИЦЦА МЯСНАЯ  | 725        |        | 600        |       |    |  |
|         | СОСТАВ: пицца соус, ветчина, салями, карбонад, томаты, перец болгарский, маслины, сыр моцарелла             |            |        |            |       |  |  |
| 115/1   | ПИЦЦА ВЕТЧИНА И ГРИБЫ   | 725        |        | 600        |       |    |  |
|         | СОСТАВ: ветчина, шампиньоны, томаты, соус сливочный, сыр моцарелла  |            |        |            |       |  |  |
| 116     | ПИЦЦА 4 СЫРА  | 635        |        | 650        |       |    |  |
|         | СОСТАВ: пицца соус, сыр бри, сыр моцарелла, сыр дор блю, сыр чеддер, груша                                  |            |        |            |       |  |  |
| 117     | ПИЦЦА ВЕГЕТАРИАНСКАЯ (ОВОЩНАЯ)  | 770        |        | 500        |       |    |  |
|         | СОСТАВ: пицца соус, брокколи, лук красный, сыр моцарелла, помидоры черри, перец болгарский, маслины, томаты |            |        |            |       |  |  |
| 118     | ПИЦЦА МАРГАРИТА   | 650        |        | 500        |       |   |  |
|         | СОСТАВ: пицца соус, томаты, вяленые томаты, сыр моцарелла в рассоле, сыр моцарелла, базилик                 |            |        |            |       |  |  |
| 119     | ПИРОГ МЯСНОЙ  | 1000       |        | 600        |       |  |  |
|         | СОСТАВ: фарш смешанный, лук, тесто, зелень, специи  |            |        |            |       |  |  |
| 120     | ПИРОГ С РЫБОЙ   | 1000       |        | 670        |       |  |  |
|         | СОСТАВ: семга, хек, минтай, лук, зелень, тесто, специи  |            |        |            |       |  |  |
| 121     | ПИРОГ КУРИЦА И КАРТОФЕЛЬ  | 1000       |        | 350        |       |  |  |
|         | СОСТАВ: куриная грудка, картофель, лук, зелень, специи  |            |        |            |       |  |  |
| 122     | ПИРОГ МЯСО И КАРТОФЕЛЬ  | 1000       |        | 560        |       |  |  |
|         | СОСТАВ: фарш смешанный, картофель, лук, специи, зелень, морковь   |            |        |            |       |  |  |
| 123     | ПИРОГ МЯСО И КАПУСТА  | 1000       |        | 500        |       |  |  |
|         | СОСТАВ: фарш смешанный, соус, зелень, специи, капуста   |            |        |            |       |  |  |
| 124     | ПИРОГ КАПУСТА   | 1000       |        | 350        |       |  |  |
|         | СОСТАВ: капуста свежая, тесто, зелень, специи   |            |        |            |       |  |  |
| 125     | ПИРОГ ГРИБЫ И КАРТОФЕЛЬ   | 1000       |        | 530        |       |  |  |
|         | СОСТАВ: шампиньоны, картофель, лук, тесто, специи, зелень   |            |        |            |       |  |  |
| 126     | ПИРОГ ЯЙЦО И ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК  | 1000       |        | 500        |       |  |  |
|         | СОСТАВ: тесто, Яйцо, лук зеленый, соус, специи, зелень  |            |        |            |       |  |  |
| 127     | ПИРОГ С ПОВИДЛОМ  | 1000       |        | 430        |       |  |  |
|         | СОСТАВ: тесто, повидло  |            |        |            |       |  |  |
| 128     | БРЕЦЕЛЬ (БОЛЬШОЙ СОЛЕННЫЙ КРЕНДЕЛЬ)   | 70         |        | 20         |       |  |  |
|         | СОСТАВ: тесто дрожжевое, соль морская, семя тыквенное, кунжут   |            |        |            |       |  |  |






### МИНИ-САЛАТЫ (ПОДАЧА В БОКАЛАХ)

| артикул |  | ВЫХОД (гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ) |  |
|---------|--|------------|--------|------------|-------|-----------------------|--|
|---------|--|------------|--------|------------|-------|-----------------------|--|

|       |  |     |  |     |  |  |
|-------|--|-----|--|-----|--|--|
| 129   | ГРЕЧЕСКИЙ  | 80  |  | 100 |    |  |
|       | СОСТАВ: Листья свежего салата, свежие овощи, маслины, оливки, сыр Фетаки, приправленные итальянской заправкой  |     |  |     |  |  |
| 129/1 | САЛАТ С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ И ОВОЩАМИ   | 80  |  | 100 |    |  |
|       | СОСТАВ: лист салата джаз, огурец свежий, томаты, перец болгарский, лук красный, маслины, сыр адыгейский, заправка греческая (лимонный сок, масло растительное, соль, пудра, базилик, чеснок) |     |  |     |  |  |
| 130   | САЛАТНЫЙ МИКС С СЫРОМ ФЕТА, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ПРЯНЫМ МАСЛОМ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И СЕМЕНАМИ ТЫКВЫ   | 70  |  | 135 |  |  |
|       | СОСТАВ: капуста пекинская, айсберг, сыр фетаки творожный, масло нерафинированное ароматное, кедровый орех, семечки тыквы, орегано  |     |  |     |  |  |
| 131   | ФРЕШ САЛАТ С ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ  | 70  |  | 140 |  |  |
|       | СОСТАВ: микс салатных листьев, руккола, томаты черри, тыквенные семечки, оливковое масло, специи   |     |  |     |  |  |
| 132   | ОЛИВЬЕ   | 100 |  | 100 |    |  |
|       | СОСТАВ: колбаса молочная, картофель, морковь, зеленый горошек консервированный, яйцо, огурец, специи, зелень   |     |  |     |  |  |
| 133   | САЛАТ БАВАРСКИЙ С ВЕТЧИНОЙ, ОВОЩАМИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ   | 100 |  | 130 |    |  |
|       | СОСТАВ: ветчина, перец болгарский, яйцо, томаты черри, лист салата, сыр, грецкий орех, майонез   |     |  |     |  |  |
| 134   | ПОДСОЛНУХ  | 100 |  | 120 |    |  |
|       | СОСТАВ: курица, грибы, кукуруза, сыр, картофельные чипсы   |     |  |     |  |  |
| 135   | ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ   | 115 |  | 115 |    |  |
|       | СОСТАВ: картофель жареный, яйцо перепелиное, капуста, куринная грудка, сыр   |     |  |     |  |  |
| 136   | САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ОВОЩАМИ С ЗАПРАВКОЙ ТЕРИЯКИ   | 80  |  | 140 |    |  |
|       | СОСТАВ: филе индейки, огурец, редис, морковь, киви, микс салата, терияки заправка, кинза   |     |  |     |  |  |
| 137   | САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ, ДЫНЕЙ И ОВОЩАМИ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ   | 80  |  | 100 |   |  |
|       | СОСТАВ: курица копченая, огурец, яблоко, сельдерей, дыня, салат айсберг, кисло-сладкий соус, виноград  |     |  |     |  |  |
| 137/1 | САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И БЛИНАМИ  | 100 |  | 100 |  |  |
|       | СОСТАВ: курица, блинчик, огурец свежий, огурец соленый, салат, черри, майонез, специи  |     |  |     |  |  |
| 138   | ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ   | 80  |  | 130 |  |  |
|       | СОСТАВ: соус цезарь, айсберг, пекинская капуста, салат джаз, томаты, куриное филе, пармезан, гренки  |     |  |     |  |  |
| 139   | КОПЧЕНЫЙ ЦЕЗАРЬ С БРИСКЕТОМ И САЛАТОМ РОМАНО   | 100 |  | 170 |  |  |
|       | СОСТАВ: брискет, салат романо, черри, гренки, пармезан, соус цезарь  |     |  |     |  |  |
| 140   | УТКА С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ  | 90  |  | 135 |  |  |
|       | СОСТАВ: утка, картофель, шампиньоны, кабачки, микс салата, дижонская горчица, соус, зелень   |     |  |     |  |  |
| 141   | САЛАТ С БРИСКЕТОМ, ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И ОВОЩАМИ  | 90  |  | 190 |  |  |
|       | СОСТАВ: брискет, перец болгарский, микс салатный, огурец маринованный, пармезан, зернистая горчица, цитрусовая заправка на основе правонсаль   |     |  |     |  |  |
| 142   | ТЕХАССКИЙ САЛАТ С БРИСКЕТОМ  | 100 |  | 195 |  |  |
|       | СОСТАВ: брискет, картофель запеченный, свежий огурец, маринованный огурец, кольца красного лука, домашний майонез  |     |  |     |  |  |
| 143   | САЛАТ С РОСТБИФОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ ПОД КРОШКОЙ ПАРМЕЗАНА  | 100 |  | 190 |  |  |
|       | СОСТАВ: ростбиф, микс салата (романо, родичо, айсберг), свежие огурцы, томаты черри, пармезан, горошек консервированный  |     |  |     |  |  |
| 144   | НИСУАЗ С ТУНЦОМ  | 90  |  | 300 |  |  |
|       | СОСТАВ: тунец консервированный, салатный микс, томаты, картофель, яйцо перепелиное, масло оливковое, горчица сладкая, фасоль стручковая, сок лимона, соль, перец                             |     |  |     |  |  |
| 144/1 | САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ   | 90  |  | 230 |  |  |
|       | СОСТАВ: морской коктейль, креветка коктейльная, пармезан, джаз, черри, маслины, соевый соус, масло раст., сок лимона, дижонская горчица, бальзамик   |     |  |     |  |  |
| 145   | ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ  | 80  |  | 170 |  |  |
|       | СОСТАВ: соус цезарь, айсберг, пекинская капуста, салат джаз, томаты, семга, пармезан, гренки   |     |  |     |  |  |
| 146   | ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ  | 80  |  | 190 |  |  |
|       | СОСТАВ: соус цезарь, айсберг, пекинская капуста, салат джаз, томаты, креветка тигровая, пармезан, гренки   |     |  |     |  |  |








