

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение  
"Дом ученых"  
Красноярского научного центра  
Сибирского отделения  
Российской академии наук ДУКНЦ СО РАН  
**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

СТОЛОВАЯ

"11" Января 2021г

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
<b><u>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ</u></b>		
<b>БУТЕРБРОД С ИКРОЙ</b>	20/10/6/2	180-00
<b>БЛИНЧИКИ С ИКРОЙ</b>	60/2	190-00
<b>ТАРТАЛЕТКА С ИКРОЙ</b> /тарталетка икорная, икра ,сыр творожный, зелень/	16/2	120-00
<b>БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ М/С</b> /блинчик ,семга ,сыр ,хрен ,зелень/	100	290-00
<b>ОМУЛЬ Х/К с маслинами, лимоном и зеленью</b>	50/10/9/2	360-00
<b>КЕТА Х/К с маслинами, лимоном и зеленью</b>	50/10/9/2	220-00
<b>СЕМГА М/С с маслинами, лимоном и зеленью</b>	50/10/9/2	380-00
<b>РЫБА МАСЛЯНАЯ Х/К с маслинами, лимоном и зеленью</b>	50/10/9/2	320-00
<b>СЕЛЬДЬ С ЛУЧКОМ ПО-СИБИРСКИ</b> /сельдь м/с, лук репчатый, зелень/	100/50/3	150-00
<b>АССОРТИ ОВОЩНОЕ №1</b> /помидор, огурец, перец болгарский,зелень/	60/50/40/14	145-00
<b>АССОРТИ ОВОЩНОЕ №2</b> /помидор, огурец, перец болгарский, редис, зелень/	50/50/30/14	145-00
<b>АССОРТИ МЯСНОЕ №1</b> /карбонад, сервелад, С\К, маслины, зелень/	75/50/25/22	410-00
<b>АССОРТИ МЯСНОЕ №2</b> /сервелат, карбонат, ветчина, маслины, зелень/	50/50/50/22	350-00
<b>ЯЗЫК ОТВАРНОЙ</b>	100	340-00
<b>САЛО С ГОРЧИЧКОЙ</b> /сало свинины, горчица, лук зеленый/	100/15/10	170-00

<b>СЫР НА ШПАЖКЕ</b> <i>/сыр ламбер, виноград, зелень/</i>	25/20/2	110-00
<b>СЫРНАЯ НАРЕЗКА</b> <i>/ламбер, масдам, российский, зелень/</i>	50/50/50/2	420-00
<b>МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ</b>	100	270-00
<b>ОГУРЧИКИ МАРИНОВАННЫЕ</b>	100	80-00
<b>ОГУРЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ</b> <i>/огурцы малосольные, морковь по корейски/</i>	150	100-00
<b>БУТЕРБРОД "ПИКАНТНЫЙ"</b> <i>/багет, сыр, помидор, чеснок, майонез, зелень/</i>	60	80-00
<b>РУЛЕТКИ ИЗ ЯЗЫКА</b> <i>/язык, шампиньон свежий, грецкий орех, сметана/</i>	100	290-00
<b>ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b> <i>/баклажан, сыр, орех грецкий, майонез, чеснок/</i>	100	250-00
<b>КАПРЕЗЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ</b> <i>/сыр моцарелло, помидор, базилик зеленый, соус песта/</i>	120	320-00

