

CATERING FAMILY KR

— Catering & Event services —

**HORECA
МЕНЮ**

КАША РИСОВАЯ
ККАЛ - 400,3
БЕЛКИ - 10,3г
ЖИРЫ - 9,2г
УГЛЕВОДЫ - 69г



КАША ОВСЯНАЯ
ККАЛ - 323,6
БЕЛКИ - 8,9г
ЖИРЫ - 12,8г
УГЛЕВОДЫ - 43,2г



КАША МАННАЯ
ККАЛ - 264
БЕЛКИ - 8,5г
ЖИРЫ - 6,2г
УГЛЕВОДЫ - 43г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+4

КАША ОВСЯНАЯ С ЖАРЕНЫМ БАНАНОМ
ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ, МОЛОКО, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, БАНАН, КОКОСОВАЯ СТРУЖКА

300г

КАША РИСОВАЯ С КУРАГОЙ И АРАХИСОМ
КРУПА РИСОВАЯ, МОЛОКО, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, КУРАГА, АРАХИС

300г

КАША МАННАЯ С ДЖЕМОМ
КРУПА МАННАЯ, МОЛОКО, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, ДЖЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ

300г

ККАЛ - 239
БЕЛКИ - 7г
ЖИРЫ - 12,6г
УГЛЕВОДЫ - 24,53г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 72 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

АБРИКОСОВАЯ КАША С УРБЕЧЕМ

АБРИКОСОВЫЙ СОК, МУКА ПШЕНИЧНАЯ, САХАР,
УРБЕЧ АБРИКОСОВЫЙ, МИНДАЛЬНЫЙ ОРЕХ

190г

ККАЛ - 223,22
БЕЛКИ - 7,91г
ЖИРЫ - 10,26г
УГЛЕВОДЫ - 24,8г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 72 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

МАЦОНИ С МЁДОМ И ОРЕХОМ

МОЛОКО, СМЕТАНА, МЁД, ОРЕХ ГРЕЦКИЙ

200г

ККАЛ - 666,3
БЕЛКИ - 16,18г
ЖИРЫ - 24,23г
УГЛЕВОДЫ - 95,3г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 72 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

ГРАНОЛА С ЙОГУРТОМ

МОЛОКО, СМЕТАНА, ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ, КУНЖУТ, ОРЕХ ФУНДУК, ИЗЮМ, СПЕЦИИ ИМБИРЬ И КОРИЦА

210г

СУП ИЗ ЛОСОСЯ
ККАЛ - 327,3
БЕЛКИ - 6г
ЖИРЫ - 21,9г
УГЛЕВОДЫ - 15,8г



СУП ИЗ ТЫКВЫ
ККАЛ - 275,1
БЕЛКИ - 9,9г
ЖИРЫ - 19,5г
УГЛЕВОДЫ - 15г



СУП ИЗ ШПИНАТА
ККАЛ - 285,6
БЕЛКИ - 14,1г
ЖИРЫ - 19,1г
УГЛЕВОДЫ - 14,3г



СУП ИЗ БРОККОЛИ
ККАЛ - 278,2
БЕЛКИ - 8г
ЖИРЫ - 15,2г
УГЛЕВОДЫ - 27,4г



СУП
ИЗ ШАМПИНЬОНОВ
ККАЛ - 457,6
БЕЛКИ - 6,0г
ЖИРЫ - 21,9г
УГЛЕВОДЫ - 15,8г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

КРЕМ СУП ИЗ ТЫКВЫ С ЗАПЕЧЕННЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ	250г
ТЫКВА, ЛУК, МОРКОВЬ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, СЛИВКИ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, СЫР ПАРМЕЗАН, СЕМЕНА ТЫКВЫ, СУХАРИКИ	
КРЕМ СУП ИЗ ЛОСОСЯ С КРЕВЕТКОЙ	250г
СЁМГА, СЛИВКИ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЛУК, КРЕВЕТКА ТИГРОВАЯ, СЫР ПАРМЕЗАН, СУХАРИКИ	
КРЕМ СУП ИЗ ШПИНАТА С КРЕВЕТКОЙ	250г
ШПИНАТ, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК, КРЕВЕТКА ТИГРОВАЯ, СЛИВКИ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, СЕМЕНА ТЫКВЫ	
КРЕМ СУП ИЗ БРОККОЛИ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН	250г
БРОККОЛИ, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК, СЛИВКИ, СЫР ПАРМЕЗАН, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, ЧЕСНОК, СУХАРИКИ	
КРЕМ СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ	250г
ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК, СЛИВКИ, СУХАРИКИ	