|   |   |                   |               |                   |              |  |  |
|---|---|-------------------|---------------|-------------------|--------------|--|--|
| 147                                       | САЛАТ С КРАБОВЫМ МЯСОМ, КРЕВЕТКОЙ И ОВОЩАМИ С ЗАПРАВКОЙ ЯГОДНЫЙ БАЛЬЗАМИК   | 80                |               | 150               |              |    |  |
|   | СОСТАВ: креветка тигровая, огурец свежий, имитация крабового мяса, мята, икра тобико, яблоко, авокадо, редька зеленая, апельсиновая заправка  |                   |               |                   |              |  |  |
| 148                                       | САЛАТ ГАМБЕРРИ С РУККОЛОЙ, АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ   | 65                |               | 250               |              |  |  |
|   | СОСТАВ: Обжаренные на гриле тигровые креветки, авокадо, вяленые помидоры, кедровые орехи. Подаются с листьями салата руккола и сыром Пармезан |                   |               |                   |              |  |  |
| 149                                       | ОЛИВЬЕ ЛЮСЬЕН С СЕМГОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ  | 100               |               | 155               |              |    |  |
|   | СОСТАВ: морковь, картофель, яйцо, горошек, лосось с/с, икра красная, зелень, огурец   |                   |               |                   |              |  |  |
| <b>ФРУКТОВЫЕ ЗАКУСКИ И ДЕСЕРТЫ</b>        |   |                   |               |                   |              |  |  |
| <b>арти кул</b>                           |   | <b>ВЫХОД (гр)</b> | <b>КОЛ-ВО</b> | <b>ЦЕНА (руб)</b> | <b>СУММА</b> | <b>ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)</b>   |  |
| 150                                       | МАКАРУН   | 30                |               | 80                |              |    |  |
|   | СОСТАВ: сахар, соль, яичный белок, сахар ванильный и белый, молотый миндаль   |                   |               |                   |              |  |  |
| 150/1                                     | ПАНКЕЙК СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ   |                   |               |                   |              |    |  |
|   | СОСТАВ: панкейк, клубника свежая, сыр сливочный, крошка кондитерская, мята  |                   |               |                   |              |  |  |
| 151                                       | КАПКЕЙК   | 50                |               | 95                |              |    |  |
|   | СОСТАВ: растительное рафинированное масло, сахар, яйцо, мука, сливки, кумкуват, мята, ягода   |                   |               |                   |              |  |  |
| 153                                       | ПРЯНИК ИМБИРНЫЙ С ПРИНТОМ, Р-Р 4Х4СМ  | 15                |               | 80                |              |    |  |
|   | СОСТАВ: мука в/с, масло сливочное, мед, яйцо, сахар, корица, кардамон, имбирь, гвоздика, мускатный орех, соль, сода (МЕД МОЖНО ИСКЛЮЧИТЬ)     |                   |               |                   |              |  |  |
| 155                                       | МАФФИН В АССОРТИМЕНТЕ   | 65                |               | 65                |              |    |  |
|   | СОСТАВ: мука, сахар, масло растительное, меланж, смесь для маффинов, добавки вкусовые (какао/ванилин/ягоды), вода питьевая                    |                   |               |                   |              |  |  |
| 156                                       | ФРУКТОВОЕ КАНАПЕ ИЗ КЛУБНИКИ, БАНАНА, ВИНОГРАДА И МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА  | 35                |               | 65                |              |   |  |
|   | СОСТАВ: клубника, виноград, банан, яблоко, тост, шоколад, мята, сливочный сыр   |                   |               |                   |              |  |  |
| 159                                       | ТИРАМИСУ  | 70                |               | 120               |              |  |  |
|   | СОСТАВ: кофе растворимый, сироп сахарный, амаретто, крем маскарпоне, сливки, печенье савоярди, какао, шоколад                                 |                   |               |                   |              |  |  |
| 160                                       | ЭКЛЕРЫ  | 40                |               | 95                |              |  |  |
|   | СОСТАВ: заварное тесто, сыр маскарпоне, сливки сладкие, сгущенка  |                   |               |                   |              |  |  |
| 161                                       | КЕЙК-ПОПС   | 25                |               | 105               |              |  |  |
|   | СОСТАВ: сахарная глазурь, шоколад   |                   |               |                   |              |  |  |
| 162                                       | ПАННА-КОТТА (МАЛИНА, КЛУБНИКА)  | 80                |               | 75                |              |  |  |
|   | СОСТАВ: молоко, сливки, сахар, желатин, свежая ягода, желе  |                   |               |                   |              |  |  |
| 163                                       | МИНИ-ЧИЗКЕЙК  | 40                |               | 115               |              |  |  |
|   | СОСТАВ: чизкейк, соус   |                   |               |                   |              |  |  |
| 164                                       | КРУАССАН СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ НА ВЫБОР (ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА/ШОКОЛАД/СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ/ДЖЕМ)  | 25                |               | 40                |              |  |  |
|   | СОСТАВ: слоеное тесто, вареная сгущенка/шоколад/сливочный крем/джем   |                   |               |                   |              |  |  |
| 165                                       | ПРОФИТРОЛИ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ  | 30                |               | 35                |              |  |  |
|   | СОСТАВ: тесто заварное, крем сливочный  |                   |               |                   |              |  |  |
| 166                                       | МИНИ-ШАШЛЫЧОК ИЗ ЯГОД И ФРУКТОВ С ШОКОЛАДОМ   | 30                |               | 45                |              |  |  |
|   | СОСТАВ: киви, апельсин, клубника, виноград  |                   |               |                   |              |  |  |
| 167                                       | СЫРНИКИ ПО-ДОМАШНЕМУ  | 150               |               | 130               |              |  |  |
|   | СОСТАВ: творог, мука, изюм, сахар, соль, свежие ягоды, сметана, манка   |                   |               |                   |              |  |  |
| <b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ mini ПОРЦИЯ 40 гр.</b> |   |                   |               |                   |              |  |  |
| <b>арти кул</b>                           |   | <b>ВЫХОД (гр)</b> | <b>КОЛ-ВО</b> | <b>ЦЕНА (руб)</b> | <b>СУММА</b> | <b>ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)</b>   |  |
| 168                                       | МИНИ ШАШЛЫЧОК ИЗ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ 1-ШТ.  | 40                |               | 70                |              |  |  |
|   | СОСТАВ: перец болгар., цукини, шампиньоны, баклажан   |                   |               |                   |              |  |  |