## **ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА**

### **ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ**

<b>РУЛЕТ ИЗ ПТИЦЫ С СЫРОМ И АНАНАСОМ</b> <i>/курица, сыр, ананас, специи/</i>	600	1250-00
<b>РУЛЕТ ИЗ ПТИЦЫ С БЕКОНОМ</b> <i>/птица, бекон, перец бол. специи/</i>	600	1300-00
<b>РУЛЕТ ОСТРЫЙ ИЗ ЦЫПЛЕНКА</b> <i>/чеснок, специи/</i>	600	1200-00
<b>РУЛЕТ ИЗ СЫРА "МАТЬЕ"</b> <i>/сыр, творог, филе куриное, перец бол, зелень/</i>	900	1700-00
<b>РУЛЕТ ИЗ М/С СЕМГИ "ВАЛЕНСИЯ"</b> <i>/сёмга м/с, сыр, масло слив, маслины, зелень/</i>	1100	4050-00
<b>ГОВЯДИНА, шпигованная чесноком</b>	750	3150-00
<b>ГОВЯДИНА, шпигованная черносливом</b>	800	3200-00
<b>СВИНИНА, шпигованная чесноком</b>	760	2000-00
<b>СВИНИНА, шпигов. маслинами и огурцами марин.</b>	850	2200-00
<b>СВИНИНА, шпигованная фисташками и перцем</b>	820	2300-00
<b>ГОРБУША, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ</b> <i>/рыбный фарш, рис, лук/</i>	1000/200	1950-00
<b>ГОРБУША ФАРШИРОВАННАЯ ЧЕРНОСЛИВОМ</b> <i>/рыбный фарш, чернослив, миндаль/</i>	1000/270	2200-00
<b>ГОРБУША ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ</b>	1000/270	2250-00

/рыбный фарш, шампин. конс, орех грецкий/

## **САЛАТЫ ИЗ КУРИЦЫ**

<b>САЛАТ "ЦЕЗАРЬ"</b> <i>/филе куриное, пармизан, черри, гренки, салат, соус "Цезарь"/</i>	<b>100</b>	<b>190-00</b>
<b>САЛАТ "РАЙСКАЯ ПТИЦА"</b> <i>/курица, чернослив, орех грецкий, апельсин, майонез/</i>	<b>100</b>	<b>150-00</b>
<b>САЛАТ "ПАЙ"</b> <i>/курица, огурец св, сыр, яблоко, помидор, майонез/</i>	<b>100</b>	<b>120-00</b>
<b>САЛАТ "СИБИРСКИЙ"</b> <i>/филе куриное, огурцы свежие, орех кедр, перец бол, лук зел, масло р/</i>	<b>100</b>	<b>220-00</b>
<b>САЛАТ "СЮРПРИЗ"</b> <i>/филе куриное, картофель, морковь, огурцы, яичные блинчики, масло/</i>	<b>100</b>	<b>100-00</b>
<b>САЛАТ "ФАСОЛЬКА"</b> <i>/филе куриное, фасоль конс, перец болг, орех грец, масло оливковое/</i>	<b>100</b>	<b>170-00</b>
<b>САЛАТ "ФРАНЦУЗСКИЙ"</b> <i>/филе куриное, сельдерей, виноград, орех грецкий, майонез/</i>	<b>100</b>	<b>170-00</b>
<b>САЛАТ "АВРОРА"</b> <i>/филе куриное, сельдерей, огурцы свежие, масло оливковое/</i>	<b>100</b>	<b>150-00</b>

## **САЛАТЫ МЯСНЫЕ**

<b>САЛАТ "МУШКЕТЕР"</b> <i>/говядина, фасоль зеленая, грейпфрут, лук репка, масло растит/</i>	<b>100</b>	<b>180-00</b>
<b>САЛАТ "СЫТНЫЙ ГОСТЬ"</b> <i>/язык гов, сыр, шампин. св, перец бол, лук реп, майонез/</i>	<b>100</b>	<b>240-00</b>
<b>САЛАТ "МОЗАИКА"</b> <i>/говядина, опята марин, перец болг, лук, огурцы мар, масло р/</i>	<b>100</b>	<b>200-00</b>
<b>САЛАТ "ЧАФАН"</b> <i>/свинина, морковь, свекла, капуста, картофель, масло р./</i>	<b>100</b>	<b>140-00</b>
<b>САЛАТ "СЕСИЛИЯ"</b> <i>/свинина, сыр, помидоры, гранат, лук, майонез/</i>	<b>100</b>	<b>160-00</b>
<b>САЛАТ "ТБИЛИСИ"</b> <i>/говядина, фасоль конс, лук р, перец болг, орех грец, масло оливковое/</i>	<b>100</b>	<b>240-00</b>
<b>САЛАТ "КАПРИЗ"</b> <i>/говядина, кукуруза, фасоль, перец болг, лук зеленый, масло р./</i>	<b>100</b>	<b>160-00</b>
<b>САЛАТ "ТАШКЕНТ"</b> <i>/говядина, редька, лук репка, яйцо, майонез/</i>	<b>100</b>	<b>170-00</b>
<b>САЛАТ "ШЕКИНСКИЙ"</b> <i>/говядина, огурцы свежие, лук репчатый, перец сладкий, масло подсолнечное/</i>	<b>100</b>	<b>200-00</b>

