

# ПАРК-ОТЕЛЬ «ВОЛЖСКИЙ ПРИБОЙ»

## Банкетное меню 2000 рублей на человека

### САЛАТЫ, ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

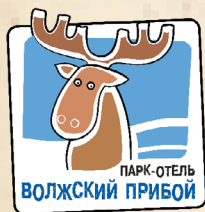
<b>1</b>	<b>САЛАТ «ЛАГУНА»</b> кальмары, крабовые палочки, огурец свежий, маслины, майонез	100 г
<b>2</b>	<b>САЛАТ «ЖЕНСКОЕ СЧАСТЬЕ»</b> филе куриное, салат айсберг, яблоко, апельсин, яйцо, петрушка, лук репчатый, майонез	100 г
<b>3</b>	<b>ОВОЩНОЙ БУКЕТ</b> свежий огурец, свежие помидоры, зелень, соус «песто»	100 г
<b>4</b>	<b>АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ РУЛЕТОВ</b> рулет пикантный из курицы, рулет банкетный	30/30 г
<b>5</b>	<b>МЯСНАЯ ЛАВКА</b> колбаса с/к, шейка, пастрома	30/30/30 г
<b>6</b>	<b>БУЖЕНИНА ШПИГОВАННАЯ ОТ «ШЕФ-ПОВАРА»</b> свинина, чеснок, приправы	30 г
<b>7</b>	<b>СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ</b> помидор черри, корнишоны	100 г
<b>8</b>	<b>РУЛЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ</b>	50 г
<b>9</b>	<b>РУЛЕТ ИЗ ЛАВАША С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ</b>	50 г
<b>10</b>	<b>РУЛЕТ ИЗ ЛАВАША С КОПЧЕНОЙ КУРОЙ</b>	50 г

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, ГАРНИРЫ

<b>11</b>	<b>ФИЛЕ КУРИНОЕ ПОД «СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ»</b> филе куриное, сыр, ветчина, майонез	175 г
<b>12</b>	<b>ФИЛЕ ГОРБУШИ В БЕКОНЕ</b> рулеты на шпажках с творожным сыром	120 г
<b>13</b>	<b>КАРТОФЕЛЬ «ПО-ТОСКАНСКИ» С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ</b>	150 г

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО

<b>14</b>	<b>ФРУКТОВАЯ ГОРКА</b> виноград, мандарин, яблоко	100 г
<b>15</b>	<b>ХЛЕБ ФИРМЕННЫЙ «ВОЛЖСКИЙ»</b>	50 г
<b>16</b>	<b>БУЛОЧКА «ДОМАШНЯЯ»</b>	50 г
<b>17</b>	<b>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ</b>	400 мл



# ПАРК-ОТЕЛЬ «ВОЛЖСКИЙ ПРИБОЙ»

## Банкетное меню 2300 рублей на человека

### САЛАТЫ, ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

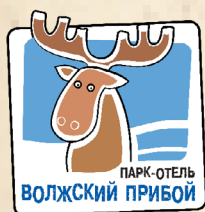
1	<b>ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ</b>	50 г
2	<b>МЯСНАЯ ЛАВКА</b> колбаса с/к, шейка, пастрома	30/30/30 г
3	<b>ОВОЩНОЙ БУКЕТ</b> свежий огурец, свежие помидоры, перец, зелень, соус «песто»	150 г
4	<b>АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ РУЛЕТОВ</b> рулет пикантный из курицы, рулет банкетный	30/30 г
5	<b>БУЖЕНИНА ШПИГОВАННАЯ ОТ «ШЕФ-ПОВАРА»</b> свинина, чеснок, приправы	30 г
6	<b>СЫРНОЕ ПЛАТО ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ</b>	100/10/15 г
7	<b>СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ</b> помидор черри, корнишоны	100 г
8	<b>САЛАТ «ЗВЕЗДА ИЗОБИЛИЯ»</b> свинина, яблоко, мясо копчёное, лук зелёный, зелень, корнишоны солёные, горчица, лимон, майонез	120 г
9	<b>САЛАТ «КАПРИЗ»</b> картофель, кура копчённая, кукуруза консервированная, огурец свежий, яйцо, майонез	150 г