|     |   |    |  |     |  |
|-----|---|----|--|-----|--|
| 169 | МИНИ ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ 1-ШТ.                               | 40 |  | 75  |  |
|     | СОСТАВ: куриная грудка, специи, зелень                              |    |  |     |  |
| 170 | МИНИ КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ   | 40 |  | 85  |  |
|     | СОСТАВ: индейка, лук, яйцо, сухари панировочные                     |    |  |     |  |
| 171 | МИНИ ШАШЛЫЧОК ИЗ СВИНИНЫ 1-ШТ.                                      | 40 |  | 100 |  |
|     | СОСТАВ: филе свиное, специи, зелень                                 |    |  |     |  |
| 172 | МИНИ ШАШЛЫЧОК ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ 1-ШТ.           | 35 |  | 190 |  |
|     | СОСТАВ: креветка тигровая, черри, зелень, специи                    |    |  |     |  |
| 173 | ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ СОУСОМ ТЕРИЯКИ И КУНЖУТОМ 1-ШТ.  | 40 |  | 170 |  |
|     | СОСТАВ: лосось, перец болгар., соус терияки, кунжут, зелень, специи |    |  |     |  |

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ СТАНДАРТ

| артикул | ВЫХОД (гр)   | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)  |
|---------|--|--------|------------|-------|--|
| 174     | ШАШЛЫЧОК ИЗ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ 1-ШТ.  | 70     |            | 95    |    |
|         | СОСТАВ: перец болгар., цукини, шампиньоны, баклажан  |        |            |       |  |
| 175     | ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ 1-ШТ.   | 70     |            | 115   |    |
|         | СОСТАВ: куриная грудка, специи, зелень   |        |            |       |  |
| 176     | КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ   | 70     |            | 140   |    |
|         | СОСТАВ: индейка, лук, яйцо, сухари панировочные  |        |            |       |  |
| 177     | ШАШЛЫЧОК ИЗ СВИНИНЫ 1-ШТ.  | 70     |            | 150   |   |
|         | СОСТАВ: филе свиное, специи, зелень  |        |            |       |  |
| 178     | ШАШЛЫЧОК ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ 1-ШТ.   | 60     |            | 330   |  |
|         | СОСТАВ: креветка тигровая, томаты черри на гриле, зелень, специи   |        |            |       |  |
| 179     | ШАШЛЫЧОК ИЗ ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ СОУСОМ ТЕРИЯКИ И КУНЖУТОМ 1-ШТ.                                       | 70     |            | 270   |  |
|         | СОСТАВ: лосось, перец болгар., соус терияки, кунжут, зелень, специи                                      |        |            |       |  |
| 180     | ЖАРЕНЫЕ КРЕВЕТКИ СОУСОМ КИМЧИ  | 130    |            | 350   |  |
|         | СОСТАВ: креветка, масло оливковое, розмарин, смесь перцев, ассорти соусов: кисло-сладкий, тар тар, кимчи |        |            |       |  |
| 181     | КАЛЬМАР В ТЕМПУРЕ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ   | 120    |            | 220   |  |
|         | СОСТАВ: кальмар, темпура, чесночный соус   |        |            |       |  |
| 182     | ГРЕНКИ РЖАНЫЕ С ЧЕСНОКОМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ  | 120    |            | 60    |  |
|         | СОСТАВ: хлеб бородинский, чеснок, соль, смесь перцев, горчичный соус                                     |        |            |       |  |

### ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ СТАНЦИИ

|     |   |      |  |        |  |
|-----|---|------|--|--------|--|
| 183 | ОКОРОК СВИНОЙ С ОФОРМЛЕНИЕМ ОВОЩАМИ (ОБЩАЯ ЗАКУСКА). ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 1 КГ. МИНИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР - 7 КГ. ФАКТИЧЕСКИЙ РАЗМЕР ЗАВИСИТ ОТ ИСХОДНОГО ПРОДУКТА  | 1000 |  | 1 500  |  |
|     | СОСТАВ: окорок свиной, специи, овощи, зелень  |      |  |        |  |
| 184 | БРИСКЕТ С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ БАРБЕКЮ, МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ, КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ. Рассчет на 3-4 персоны. Мясо-500гр., Капуста-100гр., Огурцы-100гр., Фри-200гр., Соус-200гр., Зелень-50гр.  | 1150 |  | 2 800  |  |
|     | СОСТАВ: говядина, огурцы маринованные, капуста, картофель фри, соус барбекю   |      |  |        |  |
| 185 | РЫБНАЯ СТАНЦИЯ ЛОСОСЬ ВО ЛЬДАХ В стоимость включено: работа Повара который рассказывает о продуктах, правильных сочетаниях и предлагает собрать закуску гостю лично ну или по его желанию. Лосось нарезается при гостях и подается цельным пластом на льду. Стол, текстиль, Оформление и вся необходимая посуда. Рассчет на 20-30 гостей                            | 3250 |  | 12 000 |  |
|     | СОСТАВ: лосось, икра лососевая, авокадо, тосты, сливочный сыр, масло, зелень, соус песто, соус шеф к рыбе   |      |  |        |  |
| 186 | РЫБНАЯ СТАНЦИЯ "ПО МОРЯМ" В стоимость включено: работа Повара который рассказывает о продуктах, правильных сочетаниях и предлагает собрать закуску гостю лично ну или по его желанию. Лосось нарезается при гостях и подается цельным пластом на льду. Стол, текстиль, Оформление и вся необходимая посуда. Рассчет на 20-30 гостей                                 | 4630 |  | 20 000 |  |
|     | СОСТАВ: устрицы, лосось, икра трески, икра щуки, икра лососевая, авокадо, тосты, сливочный сыр, масло, зелень, соус песто, соус шеф к рыбе  |      |  |        |  |
| 187 | БАРАШЕК НА ВЕРТЕЛЕ (В СТОИМОСТЬ ВХОДИТ СТОЛ ДЛЯ ПОДАЧИ СО СКАТЕРТЬЮ И ЮБКОЙ, ДВА КОКТЕЙЛЬНЫХ СТОЛА С ЧЕХЛАМИ, ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА, ОВОЩИ-ГРИЛЬ ДЛЯ ГАРНИРОВКИ, СОУСА, ПРИБОРЫ НА 30 ЧЕЛОВЕК. ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 1 КГ. ФАКТИЧЕСКИЙ РАЗМЕР ЗАВИСИТ ОТ ИСХОДНОГО ПРОДУКТА. ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 1 КГ. ФАКТИЧЕСКИЙ РАЗМЕР ЗАВИСИТ ОТ ИСХОДНОГО ПРОДУКТА. БАРАН НА ВЫХОДЕ - 10-12 КГ | 1    |  | 2 500  |  |
|     |   |      |  |        |  |

