

ПРАЙС-ЛИСТ для HoReCa

ПО СОСТОЯНИЮ НА 01.03.2022

№	Наименование	Фасовка в граммах	Срок хранения	Температура хранения	Стоимость за единицу
ПЕРВЫЕ БЛЮДА (УПАКОВАНО ПО 2-е СТАНДАРТНЫЕ ПОРЦИИ)					
1.	Рассольник с говядиной	500	90 суток	-18°С	85
2.	Гороховый суп с ветчиной и колбасками	500	90 суток	-18°С	95
3.	Борщ с говядиной	500	90 суток	-18°С	100
4.	Лапша с цыплёнком	500	90 суток	-18°С	90
5.	Харчо с говядиной	500	90 суток	-18°С	130
6.	Щи с цыплёнком	500	90 суток	-18°С	85
7.	Солянка с ветчиной и колбасками	500	90 суток	-18°С	205
8.	Уха с пшеном и горбушей	500	90 суток	-18°С	110
ГАРНИРЫ (УПАКОВАНО ПО 2-е СТАНДАРТНЫЕ ПОРЦИИ)					
9.	Булгур с обжаренным луком	500	90 суток	-18°С	95
10.	Спагетти с растительным маслом	500	90 суток	-18°С	65
11.	Стручковая фасоль с овощами	500	90 суток	-18°С	300
12.	Паста с чесночным соком	500	90 суток	-18°С	80
13.	Гречневая каша с морковью	500	90 суток	-18°С	90
14.	Макароны с растительным маслом	500	90 суток	-18°С	65
15.	Рис с овощами	500	90 суток	-18°С	110
16.	Капуста тушёная с морковью	500	90 суток	-18°С	95
17.	Гречневая лапша с растительным маслом (соба)	500	90 суток	-18°С	125
18.	Пшеничная лапша с растительным маслом (удон)	500	90 суток	-18°С	120
ОСНОВЫ ДЛЯ ГАРНИРОВ (УПАКОВАНО ПО 4-е СТАНДАРТНЫЕ ПОРЦИИ)					
19.	Цыплёнок в соусе терияки	200	90 суток	-18°С	130
20.	Цыплёнок с грибами в сливочном соусе	200	90 суток	-18°С	155
21.	Бефстроганов из говядины	200	90 суток	-18°С	230
22.	Печень в сливочном соусе	200	90 суток	-18°С	140
23.	Цыплёнок с овощами	200	90 суток	-18°С	125
24.	Индейка с грибами	200	90 суток	-18°С	160
25.	Индейка с овощами в сливочном соусе	200	90 суток	-18°С	130
26.	Индейка тушёная с луком	200	90 суток	-18°С	125
27.	Фарш из говядины и свинины с обжаренным луком	200	90 суток	-18°С	145
28.	Говядина томлёная с овощами	200	90 суток	-18°С	200
29.	Фарш из цыплёнка с обжаренным луком	200	90 суток	-18°С	135
30.	Шампиньоны с обжаренным луком	200	90 суток	-18°С	130
31.	Свинина с ананасами в кисло-сладком соусе	200	90 суток	-18°С	175
32.	Цыплёнок в томатном соусе с пряностями	200	90 суток	-18°С	155
33.	Болоньезе из говядины и свинины	200	90 суток	-18°С	115
34.	Цыплёнок с грибами	200	90 суток	-18°С	165
САЛАТЫ (УПАКОВАНО ПО 4-е СТАНДАРТНЫЕ ПОРЦИИ)					
35.	Цезарь с цыплёнком	500	24 часа	+2+6°С	285
36.	Овощные палочки с чесночным соусом	500	24 часа	+2+6°С	170
37.	Салат с помидорами и огурцами	500	24 часа	+2+6°С	175
38.	Овощи с салатными листьями	500	24 часа	+2+6°С	165

* - При комбинировании 10-ти видов гарниров и 16-ти видов основ для гарниров, возможно получение 160-ти вариантов вторых блюд

* - Минимальная сумма заказа 3.000 рублей