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, ГАРНИРЫ

10	<b>ЖУЛЬЕН «ДУБРАВУШКА» В СЛОЁНОМ ТЕСТЕ</b> тесто слоёное, курица, шампиньоны, чеснок, сыр, сметана, лук репчатый	100 г
11	<b>РЫБА «ЛАКОМКА»</b> горбуша	200 г
12	<b>СОТЕ КУРИНОЕ</b> куриное филе в маринаде, с помидоркой черри, подаётся на шпажке	180 г
13	<b>КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ «ПОД СЫРНОЙ ШУБОЙ» И ОВОЩАМИ</b>	130 г

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО

14	<b>ФРУКТОВАЯ ГОРКА</b> виноград, мандарин, яблоко	100 г
15	<b>ХЛЕБ ФИРМЕННЫЙ «ВОЛЖСКИЙ»</b>	50 г
16	<b>БУЛОЧКА «ДОМАШНЯЯ»</b>	50 г
17	<b>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ</b>	400 мл



# ПАРК-ОТЕЛЬ «ВОЛЖСКИЙ ПРИБОЙ»

## Банкетное меню 2700 рублей на человека

### САЛАТЫ, ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

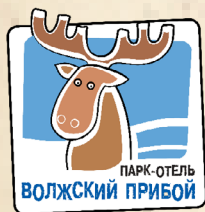
1	<b>САЛАТ «БАРСКИЙ»</b> филе куриное, картофель, яйцо, фасоль консервированная, зелень, майонез	150 г
2	<b>САЛАТ «АВОКАДО»</b> салат айсберг, креветки, огурец свежий, авокадо, горчиная заправка	120 г
3	<b>ОВОЩНОЙ БУКЕТ</b> свежий огурец, свежие помидоры, перец, зелень, соус «песто»	150 г
4	<b>МЯСНАЯ ЛАВКА</b> колбаса с/к, шейка, пастрома	30/30/30 г
5	<b>АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ РУЛЕТОВ</b> рулет пикантный из курицы, рулет банкетный	30/30 г
6	<b>БУЖЕНИНА ШПИГОВАННАЯ ОТ «ШЕФ-ПОВАРА»</b> свинина, чеснок, приправы	30 г
7	<b>ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ</b>	50 г
8	<b>АССОРТИ РЫБНОЕ</b> масляная рыба, семга, канапе с икрой	20/20/20 г
9	<b>СЫРНОЕ ПЛАТО ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ</b>	100/10/15 г
10	<b>СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ</b> черри консер., корнитоны консер., капуста квашеная с оливковым маслом и клюквой	100/50 г

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, ГАРНИРЫ

11	<b>СОТЕ КУРИНОЕ</b> куриное филе в маринаде, с помидоркой черри, подаётся на шпажке	180 г
12	<b>РЫБА СУДАК «ПО-ЦАРСКИ»</b> филе судака, грудинка копчёная, сыр	200 г
13	<b>ЖУЛЬЕН «ДУБРАВУШКА» В СЛОЁНОМ ТЕСТЕ</b> тесто слоёное, курица, шампиньоны свежие, сыр, сметана, лук репчатый, чеснок	100 г
14	<b>КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ «ПОД СЫРНОЙ ШУБОЙ» И ОВОЩАМИ</b>	130 г

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО

15	<b>ФРУКТОВАЯ ГОРКА</b> виноград, мандарины, яблоки	100 г
16	<b>ХЛЕБ ФИРМЕННЫЙ «ВОЛЖСКИЙ»</b>	50 г
17	<b>БУЛОЧКА «ДОМАШНЯЯ»</b>	50 г
18	<b>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ</b>	400 мл