| СОСТАВ: баранина, перец болгарский, цукини, помидоры, лук, зелень, фирменный соус |  |            |        |            |       |                       |
|---|--|------------|--------|------------|-------|-----------------------|
| <b>МЕНЮ БАНКЕТНОЕ</b>   |  |            |        |            |       |                       |
| <b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>   |  |            |        |            |       |                       |
| артикул   |  | ВЫХОД (гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ) |
| 189   | ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА<br>СОСТАВ: хлеб ржаной, хлеб пшеничный, багет, булочки   | 1000       |        | 200        |       |                       |
| 190   | ФРУКТОВОЕ АССОРТИ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ<br>СОСТАВ: виноград, мандарины (апельсин), яблоко, груша, киви   | 1000       |        | 550        |       |                       |
| 191   | ФРУКТОВОЕ АССОРТИ С АНАНАСОМ БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА<br>СОСТАВ: ананас, виноград, мандарины (апельсины), яблоко, груша, киви   | 2000       |        | 1 100      |       |                       |
| 192   | ФРУКТОВАЯ ПАЛЬМА ИЗ АНАНАСА, ПЕРСИКА, БАНАНА, КИВИ, ГРУШИ, КЛУБНИКИ, ВИНОГРАДА<br>СОСТАВ: ананас, персик, груша, клубника, киви  | 3000       |        | 3 200      |       |                       |
| 193   | АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ<br>СОСТАВ: помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень, маслины, оливки, соус  | 400        |        | 350        |       |                       |
| 194   | СЫРНОЕ АССОРТИ К ВИНУ<br>СОСТАВ: маасдам, бри, тильзитер, дор блю, пармезан, мед, виноград, крекер, палочки гриссини   | 350        |        | 590        |       |                       |
| 195   | СЫРНОЕ АССОРТИ К ПИВУ<br>СОСТАВ: сулугуни, брынза, чеддер, чечил, арахис, кешью, крекер, гренки  | 350        |        | 530        |       |                       |
| 196   | АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ<br>СОСТАВ: опята, маслята, шампиньоны, черри маринованные, картофель отварной, зелень, сметана, лук красный   | 400        |        | 350        |       |                       |
| 197   | АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ<br>СОСТАВ: корнишоны, черри/томаты маринованные, капуста квашенная, морковь по-корейски, оливки, маслины, лук жемчужный, зелень   | 400        |        | 330        |       |                       |
| 198   | АРОМАТНАЯ ДОМАШНЯЯ БУЖЕНИНА С ПАПРИКОЙ И РОЗМАРИНОМ<br>СОСТАВ: буженина, перец болгарский, сливочный хрен, розмарин, бальзамик, лист салата  | 250        |        | 450        |       |                       |
| 199   | МЯСНОЕ АССОРТИ<br>СОСТАВ: ветчина, карбонад, салями, колбаски, гов. копченая, листья салата, черри, соус томатный  | 400        |        | 570        |       |                       |
| 200   | КОЛЛЕКЦИЯ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА<br>СОСТАВ: брикет (говядина копченая), буженина по домашнему, рулет из индейки, соус барбекю, соус томатный, горчица, перец болгарский, перец чили, тимьян, розмарин, лист лавровый, зеленый, черри | 400        |        | 750        |       |                       |
| 201   | ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ<br>СОСТАВ: язык говяжий отварной, корнишоны, соус хрен, зелень  | 300        |        | 550        |       |                       |
| 202   | СЕЛЬДЬ ПО-ДОМАШНЕМУ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ШАРИКАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ<br>СОСТАВ: филе сельди, картофель, лук красный, зелень, масло   | 250        |        | 350        |       |                       |
| 203   | СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ С МАСЛОМ И ПШЕНИЧНЫМИ ГРЕНКАМИ<br>СОСТАВ: филе с/с семги, сливочное масло, пшеничные гренки, лимон, маслины, икра лососевая   | 360        |        | 690        |       |                       |
| 204   | РЫБНОЕ АССОРТИ<br>СОСТАВ: семга с/с, креветка тигровая, масляная рыба, икра лососевая, лимон, зелень   | 300        |        | 750        |       |                       |
| <b>САЛАТЫ</b>   |  |            |        |            |       |                       |
| артикул   |  | ВЫХОД (гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ) |
| 205   | ГРЕЧЕСКИЙ<br>СОСТАВ: Листья свежего салата, свежие овощи, маслины, оливки, сыр Фетаки, приправленные итальянской заправкой   | 200        |        | 250        |       |                       |
| 205/1   | САЛАТ С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ И ОВОЩАМИ<br>СОСТАВ: лист салата джаз, огурец свежий, томаты, перец болг., лук красный, маслины, сыр адыгейский, заправка греческая (лимонный сок, масло растительное, соль, пудра, оливковый сок)                                  | 200        |        | 250        |       |                       |