## **САЛАТЫ ИЗ МОРЕ ПРОДУКТОВ**

<b>САЛАТ "БЕРСИ"</b> <i>/креветки, груша, грейпфрут, оливковое масло/</i>	<b>100</b>	<b>180-00</b>
<b>САЛАТ "ДОРИЯ"</b> <i>/капуста пекинская, кальмар, огурцы, помидоры, масло оливковое/</i>	<b>100</b>	<b>140-00</b>
<b>САЛАТ "ЯНТАРНЫЙ БЕРЕГ"</b> <i>/кальмар, огурцы свежие, морковь по корейски, сыр, орех кешью, масло/</i>	<b>100</b>	<b>180-00</b>
<b>САЛАТ " МОРСКОЙ ПРИБОЙ"</b> <i>/кальмар, перец сладкий, лук, маслины, масло кунжутное/</i>	<b>100</b>	<b>190-00</b>
<b>САЛАТ "ЦЕЗАРЬ С СЁМГОЙ"</b> <i>/сёмга, лист салата, пармезан, черри, соус цезарь, сухарики/</i>	<b>100</b>	<b>295-00</b>
<b>САЛАТ "ЯНТАРНЫЙ"</b> <i>/кальмары, грибы, огурец св, яйцо, лук, майонез/</i>	<b>100</b>	<b>130-00</b>
<b>САЛАТ " МОРСКОЙ"</b> <i>/кальмары, кета х/к, помидоры, рис, лук р, майонез/</i>	<b>100</b>	<b>180-00</b>
<b>САЛАТ "КОНСТАНЦИЯ"</b> <i>/креветки, сыр, огурцы свежие, перец болг., кальмары, майонез/</i>	<b>100</b>	<b>190-00</b>
<b>САЛАТ "МОЦАЛИНА"</b> <i>/салатный лист, моцарелла, маслины, перец свежий, тунец, пармезан, масло оливковое/</i>	<b>100</b>	<b>260-00</b>
<b>САЛАТ "С ТУНЦОМ"</b> <i>/тунец, перец бол, яйцо, морковь, масло р, зелень/</i>	<b>100</b>	<b>140-00</b>

## **САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ**

<b>САЛАТ " ГРЕЙПРУТОВЫЙ"</b> <i>/грейпфрут, помидоры, сыр пармезан, оливки, базилик, масло оливковое/</i>	<b>100</b>	<b>220-00</b>
<b>САЛАТ "РИКОТТО"</b> <i>/свёкла, салат руккола, сыр рикотто, масло оливковое/</i>	<b>100</b>	<b>150-00</b>
<b>САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ"</b> <i>/сыр Фета, помидоры, маслины, огурцы, перец бол, масло олив/</i>	<b>100</b>	<b>170-00</b>
<b>ПАПОРОТНИК С ГРИБАМИ</b> <i>/папоротник, грибы, лук репчатый/</i>	<b>100</b>	<b>130-00</b>
<b>САЛАТ С ЯБЛОКАМИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ</b> <i>/капуста б/к, яблоко, сельдерей, масло р./</i>	<b>100</b>	<b>100-00</b>
<b>САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ</b> <i>/картофель фри, огурец св, морковь, капуста красная, редис, перец сладкий, масло оливковое/</i>	<b>100</b>	<b>110-00</b>
<b>САЛАТ "ВИЛЕТТА"</b> <i>/перец болг, помидор, огурцы, сельдерей, лист салата, соевый, масло олив/</i>	<b>100</b>	<b>120-00</b>
<b>САЛАТ "ФИТНЕС"</b> <i>/помидор св., огурцы св., редис, перец бол., масло р./</i>	<b>100</b>	<b>120-00</b>

<b>САЛАТ "РЭДИШ"</b> <i>/капуста пекин,огур св,редис,лук зел,майон или масло р./</i>	<b>100</b>	<b>120-00</b>
---	------------	---------------