# ПАРК-ОТЕЛЬ «ВОЛЖСКИЙ ПРИБОЙ»

Банкетное меню: свадьбы, корпоративы, выпускные

## КАНАПЕ

20/10/10 г	<b>КАНАПЕ С КРАСНОЙ ИКРОЙ</b>	<b>240<sup>00</sup></b>
1/30 г	<b>КАНАПЕ С СЁМГОЙ</b>	<b>130<sup>00</sup></b>
1/60 г	<b>КАНАПЕ СО ШПРОТАМИ</b> огурец свежий, сыр творожный, шпроты	<b>100<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>КАНАПЕ СЫРНОЕ «РАФАЭЛЛО»</b>	<b>70<sup>00</sup></b>
1/20/30 г	<b>КАНАПЕ НА ТОСТЕ С ГРИБНОЙ ИКРОЙ</b>	<b>70<sup>00</sup></b>
1/60 г	<b>КАНАПЕ НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ</b> корнишоны, оливки, хлеб бородинский, пасторма	<b>80<sup>00</sup></b>
1/120 г	<b>АССОРТИ ИЗ КАНАПЕ</b> с беконом и огурцом, с сыром и виноградом, колбаса с/к и огурец, с сёмгой	<b>260<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>КАНАПЕ «ГРЕЧЕСКОЕ НА ШПАЖКАХ»</b>	<b>150<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ КАНАПЕ</b>	<b>160<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>КАНАПЕ ИЗ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ</b>	<b>60<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>СЫРНЫЙ КАЛАМБУР</b> канапе с разными сортами сыра, мёд, виноград	<b>250<sup>00</sup></b>
100/10/15/5 г	<b>СЫРНОЕ ПЛАТО ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ</b> сыр творожный с ветчиной, сметанный с зеленью, сыр сметанно-лимонный	<b>150<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>КАНАПЕ «ХРУСТИКИ»</b> сырные шарики, обваленные в чипсах с паприкой	<b>120<sup>00</sup></b>
1/40 г	<b>КАНАПЕ «СТЕЛЛА»</b> филе сёмги, сыр сливочный на тостерном хлебце	<b>200<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>КАНАПЕ «КОРАЛЛ»</b> крабовые палочки, огурец свежий, яйцо, кукуруза консервированная	<b>70<sup>00</sup></b>
1/40 г	<b>КАНАПЕ С ГРУДИНКОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ</b> мясо копчёное грудинка, чернослив на багете, маслины	<b>100<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>КАНАПЕ С ЯЗЫКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ</b> язык говяжий, помидорки черри, огурец свежий, маслины	<b>120<sup>00</sup></b>
1/40 г	<b>КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ И ЯБЛОКАМИ</b> филе сельди, яблоко, масло сливочное на чёрном хлебце	<b>70<sup>00</sup></b>

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1/53 г	<b>ТАРТАЛЕТКА С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И КРЕВЕТКОЙ</b>	<b>160<sup>00</sup></b>
1/70 г	<b>ТАРТАЛЕТКА С МУССОМ ИЗ ТВОРОЖНОГО СЫРА И АВОКАДО</b>	<b>150<sup>00</sup></b>
1/80 г	<b>ЗАКУСКА ИЗ НЕЖНОЙ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ НА СВЕЖЕМ ОГУРЧИКЕ</b>	<b>140<sup>00</sup></b>