|       |  |     |     |  |  |  |
|-------|--|-----|-----|--|--|--|
| 206   | САЛАТНЫЙ МИКС С СЫРОМ ФЕТА, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ПРЯНЫМ МАСЛОМ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И СЕМЕНАМИ ТЫКВЫ   | 200 | 250 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: капуста пекинская, айсберг, сыр фетаки творожный, масло нерафинированное ароматное, кедровый орех, семечки тыквы, орегано                                |     |     |  |  |  |
| 207   | ФРЕШ САЛАТ С ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ  | 200 | 330 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: микс салатных листьев, руккола, томаты черри, тыквенные семечки, оливковое масло, специи   |     |     |  |  |  |
| 208   | ОЛИВЬЕ   | 250 | 190 |  |    |  |
|       | СОСТАВ: Классический русский салат "Оливье" с молочной колбасой  |     |     |  |  |  |
| 209   | САЛАТ БАВАРСКИЙ С ВЕТЧИНОЙ, ОВОЩАМИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ   | 220 | 250 |  |    |  |
|       | СОСТАВ: ветчина, перец болгарский, яйцо, томаты черри, лист салата, сыр, грецкий орех, майонез   |     |     |  |  |  |
| 210   | ПОДСОЛНУХ  | 220 | 210 |  |    |  |
|       | СОСТАВ: курица, грибы, кукуруза, сыр, картофельные чипсы   |     |     |  |  |  |
| 211   | ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ   | 250 | 230 |  |    |  |
|       | СОСТАВ: картофель жаренный, яйцо перепелиное, капуста, куриная грудка, сыр   |     |     |  |  |  |
| 212   | САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ОВОЩАМИ С ЗАПРАВКОЙ ТЕРИЯКИ   | 200 | 330 |  |    |  |
|       | СОСТАВ: филе индейки, огурец, редис, морковь, киви, микс салата, терияки заправка, кинза   |     |     |  |  |  |
| 213   | САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ, ДЫНЕЙ И ОВОЩАМИ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ   | 200 | 230 |  |    |  |
|       | СОСТАВ: курица копченая, огурец, яблоко, сельдерей, дыня, айсберг, кисло-сладкий соус, виноград  |     |     |  |  |  |
| 213/1 | САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И БЛИНАМИ  | 220 | 250 |  |    |  |
|       | СОСТАВ: курица, блинчик, огурец свежий, огурец соленый, салат, черри, майонез, специи  |     |     |  |  |  |
| 214   | САЛАТ С ЯЗЫКОМ, ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ  | 220 | 320 |  |   |  |
|       | СОСТАВ: язык говяжий, шампиньоны, яйцо куриное, картофель отварной, корнишоны, свежие огурцы, айсберг, заправка медово-горчичная, сыр маасдам                    |     |     |  |  |  |
| 215   | ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ   | 290 | 320 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: соус цезарь, айсберг, пекинская капуста, салат джаз, томаты, куриное филе, пармезан, гренки  |     |     |  |  |  |
| 216   | КОПЧЕНЫЙ ЦЕЗАРЬ С БРИСКЕТОМ И САЛАТОМ РОМАНО   | 220 | 430 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: брискет, салат романо, черри, гренки, пармезан, соус цезарь  |     |     |  |  |  |
| 217   | УТКА С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ  | 220 | 390 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: утка, картофель, шампиньоны, кабачки, микс салата, дижонская горчица, соус, зелень   |     |     |  |  |  |
| 218   | САЛАТ С БРИСКЕТОМ, ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И ОВОЩАМИ  | 220 | 450 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: брискет, перец болгарский, микс салатный, огурец маринованный, пармезан, зернистая горчица, цитрусовая заправка на основе правонсаль                     |     |     |  |  |  |
| 219   | ТЕХАССКИЙ САЛАТ С БРИСКЕТОМ  | 220 | 370 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: брискет, картофель запеченный, салатный микс, свежий огурец, маринованный огурец, кольца красного лука, домашний майонез                                 |     |     |  |  |  |
| 220   | САЛАТ С РОСТБИФОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ ПОД КРОШКОЙ ПАРМЕЗАНА  | 250 | 370 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: ростбиф, микс салата (романо, родичо, айсберг), свежие огурцы, томаты черри, пармезан, горошек консервированный  |     |     |  |  |  |
| 221   | НИСУАЗ С ТУНЦОМ  | 200 | 600 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: тунец консервированный, салатный микс, томаты, картофель, яйцо перепелиное, масло оливковое, горчица сладкая, фасоль стручковая, сок лимона, соль, перец |     |     |  |  |  |
| 221/1 | САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ   | 220 | 470 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: морской коктейль, креветка коктейльная, пармезан, джаз, черри, маслины, соевый соус, масло раст., сок лимона, дижонская горчица, бальзамик               |     |     |  |  |  |
| 222   | ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ  | 230 | 430 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: соус цезарь, айсберг, пекинская капуста, салат джаз, томаты, семга, пармезан, гренки   |     |     |  |  |  |
| 223   | ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ  | 230 | 450 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: соус цезарь, айсберг, пекинская капуста, салат джаз, томаты, креветка тигровая, пармезан, гренки   |     |     |  |  |  |
| 224   | САЛАТ С КРАБОВЫМ МЯСОМ, КРЕВЕТКОЙ И ОВОЩАМИ С ЗАПРАВКОЙ ЯГОДНЫЙ БАЛЬЗАМИК  | 200 | 290 |  |  |  |
|       | СОСТАВ: креветка тигровая, огурец свежий, имитация крабового мяса, мята, икра тобико, яблоко, авокадо, редька зеленая, апельсиновая заправка                     |     |     |  |  |  |

|     |   |     |  |     |  |  |
|-----|---|-----|--|-----|--|--|
| 225 | САЛАТ ГАМБЕРРИ С РУККОЛОЙ, АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ   | 180 |  | 390 |  |  |
|     | СОСТАВ: Обжаренные на гриле тигровые креветки, авокадо, вяленые помидоры, кедровые орехи. Подаются с листьями салата руккола и сыром Пармезан |     |  |     |  |  |
| 226 | ОЛИВЬЕ ЛЮСЬЕН С СЕМГОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ  | 220 |  | 270 |  |  |
|     | СОСТАВ: морковь, картофель, яйцо, лосось с/с, икра красная, зелень, огурец  |     |  |     |  |  |

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| артикул |   | ВЫХОД (гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)  |
|---------|---|------------|--------|------------|-------|--|
| 227     | ДРАНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЦУКИНИ СО СМЕТАНОЙ И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ                                       | 150        |        | 130        |       |    |
|         | СОСТАВ: картофель, масло, зелень, специи  |            |        |            |       |  |
| 228     | ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ И ГРИБОВ В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ, 1 шт  | 100        |        | 150        |       |    |
|         | СОСТАВ: булочка, сливки, куриная грудка, шампиньоны, сыр  |            |        |            |       |  |
| 229     | МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ НА СПАГЕТТИ ИЗ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ УНАГИ                      | 120        |        | 270        |       |    |
|         | СОСТАВ: гребешок, тигровая креветка, лук порей, корень и стебель сельдерея, цуккини, унаги соус |            |        |            |       |  |
| 230     | СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ОСТРОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ   | 300        |        | 330        |       |    |
|         | СОСТАВ: свиные ребрышки, специи, соус   |            |        |            |       |  |
| 231     | КОЛБАСКИ МЮНХЕНСКИЕ В ОСТРОМ ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ  | 200        |        | 270        |       |    |
|         | СОСТАВ: фарш смешанный, соус, зелень, специи  |            |        |            |       |  |
| 232     | КОЛБАСКИ ГРИЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ   | 180        |        | 230        |       |    |
|         | СОСТАВ: колбаски охотничьи, соус, зелень, специи  |            |        |            |       |  |
| 233     | БЛИНЧИКИ С МЯСОМ  | 150        |        | 150        |       |   |
|         | СОСТАВ: блины, фарш смешанный, специи, зелень, соус   |            |        |            |       |  |
| 234     | БЛИНЧИКИ С КУРИЦЕЙ  | 150        |        | 120        |       |  |
|         | СОСТАВ: блины, куриная грудка, специи, зелень, соус   |            |        |            |       |  |
| 235     | ГРИЛЬ РОЛЛ С КУРИЦЕЙ  | 150        |        | 180        |       |  |
|         | СОСТАВ: Обжаренное куриное филе со свежими овощами и сливочным соусом в лаваше                  |            |        |            |       |  |