ККАЛ - 243,7
БЕЛКИ - 14,8г
ЖИРЫ - 19г
УГЛЕВОДЫ - 3,24г



ККАЛ - 185,5
БЕЛКИ - 15,34г
ЖИРЫ - 10,74г
УГЛЕВОДЫ - 6,88г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 18 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ФАСОЛЬЮ

ГОВЯДИНА, ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ, МОРКОВЬ, ОГУРЕЦ, РУККОЛА, СОУС СОЕВО-ГОРЧИЧНЫЙ

175г

САЛАТ С РОСТБИФ И АВОКАДО

РОСТБИФ, ЧЕРРИ, АВОКАДО, ТОМАТ ВЯЛЕННЫЙ, РУККОЛА, ОРЕХ КЕДРОВЫЙ, ОЛИВКИ, СОУС ИЗ АНЧОУСОВ

200г

ККАЛ - 332,5
БЕЛКИ - 12,6г
ЖИРЫ - 15,07г
УГЛЕВОДЫ - 6,6г



ККАЛ - 223,1
БЕЛКИ - 19,6г
ЖИРЫ - 14г
УГЛЕВОДЫ - 4,8г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 18 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

САЛАТ С КРЕВЕТКОЙ И БУЛГУРОМ

КРЕВЕТКА, ОГУРЕЦ, МОРКОВЬ, БУЛГУР, БРОККОЛИ, ОРЕХ КЕДРОВЫЙ, СОУС МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

190г

САЛАТ С ТУНЦОМ

ТУНЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ, ЧЕРРИ, ОГУРЕЦ, МИКС САЛАТА, СЫР МОЦАРЕЛЛА, ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ, ОРЕХИ ГРЕЦКИЙ И МИНДАЛЬНЫЙ, КУНЖУТ, СОУС ПЕСТО

190г

САЛАТ
С РУККОЛОЙ И ПЕСТО
ККАЛ - 157,8
БЕЛКИ - 7,2г
ЖИРЫ - 9,8г
УГЛЕВОДЫ - 10,2г



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ
ККАЛ - 244,2
БЕЛКИ - 6,3г
ЖИРЫ - 21,79г
УГЛЕВОДЫ - 5,7г



САЛАТ
С ФАЛАФЕЛЕМ
ККАЛ - 574,6
БЕЛКИ - 14,2г
ЖИРЫ - 35г
УГЛЕВОДЫ - 50,6г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 18 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

САЛАТ С РУККОЛОЙ И ПЕСТО

ПОМИДОР, ОГУРЕЦ, ТОМАТ ВЯЛЕННЫЙ, ПАРМЕЗАН, РУККОЛА, ПЕСТО, ОРЕХ КЕДРОВЫЙ

185г

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

ПОМИДОР, ОГУРЕЦ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, МИКС САЛАТА, СЫР ФЕТА, МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ, ЛУК, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

200г

САЛАТ С ФАЛАФЕЛЕМ

ФАЛАФЕЛЬ, СВЕКЛА, МОРКОВЬ, ГОРОШЕК С/М, РУККОЛА, КУНЖУТ, СОУС МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

200г

ККАЛ - 105,75
БЕЛКИ - 9,3г
ЖИРЫ - 4,07г
УГЛЕВОДЫ - 8,0г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 18 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ДИКИМ РИСОМ

ЛОСОСЬ С/С, ДИКИЙ РИС, БОБЫ ЭДАМАМЕ, ШПИНАТ, МАСЛИНЫ, СОУС ЧИЛИ-МАНГО

210г

ККАЛ - 244,6
БЕЛКИ - 13,2г
ЖИРЫ - 17,2г
УГЛЕВОДЫ - 9,3г



ККАЛ - 433,9
БЕЛКИ - 16,2г
ЖИРЫ - 35,2г
УГЛЕВОДЫ - 13,1г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 18 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

САЛАТ С КИНОА И ИНДЕЙКОЙ

ИНДЕЙКА, КИНОА, ПОМИДОР, ОГУРЦ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ШАМПИНЬОНЫ, ШПИНАТ, СОУС УСТРИЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ

190г

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ И ЧЕРРИ

ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЧЕРРИ, МИКС САЛАТА, ЯЙЦО КУРИНОЕ, СЫР ПАРМЕЗАН, СОУС ЦЕЗАРЬ

180г

ККАЛ - 285,9
БЕЛКИ - 9,5г
ЖИРЫ - 22,4г
УГЛЕВОДЫ - 11,7г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 18 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

САЛАТ С ЗАПЕЧЁННОЙ ГРУШЕЙ И ВЯЛЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ

ГРУША, ВЯЛЕНАЯ ИНДЕЙКА, ЧЕРРИ, АВОКАДО, МИКС САЛАТА, СЫР ДОР-БЛЮ, ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ, СОУС ХАНИ- ЛАЙМ

180г

ККАЛ - 529,3
БЕЛКИ - 19,3г
ЖИРЫ - 24,3г
УГЛЕВОДЫ - 58,5г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

ПАСТА ПТИТИМ С КРЕВЕТКАМИ

ПТИТИМ, КРЕВЕТКА ТИГРОВАЯ, СЛИВКИ, СЫР ПАРМЕЗАН

220г

ПАСТА ТАЛЪЯТЕЛЛЕ

ККАЛ - 498,73
БЕЛКИ - 27,02г
ЖИРЫ - 27,3г
УГЛЕВОДЫ - 36,26г

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ

ККАЛ - 463,62
БЕЛКИ - 26,42г
ЖИРЫ - 21,04г
УГЛЕВОДЫ - 42,14г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

ПАСТА ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, ШАМПИНЬОНЫ, СЛИВКИ, СЫР ПАРМЕЗАН

250г

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ

СПАГЕТТИ, ГОВЯДИНА, ЛУК, МОРКОВЬ, ТОМАТЫ С/С, СЫР ПАРМЕЗАН

250г

ККАЛ - 332,5
БЕЛКИ - 23,55г
ЖИРЫ - 6,2г
УГЛЕВОДЫ - 45,6г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 24 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

СЭНДВИЧ ГРИЛЬ ПО-ТАЙСКИ

ТОРТИЛЬЯ ПШЕНИЧНАЯ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЛУК, ФАСОЛЬ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,
КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ, СОУС ТАЙСКИЙ

200г

ККАЛ - 243,5
БЕЛКИ - 16,8г
ЖИРЫ - 5,88г
УГЛЕВОДЫ - 30г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 24 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

СЭНДВИЧ ГРИЛЬ РАНЧ

ТОРТИЛЬЯ ПШЕНИЧНАЯ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ,
ПОМИДОР, КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ, СЫР ГАУДА, СОУС БЕЛЫЙ ЧЕСНОЧНЫЙ

200г

ККАЛ - 263,8
БЕЛКИ - 15,2г
ЖИРЫ - 6,1г
УГЛЕВОДЫ - 6,9г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 24 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

СЭНДВИЧ - РОЛЛ С КУРИЦЕЙ И АВОКАДО

ТОРТИЛЬЯ ПШЕНИЧНАЯ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, МОРКОВНОЕ ПЮРЕ, ОГУРЕЦ, САЛАТ, АВОКАДО, СОУС СВИТ-ЧИЛИ

190г

ККАЛ - 280,4
БЕЛКИ - 12,3г
ЖИРЫ - 11,7г
УГЛЕВОДЫ - 31,6г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 24 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

СЭНДВИЧ - РОЛЛ С СЁМГОЙ

ТОРТИЛЬЯ СЫРНАЯ, СЕМГА С/С, ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, ШПИНАТ, СЫР ТВОРОЖНЫЙ

170г

ККАЛ - 417,8
БЕЛКИ - 17,1г
ЖИРЫ - 25,3г
УГЛЕВОДЫ - 30,5г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 24 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

СЭНДВИЧ - РОЛЛ ЦЕЗАРЬ

ТОРТИЛЬЯ ПШЕНИЧНАЯ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, ПОМИДОР, САЛАТ, ЯЙЦО КУРИНОЕ, СЫР ПАРМЕЗАН, СОУС ЦЕЗАРЬ

190г

ККАЛ - 511,8
БЕЛКИ - 19,6г
ЖИРЫ - 24,8г
УГЛЕВОДЫ - 52,5г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 24 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