1/40 г	<b>ЗАКУСКА ИЗ СЕЛЬДИ, ЗЕЛЕНИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ</b>	<b>80<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>ЯЗЫК С ХРЕНОМ</b>	<b>230<sup>00</sup></b>
30/30/30 г	<b>МЯСНАЯ ЛАВКА</b> колбаса с/к, шейка, пасторма	<b>250<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>АССОРТИ ИЗ РУЛЕТОВ</b> пикантный (кур.бедро, сыр, аджика) банкетный (кур.бедро, колбаса копч., ветчина, яйцо, майонез)	<b>200<sup>00</sup></b>
1/75 г	<b>ПЛАТО ИЗ ДАРОВ МОРЯ</b> сёмга с/с, горбуша холодного копчения, рыба масленая	<b>400<sup>00</sup></b>
1/100/30 г	<b>ОВОЩНОЙ БУКЕТ</b> огурцы свежие, помидоры свежие, перец, зелень, соус песто	<b>120<sup>00</sup></b>
100/10 г	<b>ОВОЩНОЕ ПОПУРРИ</b> огурцы м/с с чесноком и укропом, помидоры черри фаршированные сыром, зелень	<b>160<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН С СЫРОМ</b>	<b>70<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>АССОРТИ РУЛЕТИКОВ</b> из лаваша с грибами и ветчиной, с копчёной курой	<b>130<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>БУЖЕНИНА ШПИГОВАННАЯ ОТ ШЕФ-ПОВАРА</b> свинина, чеснок, пряности	<b>130<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>ЗАКУСОЧНАЯ ТАРЕЛКА</b> оливки, маслины, маринованные опята, лук маринованный	<b>110<sup>00</sup></b>
1/180 г	<b>СОТЕ «ФИЛЕ КУРИНОЕ»</b> филе кури, черри, майонез, куркума, подается на шпажках	<b>240<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>ПХАЛИ</b> ассорти из стручковой фасоли, шпината и свеклы с грецким орехом	<b>220<sup>00</sup></b>
1/20 г	<b>ТАРТАЛЕТКА С ШПРОТАМИ</b> шпроты, сыр, творог	<b>70<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>БУЖЕНИНА С МЁДОМ И ГОРЧИЦЕЙ</b>	<b>120<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ</b>	<b>120<sup>00</sup></b>

## САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКАХ

1/40 г	<b>ТАРТАЛЕТКА «С САЛАТОМ ИЗ СЁМГИ»</b> сёмга с/с, брынза, маслина	<b>180<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>ТАРТАЛЕТКА САЛАТ «АМУРНЫЙ»</b> из кури, чернослива и апельсина	<b>110<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>ТАРТАЛЕТКА САЛАТ «ПРАГА»</b> свинина жареная, бекон, яблоко, майонез	<b>120<sup>00</sup></b>
1/50 г	<b>ТАРТАЛЕТКА САЛАТ «КАПРИЗ»</b> копчёная кури, картофель, яйцо, кукуруза, майонез	<b>110<sup>00</sup></b>
1/40 г	<b>ТАРТАЛЕТКА С КАЛЬМАРАМИ</b>	<b>150<sup>00</sup></b>

## САЛАТЫ

1/150 г	<b>«РАДОСТЬ»</b> капуста пекинская, кури, огурец свежий, сыр, лук жареный, соус Цезарь	<b>250<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>САЛАТ С ТУНЦОМ</b> тунец, яблоко, лук красный, сельдерей, горчиная заправка	<b>200<sup>00</sup></b>