### СУПЫ












| артикул |   | ВЫХОД (гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)  |
|---------|---|------------|--------|------------|-------|--|
| 236     | УХА ИЗ СЕМГИ  | 200        |        | 150        |       |  |
|         | СОСТАВ: семга, яйцо, картофель, петрушка, морковь, лук, зелень, специи                            |            |        |            |       |  |
| 237     | БОРЩ С ПАМПУШКАМИ   | 200        |        | 110        |       |  |
|         | СОСТАВ: бульон говяжий, свекла, морковь, картофель, морковь, лук, пампушки, специи                |            |        |            |       |  |
| 238     | СОЛЯНКА   | 200        |        | 150        |       |  |
|         | СОСТАВ: колбаса х/к, картофель, огурец соленый, маслины, лимон, зелень, специи                    |            |        |            |       |  |
| 239     | БУЛЬОН ГОВЯЖИЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ  | 200        |        | 120        |       |  |
|         | СОСТАВ: бульон говяжий, фарш смешанный, картофель, морковь, петрушка, лук, зелень, специи         |            |        |            |       |  |
| 240     | СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ С ГРЕНКАМИ   | 200        |        | 150        |       |  |
|         | СОСТАВ: шампиньоны, картофель, лук, зелень, морковь, специи                                       |            |        |            |       |  |
| 241     | СУП-ПЮРЕ ИЗ СЕМГИ С ГРЕНКАМИ  | 200        |        | 190        |       |  |
|         | СОСТАВ: семга, картофель, лук, зелень, морковь, специи  |            |        |            |       |  |
| 242     | ШУРПА С ГОВЯДИНОЙ   | 200        |        | 180        |       |  |
|         | СОСТАВ: говядина, картофель, лук, морковь, перец болгарский, тимьян, розмарин, специи, перец чили |            |        |            |       |  |
| 243     | ШУРПА С БАРАНИНОЙ   | 200        |        | 220        |       |  |
|         | СОСТАВ: баранина, картофель, лук, морковь, перец болгарский, тимьян, розмарин, специи, перец чили |            |        |            |       |  |
| 244     | ГАСПАЧО   | 200        |        | 150        |       |  |

|     |   |     |  |     |  |  |
|-----|---|-----|--|-----|--|--|
|     | СОСТАВ: помидоры, огурец, болгарский перец, лук, чеснок, масло оливковое, уксус |     |  |     |  |  |
| 245 | ОКРОШКА МЯСНАЯ  | 200 |  | 130 |  |  |
|     | СОСТАВ: квас, говядина, редис, огурец, укроп, лук зеленый, специи               |     |  |     |  |  |
| 246 | ОКРОШКА ОВОЩНАЯ   | 200 |  | 100 |  |  |
|     | СОСТАВ: квас, редис, огурец, укроп, лук зеленый, специи                         |     |  |     |  |  |

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ГРИЛЬ

| артикул |   | ВЫХОД (гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)  |
|---------|---|------------|--------|------------|-------|--|
| 247     | ЦЫПЛЕНОК ПРОШУТТО С СЫРНЫМ СОУСОМ   | 230        |        | 330        |       |    |
|         | СОСТАВ: куриная грудка, бекон сырокопченый, сырный соус, чеснок, зелень   |            |        |            |       |  |
| 248     | КУРИНАЯ ГРУДКА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ И БЕЛЫМ КУНЖУТОМ   | 250        |        | 270        |       |    |
|         | СОСТАВ: замаринованная куриная грудка обжаренная на гриле, соус терияки, кунжут                                 |            |        |            |       |  |
| 249     | ИНДЕЙКА ПОД СОУСОМ ГОРГОНЗОЛА   | 230        |        | 370        |       |    |
|         | СОСТАВ: индейка, сыр горгонзола, сливки, орегано, тост из зерновой чиабатты                                     |            |        |            |       |  |
| 250     | ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ ТАР ТАР   | 300        |        | 290        |       |    |
|         | СОСТАВ: куриная грудка, соус, гарнировка, зелень  |            |        |            |       |  |
| 251     | ГОЛЕНЬ ЦЫПЛЕНКА ЗАПЕЧЕНАЯ В МИКСЕ УСТРИЧНОГО СОУСА И СОУСА ШРИРАЧА  | 300        |        | 250        |       |    |
|         | СОСТАВ: голень куриная, соус устричный, соус шрирача, зелень  |            |        |            |       |  |
| 252     | СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ (250/50)   | 250        |        | 330        |       |    |
|         | СОСТАВ: свиная шея, специи, соус (горчица дижонская, перец сладкий, кинза, специи)                              |            |        |            |       |  |
| 253     | АНТРЕКОТ ИЗ СВИНИНЫ НА КОСТИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ  | 300        |        | 350        |       |   |
|         | СОСТАВ: свинина, соус, перец чили   |            |        |            |       |  |
| 254     | ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ  | 300        |        | 380        |       |  |
|         | СОСТАВ: свинина, томатный соус, зелень, капуста маринованная, лук   |            |        |            |       |  |
| 255     | МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ   | 270        |        | 370        |       |  |
|         | СОСТАВ: свиная вырезка, зелень, овощи. Подается под грибным соусом  |            |        |            |       |  |
| 256     | КУПАТЫ НА ГРИЛЕ С ГОРЧИЦЕЙ И ХРЕНОМ   | 260        |        | 290        |       |  |
|         | СОСТАВ: свинина, говядина, специи, зелень, горчица, хрен  |            |        |            |       |  |
| 257     | БРИСКЕТ ПО ТЕХАССКИ С МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЦАМИ И КАПУСТОЙ  | 330        |        | 590        |       |  |
|         | СОСТАВ: brisket (грудина говяжья-160), огурцы малосольные(50), капуста квашеная (50), соус барбекю (50), зелень |            |        |            |       |  |
| 258     | ЛЮЛЯ КЕБАБ В ЛАВАШЕ   | 300        |        | 380        |       |  |
|         | СОСТАВ: фарш смешанный свинина/баранина/говядина, кинза, лук, томатный фирменный соус, зелень, специи           |            |        |            |       |  |
| 259     | СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ  | 230        |        | 580        |       |  |
|         | СОСТАВ: вырезка говяжья, специи, зелень, соус острый  |            |        |            |       |  |
| 260     | ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ЛЕПЕШКОЙ   | 300        |        | 490        |       |  |
|         | СОСТАВ: баранина, соус, лук, капуста, лепешка, специи, зелень   |            |        |            |       |  |
| 260/1   | ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ЦЫПЛЕНКОМ   | 450        |        | 270        |       |  |
|         | СОСТАВ: бедро куриное, морковь, лук, картофель, куриный бульон, лукзеленый, кинза, укроп, соль, перец           |            |        |            |       |  |
| 260/2   | ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГОВЯДИНОЙ   | 450        |        | 330        |       |  |
|         | СОСТАВ: говядина, морковь, лук, картофель, лукзеленый, кинза, укроп, соль, перец                                |            |        |            |       |  |
| 261     | ФИЛЕ ТРЕСКИ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ  | 200        |        | 350        |       |  |
|         | СОСТАВ: треска, специи, зелень, соус сметанный (сметана, майонез, зелень, лимон, чеснок)                        |            |        |            |       |  |
| 262     | ФИЛЕ СЕМГИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ТАР-ТАР  | 170        |        | 490        |       |  |
|         | СОСТАВ: семга, специи, зелень, соус тар-тар, лимон  |            |        |            |       |  |