<b>САЛАТ "ЭДИСОН"</b> <i>/баклажан, перец сладкий, морковь, чеснок, зелень, масло оливковое/</i>	<b>100</b>	<b>200-00</b>
---	------------	---------------

## **ГАРНИРЫ**

<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ /кетчуп/</b>	<b>100/30</b>	<b>120-00</b>
-------------------------------	---------------	---------------

<b>КАРТОФЕЛЬ ПЮРЕ</b>	<b>150</b>	<b>60-00</b>
-----------------------	------------	--------------

<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ</b>	<b>150</b>	<b>60-00</b>
---------------------------	------------	--------------

<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ</b>	<b>100</b>	<b>60-00</b>
----------------------------	------------	--------------

<b>КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ</b>	<b>100</b>	<b>60-00</b>
-----------------------------	------------	--------------

<b>БРОККОЛИ В УСТРЕЧНОМ СОУСЕ</b>	<b>150</b>	<b>150-00</b>
-----------------------------------	------------	---------------

<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА /в панировке/</b>	<b>100</b>	<b>80-00</b>
--------------------------------------	------------	--------------

<b>ФАСОЛЬ ЗЕЛЕНАЯ</b>	<b>100</b>	<b>80-00</b>
-----------------------	------------	--------------

<b>РИС С ЯЙЦОМ</b>	<b>150</b>	<b>80-00</b>
--------------------	------------	--------------

<b>РИС С ОВОЩАМИ</b>	<b>100</b>	<b>50-00</b>
----------------------	------------	--------------

<b>ОВОЩИ НА ПАРУ</b> <i>/цветная капуста, фасоль стручковая, морковь/</i>	<b>120</b>	<b>60-00</b>
--	------------	--------------

<b>ОВОЩИ ВОК</b> <i>/капуста, морковь, лук /</i>	<b>150</b>	<b>60-00</b>
---	------------	--------------

<b>ОВОЩИ ЗАПЕЧЁННЫЕ</b> <i>/кабачок, шампиньоны свежие, перец болгарский/</i>	<b>150</b>	<b>230-00</b>
--	------------	---------------

<b>ОВОЩНЫЕ ШАШЛЫЧКИ</b> <i>/кабачок, помидоры черри, лук красный/</i>	<b>100</b>	<b>130-00</b>
--	------------	---------------

## **СОУСЫ**

<b>СОУС "ПИКАНТНЫЙ"</b> <i>/майонез,кетчуп,чеснок, зелень/</i>	<b>50</b>	<b>50-00</b>
---	-----------	--------------

<b>СОУС "ВАСАБИ"</b> <i>/майонез, васаби, лимон, сгущенка/</i>	<b>50</b>	<b>80-00</b>
---	-----------	--------------

<b>СОУС " ЮЖНЫЙ"</b> <i>/майонез, корнитоны, зелень/</i>	<b>50</b>	<b>50-00</b>
---	-----------	--------------

<b>СОУС "МОРНИ"</b> <i>/сметана,майонез,чили, зелень/</i>	<b>50</b>	<b>50-00</b>
--	-----------	--------------

<b>СОУС "ДОМАШНИЙ"</b> <i>/сметана, майонез, чеснок, зелень/</i>	<b>50</b>	<b>50-00</b>
---	-----------	--------------

<b>СОУС "БРУСНИЧНЫЙ"</b> /бруснику, корица, сахар, вино/	50	60-00
---	----	-------

## **ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ**

<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ</b> /+зелень, кетчуп, помидоры /	100/95	190-00
<b>ФИЛЕ КУРИНОЕ ПОД СЫРОМ</b> /филе курицы, сухари паниров, сыр, кетчуп/	150	250-00
<b>ФИЛЕ КУРИНОЕ С ПОМИДОРКОЙ</b> / филе курицы, помидоры, сыр/	160	250-00
<b>ФИЛЕ КУРИНОЕ С ОРЕХОМ</b> /филе куриное, орех грецкий, помидоры, сыр/	160	290-00
<b>ЖЮЛЬЕН</b> /курица, шампиньоны св., сыр, сливки/	100	210-00
<b>ФИЛЕ КУРИНОЕ ЗАПЕЧЕН. С ГРИБАМИ И СЫРОМ</b> /филе куриное, шампиньоны кон, сыр/	140	270-00
<b>ФИЛЕ КУРИНОЕ С АНАНАСОМ</b> /филе кур., сыр, ананас/	140	250-00
<b>КУРИНАЯ ОТБИВНАЯ</b>	100	200-00
<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ НА ШПАЖКЕ</b>	100	180-00