1/150 г	<b>«ЛАГУНА»</b> кальмары, крабовое мясо, свежий огурец, маслины, майонез	<b>250<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>МЯСНОЙ С ГОВЯДИНОЙ</b>	<b>200<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>«ВАЛЕНСИЯ»</b> нежный салат в сочетании китайского салата с креветками и помидором	<b>280<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ФРАНЦУЗСКИ С СОУСОМ ВИНЕГРЕТ</b>	<b>160<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>МИКС ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ С БРЫНЗОЙ</b> черносливом и маслинами фаршированными красной икрой под оливковым соусом	<b>260<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>«ЯРОСЛАВНА»</b> язык, шампиньоны, огурец, яйцо, зелёный горошек, орехи грецкие	<b>260<sup>00</sup></b>
1/200 г	<b>ТЁПЛЫЙ САЛАТ СО СВИНИНОЙ</b> свинина, апельсины, листья салата, лук красный, черри, медовая заправка	<b>390<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>САЛАТ «ТАЙСКИЙ»</b> филе куриное, салат микс, помидоры, мандарины, кунжут, горчичная заправка	<b>270<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>САЛАТ «ВОСТОЧНЫЙ»</b> креветки, ананас консервированный, яйцо, горошек консервированный, лимон	<b>260<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>САЛАТ «С КАЛЬМАРАМИ И АВОКАДО»</b> кальмары, огурец свежий, крабовые палочки, салат айсберг, авокадо, зелёный лук	<b>250<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>САЛАТ «КОББ»</b> куриное филе, бекон, салат айсберг, помидоры, яйцо п/л, петрушка, горчичная заправка	<b>250<sup>00</sup></b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1/95 г	<b>ЖУЛЬЕН «ЧИКЕН ГРИБ»</b> курица с шампиньонами в сметанносливочном соусе	<b>150<sup>00</sup></b>
1/90 г	<b>ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С БЕКОНОМ</b>	<b>240<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>ГОРБУША В ЛОДОЧКЕ</b> горбуша, сливки, маслины	<b>170<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>ГОРБУША ЗАПЕЧЁННАЯ</b> с шампиньонами и свежим перцем под сырной корочкой	<b>180<sup>00</sup></b>
1/95 г	<b>«КАПРИЗ ЖЕНИХА»</b> мешочек из слоёного теста с рубленой свининой и грибами	<b>180<sup>00</sup></b>
1/95 г	<b>ТАРТАЛЕТКА СЛОЁНАЯ С ЖУЛЬЕНОМ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ</b>	<b>210<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>ЗАКУСКА «СТАРАЯ БАШНЯ»</b> баклажаны, цуккини, помидоры, перец с беконом и сыром	<b>150<sup>00</sup></b>
1/150/40 г	<b>ШАШЛЫКИ ИЗ ГОРБУШИ</b>	<b>320<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>ТАРТАЛЕТКА СЛОЁНАЯ С КУРИНЫМ ФИЛЕ В СЛИВКАХ</b> чернослив, майонез, сыр, сливки, куриное филе	<b>180<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С ТЫКВОЙ</b>	<b>250<sup>00</sup></b>
1/120/10 г	<b>ФИЛЕ ГОРБУШИ В БЕКОНЕ</b>	<b>230<sup>00</sup></b>
1/150 г	<b>ФОРЕЛЬ В МЕШОЧКЕ</b> мешочек из слоёного теста, форель, сливки	<b>500<sup>00</sup></b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1/150/40 г	<b>РУЛЕТКИ ИЗ КУРИЦЫ С БЕКОНОМ И ОРЕШКАМИ</b>	<b>320<sup>00</sup></b>
1/150/40 г	<b>ФИЛЕ КУРИНОЕ С АНАНАСАМИ</b>	<b>300<sup>00</sup></b>
1/200/40 г	<b>«ПРИХОТЬ МОНАРХА»</b> свинина, шампиньоны, сыр, лук	<b>290<sup>00</sup></b>
1/150/40 г	<b>РУЛЕТКИ ИЗ СВИНИНЫ С КОПЧЁНОЙ ГРУДИНКОЙ</b>	<b>330<sup>00</sup></b>
1/200/40 г	<b>СУДАК ПО-ЦАРСКИ</b> филе судака, грудинка копчёная, сыр	<b>430<sup>00</sup></b>
1/200/40 г	<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ</b>	<b>500<sup>00</sup></b>
1/150/40 г	<b>СВИНИНА С ШАМПИНЬОНАМИ В БЕКОНЕ</b>	<b>350<sup>00</sup></b>
1/100/40 г	<b>СТРИПСЫ КУРИНЫЕ</b> нежное куриное филе, обваленное в чипсах с паприкой	<b>180<sup>00</sup></b>
1/150/40 г	<b>ФИЛЕ ИНДЕЙКИ «ПО-БАВАРСКИ»</b> филе индейки, яблоки, томлённые в белом вине с апельсиновым соком	<b>370<sup>00</sup></b>
1/150/40 г	<b>СВИНИНА ТУШЕНАЯ В ВИНЕ С ИМБИРЕМ</b>	<b>300<sup>00</sup></b>
1/150/40 г	<b>ТОМЛЁННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ В БЕЛОМ СУХОМ ВИНЕ</b>	<b>450<sup>00</sup></b>