|                |  |               |        |               |       |  |  |
|----------------|--|---------------|--------|---------------|-------|--|--|
| 263            | ДОРАДО НА ГРИЛЕ С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ   | 1 шт.         |        | 550           |       |    |  |
|                | СОСТАВ: дорадо, зелень, специи, соус фирменный, лимон  |               |        |               |       |  |  |
| 264            | СИБАС НА ГРИЛЕ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ  | 1 шт.         |        | 550           |       |    |  |
|                | СОСТАВ: сибас, томаты вяленые, специи, зелень, лимон   |               |        |               |       |  |  |
| 265            | ПЛОВ С КУРИЦЕЙ   | 250           |        | 190           |       |    |  |
|                | СОСТАВ: рис, курица, морковь, св.овощи, специи, масло раст.  |               |        |               |       |  |  |
| 266            | ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ   | 250           |        | 250           |       |    |  |
|                | СОСТАВ: рис, говядина, морковь, св.овощи, специи, масло раст.  |               |        |               |       |  |  |
| 267            | ПЛОВ С БАРАНИНОЙ   | 250           |        | 350           |       |    |  |
|                | СОСТАВ: рис, баранина, морковь, св.овощи, специи, масло раст.  |               |        |               |       |  |  |
| 268            | ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ  | 250           |        | 450           |       |    |  |
|                | СОСТАВ: рис, рыбный бульон, оливковое масло, креветки тигровые, кальмары, мидии, томаты, фасоль стручковая, зелень, специи |               |        |               |       |  |  |
| <b>ГАРНИРЫ</b> |  |               |        |               |       |  |  |
| арти<br>кул    |  | ВЫХОД<br>(гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА<br>(руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ<br>ПОДАЧИ)   |  |
| 269            | ОВОЩИ ГРИЛЬ С БЕЛЫМ СОУСОМ (120/30)  | 150           |        | 150           |       |    |  |
|                | СОСТАВ: цукини, перец болгарский, кукуруза початок, томаты, грибы, зелень  |               |        |               |       |  |  |
| 270            | РАТАТУЙ ОВОЩНОЙ С АРОМАТНЫМ СОУСОМ   | 150           |        | 160           |       |    |  |
|                | СОСТАВ: баклажаны, кабачки, перец болгарский, помидоры, лук, морковь, зелень   |               |        |               |       |  |  |
| 271            | ПЕЧЁНЫЕ КОРНЕПЛОДЫ   | 150           |        | 130           |       |   |  |
|                | СОСТАВ: картофельные дольки морковь, сельдерей, специи   |               |        |               |       |  |  |
| 272            | ПЕЧЁНЫЕ ПЕРЦЫ С ИТАЛЬЯНСКИМ СОУСОМ РОМЕСКО (100/20)  | 120           |        | 250           |       |  |  |
|                | СОСТАВ: перец болгарский, специи, соус (перец красный сладкий, хлопья миндаля, оливковое масло, чеснок, перец чили)        |               |        |               |       |  |  |
| 273            | ШАМПИНОНЫ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ РАНЧ (130/20)  | 150           |        | 250           |       |  |  |
|                | СОСТАВ: шампиньоны, специи, соус (майонез, сметана, лук, чеснок, укроп, кинза, специи)                                     |               |        |               |       |  |  |
| 274            | РИС С ОВОЩАМИ ТУШЕНЫМИ ПО-ТЕХАССКИ (100/50)  | 150           |        | 150           |       |  |  |
|                | СОСТАВ: рис, морковь, цукини, кукуруза, соус, специи   |               |        |               |       |  |  |
| 275            | КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ   | 150           |        | 100           |       |  |  |
|                | СОСТАВ: картофель, укроп, масло, зелень, специи  |               |        |               |       |  |  |
| 276            | КАРТОФЕЛЬ ФРИ  | 150           |        | 130           |       |  |  |
|                | СОСТАВ: картофель, масло, соль   |               |        |               |       |  |  |
| <b>ДЕСЕРТЫ</b> |  |               |        |               |       |  |  |
| арти<br>кул    |  | ВЫХОД<br>(гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА<br>(руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ<br>ПОДАЧИ)   |  |
| 277            | ПРОФИТРОЛИ В АССОРТИМЕНТЕ  | 50            |        | 60            |       |  |  |
|                | СОСТАВ: тесто заварное, крем   |               |        |               |       |  |  |
| 278            | НЬЮ-ЙОРК   | 50            |        | 95            |       |  |  |
|                | СОСТАВ: бисквит, яйцо, сахар, мука, какао, крем заварной, молоко, сливки, желток, сахар, крахмал кукурузный, сыр кремлетто |               |        |               |       |  |  |
| 280            | БЛИНЧИКИ СО СМЕТАНОЙ/ДЖЕМОМ/МЕДОМ/СГУЩЕННОЙ, 2 ШТ В ПОРЦИИ   | 100           |        | 75            |       |  |  |
|                | СОСТАВ: блинчики, сметана  |               |        |               |       |  |  |
| 281            | КОНФЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ   | 1000          |        | 650           |       |  |  |
|                | СОСТАВ:  |               |        |               |       |  |  |
| 282            | ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ   | 1000          |        | 550           |       |  |  |
|                | СОСТАВ:  |               |        |               |       |  |  |
| <b>НАПИТКИ</b> |  |               |        |               |       |  |  |

| артикул |   | ВЫХОД (гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)   |  |
|---------|---|------------|--------|------------|-------|---|--|
| 283     | КАКАО/ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД   | 200        |        | 80         |       |   |  |
|         | СОСТАВ: какао/шоколад   |            |        |            |       |   |  |
| 284     | ПУНШ Б/А  | 1000       |        | 200        |       |   |  |
|         | СОСТАВ: газ вода, лед, фрукты, сиропы   |            |        |            |       |   |  |
| 285     | ПУНШ АЛК.   | 1000       |        | 700        |       |   |  |
|         | СОСТАВ: ром, газ вода, лед, фрукты, сиропы  |            |        |            |       |   |  |
| 286     | ЛИМОНАД   | 1000       |        | 180        |       |   |  |
|         | СОСТАВ: газ вода, сироп, лимон, апельсин, свежая зелень   |            |        |            |       |   |  |
| 287     | САНГРИЯ Б/А   | 1000       |        | 300        |       |   |  |
|         | СОСТАВ: виноградный сок, апельсин, лимон яблоко, груша, кардамон, гвоздика, корица чай, газ вода, лед, мята |            |        |            |       |   |  |
| 288     | МОХИТО Б/А  | 200        |        | 150        |       |    |  |
|         | СОСТАВ: газ вода, мята, лайм, сахарный сироп, лед   |            |        |            |       |   |  |
| 289     | МОХИТО АЛК.   | 200        |        | 270        |       |    |  |
|         | СОСТАВ: газ вода, мята, лайм, сахарный сироп, ром, лед  |            |        |            |       |   |  |
| 290     | ГРОГ Б/А  | 200        |        | 80         |       |    |  |
|         | СОСТАВ: чай черный, фрукты, специи  |            |        |            |       |   |  |
| 291     | ГРОГ АЛК.   | 200        |        | 230        |       |    |  |
|         | СОСТАВ: ром, черный чай, фрукты, специи   |            |        |            |       |   |  |
| 292     | ГЛИНТВЕЙН Б/А   | 200        |        | 90         |       |  |  |
|         | СОСТАВ: сок виноградный, специи, фрукты   |            |        |            |       |   |  |
| 293     | ГЛИНТВЕЙН АЛК.  | 200        |        | 250        |       |  |  |
|         | СОСТАВ: красное вино, специи, Фрукты  |            |        |            |       |   |  |