## **ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ**

<b>СУДАК ПО-КУПЕЧЕСКИ</b> /филе судака, помидоры, сыр, зелень/	160/3	490-00
<b>СУДАК В ТЕСТЕ</b> /филе судака в тесте, зелень, лимон/	80/70	360-00
<b>СУДАК ПО- ГРЕЧЕСКИ</b> /филе судака, кабачок, помидоры, сыр/	170/3	490-00
<b>ФИЛЕ СЁМГИ С СОУСОМ</b> /стейк сёмги, соус: майонез, корнишоны, зелень/	100/30	740-00
<b>СЁМГА ПО- ГРЕЧЕСКИ</b> /филе сёмги, кабачок, помидоры, сыр/	170/3	780-00
<b>СЁМГА " ПИКАНТНАЯ"</b> /филе семги, горчичное семя, соевый соус/	110/3	760-00
<b>СЕМГА ЗАПЕЧЕНАЯ С КРЕВЕТКАМИ И СЫРОМ</b>	130/3	1050-00
<b>СЕМГА ЗАПЕЧЕНАЯ С ЛИМОНОМ</b>	100/3	730-00
<b>ШАШЛЫК ИЗ СЁМГИ НА ШПАЖКЕ</b>	100/3	760-00
<b>СТЕЙК КЕТЫ В СЛИВКАХ</b>	120/10	330-00