## ГАРНИРЫ

150/30/30 г	<b>КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ ПО ОРИГИНАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ</b> авторский рецепт картофеля от наших поваров со сметанно-укропным соусом	<b>120<sup>00</sup></b>
150/40 г	<b>ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПОД СЫРНОЙ «ШУБОЙ»</b> подаётся со свежими овощами	<b>100<sup>00</sup></b>
1/150/40 г	<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ В ПАПРИКЕ</b>	<b>100<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b>	<b>170<sup>00</sup></b>
1/150/40 г	<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ В ПАНИРОВКЕ</b>	<b>100<sup>00</sup></b>

## ДЕСЕРТЫ

150/20/10/20 г	<b>ФИРМЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ</b> мороженное в ассортименте, сироп в ассортименте, шоколад, украшение	<b>250<sup>00</sup></b>
150/60 г	<b>ФРУКТОВО-ДЕСЕРТНАЯ ГОРКА</b> из фруктов, ягод и мини пирожных	<b>150<sup>00</sup></b>
200/30 г	<b>ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ С МОРОЖЕНЫМ И СИРОПОМ</b>	<b>300<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН»</b>	<b>200<sup>00</sup></b>
1/100 г	<b>ПИРОЖНОЕ «ПРАГА»</b>	<b>110<sup>00</sup></b>

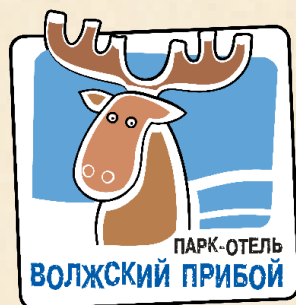
1/100 г	ПИРОЖНОЕ «КОРЗИНОЧКИ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ»	100 <sup>00</sup>
1/100 г	ПИРОЖНОЕ «СЛОЁНАЯ ТРУБОЧКА СО СГУЩЁНКОЙ»	100 <sup>00</sup>
1/100 г	ПИРОЖНОЕ «ПРОФИТРОЛИ»	150 <sup>00</sup>
1/100 г	ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР СО СГУЩЁНКОЙ»	100 <sup>00</sup>
1/100 г	ПИРОЖНОЕ «КОРЗИНОЧКА СО СГУЩЁНКОЙ»	100 <sup>00</sup>
1/50 г	ПЕЧЕНЬЕ ФИРМЕННОЕ	50 <sup>00</sup>
1/450 г	ПИРОЖКОВАЯ КОРЗИНА (6 ПИРОЖКОВ В АССОРТИМЕНТЕ)	200 <sup>00</sup>
1/100 г	<b>ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ</b> яблоко, груша, виноград, банан, мандарин	100 <sup>00</sup>

## НАПИТКИ

1/200 г	МОРС (В АССОРТИМЕНТЕ)	45 <sup>00</sup>
1/200 г	ЧАЙ (ЧЁРНЫЙ, ЗЕЛЁНЫЙ)	60 <sup>00</sup>

## ХЛЕБ

50/50 г	<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b> булочки пшеничные и ржаные из нашей чудопечки	50 <sup>00</sup>
---------	---	------------------



8 (4942) 466-901

[www.priboj.ru](http://www.priboj.ru)

[info@priboj.ru](mailto:info@priboj.ru)