### СОКИ, ВОДЫ, КОКТЕЙЛИ

| артикул |                                    | ВЫХОД (гр) | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)   |   |
|---------|------------------------------------|------------|--------|------------|-------|---|---|
| 294     | СОК ПАКЕТИРОВАННЫЙ В АССОРТИМЕНТЕ  | 1000       |        | 200        |       |  |   |
|         |                                    |            |        |            |       |   |   |
| 295     | СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ      | 200        |        | 180        |       |  |   |
|         |                                    |            |        |            |       |   |   |
| 296     | МОРС КЛЮКВЕННЫЙ                    | 1000       |        | 200        |       |  |   |
|         |                                    |            |        |            |       |   |   |
| 297     | МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ                   | 1000       |        | 200        |       |  |   |
|         |                                    |            |        |            |       |   |   |
| 298     | МОРС ВИШНЕВЫЙ                      | 1000       |        | 200        |       |  |   |
|         |                                    |            |        |            |       |   |   |
| 299     | МОРС СМОРОДИНОВЫЙ                  | 1000       |        | 200        |       |  |   |
|         |                                    |            |        |            |       |   |   |
| 300     | МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА ГАЗ/НЕГАЗ.        | 500        |        | 55         |       |  |  |
|         |                                    |            |        |            |       |   |   |
| 301     | МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА ГАЗ/НЕГАЗ. СТЕКЛО | 500        |        | 180        |       |  |   |
|         |                                    |            |        |            |       |   |   |
| 302     | КОКА-КОЛА, СПРАЙТ, СЕВЕНАП         | 500        |        | 100        |       |  |   |
|         |                                    |            |        |            |       |   |   |




|     |  |     |  |     |  |
|-----|--|-----|--|-----|--|
|     |  |     |  |     |  |
| 304 | ФРУКТОВО-МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ (СОК НА ВЫБОР, МОРОЖЕНОЕ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ) | 250 |  | 150 |  |
| 305 | СМУЗИ В АССОРТИМЕНТЕ (КЛУБНИЧНЫЙ, БАНАНОВЫЙ, КИВИ)                   | 200 |  | 130 |  |

### ЧАЙ, КОФЕ

| артикул | ВЫХОД (гр)  | КОЛ-ВО | ЦЕНА (руб) | СУММА | ФОТО (ВАРИАНТ ПОДАЧИ)  |
|---------|---|--------|------------|-------|--|
| 306     | ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ + ЛИМОН+ПОРЦИОННЫЙ САХАР<br>СОСТАВ: стол, текстиль, кипятильник, чайная пара, чайная ложка, сахар, чай пакетированный, лимон | 200    |            | 45    |  |
| 307     | ЧАЙ ЗАВАРНОЙ С ТРАВАМИ (ПОДАЧА В ТЕРМОПОТЕ)<br>СОСТАВ: стол, текстиль, кипятильник, чайная пара, чайная ложка, сахар, чай травяной, лимон       | 200    |            | 45    |  |
| 309     | КОФЕ АМЕРИКАНО+СЛИВКИ+САХАР (КОФЕМАШИНА)<br>СОСТАВ: стол, текстиль, кофемашина, кофейная пара, ложка, сахар, кофе вареный, сливки               | 200    |            | 130   |  |
| 310     | КОФЕ ВАРЕНый+СЛИВКИ+САХАР (ПОДАЧА В ТЕРМОПОТЕ)<br>СОСТАВ: стол, текстиль, кипятильник, кофейная пара, ложка, сахар, кофе вареный, сливки        | 200    |            | 65    |  |
| 311     | ЧАЙ ЧЕРНЫЙ ЗАВАРНОЙ<br>СОСТАВ: стол, текстиль, кипятильник, чайная пара, чайная ложка, сахар, чай заварной, лимон                               | 400    |            | 150   |  |
| 312     | ЧАЙ ЗЕЛЕНый ЗАВАРНОЙ<br>СОСТАВ: стол, текстиль, кипятильник, чайная пара, чайная ложка, сахар, чай заварной, лимон                              | 400    |            | 150   |  |

### ПИРАМИДА ИЗ ШАМПАНСКОГО\*

|     |   |   |  |       |  |
|-----|---|---|--|-------|--|
| 313 | ПИРАМИДА ИЗ 35 БОКАЛОВ С ШАМПАНСКИМ (В ТОМ ЧИСЛЕ СПЕЦИАЛЬНЫЙ СТОЛИК, ТЕКСТИЛЬ, ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА В ТЕМАТИКУ МЕРОПРИЯТИЯ, СИРОП, ЯГОДЫ/ФРУКТЫ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ БОКАЛОВ) | 1 |  | 3 500 |  |
|-----|---|---|--|-------|--|

### МАСТЕР-КЛАССЫ\*

|     |  |  |  |       |  |
|-----|--|--|--|-------|--|
| 314 | МАСТЕР КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (КЛАССИЧЕСКИЙ РОЛЛ, СЛОЖНЫЙ РОЛЛ, СУШИ) НА 30 ЧЕЛОВЕК |  |  | 15000 |  |
| 315 | МАСТЕР КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА ФЛАМБЕ (ГОВЯДИНА) НА 30 ЧЕЛОВЕК                                 |  |  | 20000 |  |
| 315 | МАСТЕР КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БУРГЕРОВ НА 30 ЧЕЛОВЕК   |  |  | 15000 |  |
| 316 | МАСТЕР КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БРУСКЕТТЫ НА 30 ЧЕЛОВЕК  |  |  | 15000 |  |
| 317 | МАСТЕР КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СЭНДВИЧЕЙ НА 30 ЧЕЛОВЕК  |  |  | 15000 |  |
| 318 | МАСТЕР КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ФУРШЕТНЫХ ЗАКУСОК НА 30 ЧЕЛОВЕК                                      |  |  | 15000 |  |
| 319 | МАСТЕР КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ДЕСЕРТОВ НА 30 ЧЕЛОВЕК   |  |  | 15000 |  |
| 320 | МАСТЕР КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ САЛАТОВ НА 30 ЧЕЛОВЕК  |  |  | 15000 |  |

\*УСЛОВИЯ УТОЧНЯЙТЕ У ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ КОМПАНИИ

НА ФОТО В МЕНЮ ИЗОБРАЖЕН ВАРИАНТ ПОДАЧИ, ФАКТИЧЕСКАЯ ПОДАЧА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ИЗОБРАЖЕНИЯ НА ФОТО