*/стейк кеты, сливки, маслины, сыр/*

**СТЕЙК ИЗ КЕТЫ С СОУСОМ** 100/30 310-00

*/стейк кеты, соус: сметана, майонез, чили, зелень/*

**КЕТА ЗАПЕЧЕННАЯ С ПЕРЦЕМ БОЛГАРСКИМ** 150/3 350-00

*/кета, перец болгарский, лук репчатый, лимон, помидоры/*

**КЕТА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ** 150/3 310-00

*/филе кеты, морковь, лук/*

**КЕТА ПО- ГРЕЧЕСКИ** 170/3 340-00

*/филе кеты, кабачок, помидоры, сыр/*

## **ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА**

**ОТБИВНАЯ "НОРМАНДИЯ"** 160 380-00

*/свинина, помидор, сыр, грецкий орех/*

**ОТБИВНАЯ " СОЛНЫШКО "** 170 400-00

*/свинина, апельсин, орех грецкий, сыр/*

**ОТБИВНАЯ "ДИОНИСИЯ"** 170 390-00

*/свинина, помидор, лук репка, перец болгарский, сыр/*

**ОТБИВНАЯ "АКАДЕМИЧЕСКАЯ"** 160 380-00

*/свинина, шампиньон консервированный, помидоры, сыр/*

**ЭСКАЛОП ПО-ТАЕЖНОМУ** 160 380-00

*/свинина, папоротник, орех кедровый/*

**ЛАНГЕТ ПО-ТАЕЖНОМУ** 160 580-00

*/говядина, папоротник, орех кедровый/*

**ЛАНГЕТ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ С ПОМИДОРКОЙ** 150 580-00

*/говядина, помидоры, сыр/*

**ЭСКАЛОП ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ С ПОМИДОРКОЙ** 150 380-00

*/свинина, помидоры, сыр/*

**ГОВЯДИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ** 125 420-00

*/говядина, кисло-сладкий соус, чернослив/*

**ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ** 125 270-00

**ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ** 100/95 280-00

*/свинина шея, помидоры, зелень, лук маринованный, кетчуп/*

**СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ ПО КАНАДСКИ** 200 360-00

**СВИНИНА НА КОСТОЧКЕ** 200 350-00

*/свинина на косточке/*

**ЭСКАЛОП С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ** 100/20 320-00

## **НАПИТКИ**

<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b>	<b>150/15</b>	<b>20-00</b>
<b>ЧАЙ С ЛИМОНОМ</b>	<b>150/15/5</b>	<b>30-00</b>
<b>ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ</b>	<b>1000</b>	<b>130-00</b>
<b>КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ С САХАРОМ</b>	<b>150/10</b>	<b>50-00</b>
<b>МИН. ВОДА "НАРЗАН ЭЛИТ"</b>	<b>500</b>	<b>100-00</b>
<b>МИН. ВОДА "НАРЗАН ЭЛИТ"</b>	<b>1000</b>	<b>100-00</b>
<b>МИН. ВОДА " ХАН-КУЛЬ "</b>	<b>1000</b>	<b>80-00</b>
<b>МОРС ИЗ БРУСНИКИ</b>	<b>200</b>	<b>60-00</b>
<b>НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА</b>	<b>200</b>	<b>40-00</b>
<b>КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ</b>	<b>200</b>	<b>30-00</b>
<b>ВОДА БЕЗ ГАЗА "ЛЕДЯНАЯ ЖЕМЧУЖИНА"</b>	<b>500</b>	<b>80-00</b>
<b>ВОДА БЕЗ ГАЗА "ЛЕДЯНАЯ ЖЕМЧУЖИНА"</b>	<b>1000</b>	<b>70-00</b>

## **ХЛЕБ**

<b>ХЛЕБ БЕЛЫЙ</b>	<b>100</b>	<b>20-00</b>
<b>ХЛЕБ ЧЕРНЫЙ</b>	<b>100</b>	<b>20-00</b>
<b>ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ</b>	<b>100</b>	<b>60-00</b>
<b>ПОНЧИКИ ТВОРОЖНЫЕ</b>	<b>75</b>	<b>60-00</b>
<b>ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ</b>	<b>100</b>	<b>80-00</b>

## **ФРУКТЫ**

<b>ЯБЛОКИ /нарезка/</b>	<b>1000</b>	<b>300-00</b>
<b>АПЕЛЬСИН /нарезка/</b>	<b>1000</b>	<b>300-00</b>
<b>БАНАНЫ /нарезка/</b>	<b>1000</b>	<b>300-00</b>
<b>ГРУШИ /нарезка/</b>	<b>1000</b>	<b>300-00</b>
<b>МАНДАРИНЫ</b>	<b>1000</b>	<b>380-00</b>
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>1000</b>	<b>480-00</b>



<b>ЛИМОН</b>	<b>100</b>	<b>80-00</b>
<b>ПРОЕКТОР , ЭКРАН</b>		<b>1000-00</b>
<b>ФОНТАН ШОКОЛАДНЫЙ ( РАБОТА 2 ЧАСА)</b>	<b>2400/1300</b>	<b>6500-00</b>
<i>/ виноград, банан, киви, яблоко, апельсин /шоколад тём или молочный</i>		
<i>2,4 кг. Фруктов на 1,3кг шоколада</i>		

## **ПРЕСКУРАНТ ЦЕН ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ШОКОЛАДНОГО ФОНТАНА**

### **В СТОИМОСТЬ ВХОДИТ**

1. ФОНТАН ШОКОЛАДНЫЙ ( РАБОТА 2 ЧАСА)
2. ШОКОЛАД БЕЛЬГИЙСКИЙ ПО ВЫБОРУ (ТЁМНЫЙ ИЛИ МОЛОЧНЫЙ) - 1,3 кг
3. ФРУКТЫ 2,4 КГ.
4. ШПАЖКИ ДЕРЕВЯННЫЕ
5. ТАРЕЛОЧКИ ОДНОРАЗОВЫЕ
6. САЛФЕТКИ БУМАЖНЫЕ

### **ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ЛАКОМСТВА К ШОКОЛАДНОМУ ФОНТАНУ:**

ВИНОГРАД

КУСОЧКИ СПЕЛЫХ БАНАНОВ

КУБИКИ ИЗ КИВИ

ДОЛЬКИ ЯБЛОКА

ЛОМТИКИ АПЕЛЬСИНА ИЛИ МАНДАРИНА

**ЗАВ. ПРОИЗВОДСТВОМ 249-52-56**

**М.А.ЛИСОВИЧ**

**8-913-595-68-96 Марина Анатольевна**