СЭНДВИЧ - РОЛЛ С ФАЛАФЕЛЕМ И ИНДЕЙКОЙ

ТОРТИЛЬЯ ПШЕНИЧНАЯ, ИНДЕЙКА СУ-ВИД, ФАЛАФЕЛЬ, РУККОЛА, МУСС СЫРНЫЙ

170г

ККАЛ - 360,5
БЕЛКИ - 15,3г
ЖИРЫ - 6,2г
УГЛЕВОДЫ - 61г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

СЭНДВИЧ - РОЛЛ С ФАЛАФЕЛЕМ

ТОРТИЛЬЯ ПШЕНИЧНАЯ, ШАМПИНЬОНЫ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ФАЛАФЕЛЬ, ШПИНАТ, МОРКОВНОЕ ПЮРЕ

200г

ККАЛ - 457,7
БЕЛКИ - 13,8г
ЖИРЫ - 32,1г
УГЛЕВОДЫ - 28,3г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

СЭНДВИЧ НА РЕМЕСЛЕННОМ ХЛЕБЕ С ПЕППЕРОНИ

ХЛЕБ ЛЬНЯНОЙ, ПЕППЕРОНИ, ПОМИДОР, СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС КУНЖУТНЫЙ

140г

ККАЛ - 197,2
БЕЛКИ - 9,2г
ЖИРЫ - 7,3г
УГЛЕВОДЫ - 23,6г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

СЭНДВИЧ НА РЕМЕСЛЕННОМ ХЛЕБЕ С ТУНЦОМ

ХЛЕБ ЛЬНЯНОЙ, ТУНЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ, ЯЙЦО КУРИНОЕ, МАЙОНЕЗ

140г

ККАЛ - 231,96
БЕЛКИ - 17,5г
ЖИРЫ - 7,6г
УГЛЕВОДЫ - 23,5г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

СЭНДВИЧ НА РЕМЕСЛЕННОМ ХЛЕБЕ С КУРИЦЕЙ

ХЛЕБ ЛЬНЯНОЙ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, ОГУРЕЦ, РУККОЛА, СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ПЕСТО

140г

ККАЛ - 679,3
БЕЛКИ - 23г
ЖИРЫ - 41,4г
УГЛЕВОДЫ - 54г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

КЛАБ СЭНДВИЧ С ПЕППЕРОНИ

ХЛЕБ РЖАНОЙ, ПЕППЕРОНИ, ПОМИДОР, ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ, АЙСБЕРГ, СЫР ЧЕДДЕР, СОУС ГОРЧИЧНЫЙ

250г

ККАЛ - 401
БЕЛКИ - 22,3г
ЖИРЫ - 17,5г
УГЛЕВОДЫ - 38,7г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

КЛАБ СЭНДВИЧ С ЦЫПЛЕНКОМ

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, ЯЙЦО КУРИНОЕ, АЙСБЕРГ, СОУС ЦЕЗАРЬ

220г

ККАЛ - 500,1
БЕЛКИ - 13,3г
ЖИРЫ - 26,3г
УГЛЕВОДЫ - 53г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

КЛАБ СЭНДВИЧ С ТУНЦОМ

ХЛЕБ РЖАНОЙ, ТУНЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ, ПОМИДОР, ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ, АЙСБЕРГ, ЯЙЦО КУРИНОЕ, МАЙОНЕЗ

250г

ККАЛ - 502,3
БЕЛКИ - 20,4г
ЖИРЫ - 29,4г
УГЛЕВОДЫ - 39,1г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

КЛАБ СЭНДВИЧ С ВЯЛЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ, КАРПАЧЧО, ПОМИДОР, ОГУРЕЦ, АЙСБЕРГ, СЫР ЧЕДДЕР, СОУС ГОРЧИЧНЫЙ

220г

ККАЛ - 193,74
БЕЛКИ - 8,9г
ЖИРЫ - 11г
УГЛЕВОДЫ - 4,4г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

КРУАССАН С СЁМГОЙ

КРУАССАН СЛОЁНЫЙ, СЁМГА С/С, ОГУРЕЦ, САЛАТ, МУСС СЫРНЫЙ

125г

ККАЛ - 198,64
БЕЛКИ - 10г
ЖИРЫ - 11,3г
УГЛЕВОДЫ - 4,2г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

КРУАССАН С ЦЫПЛЕНКОМ КАРРИ

КРУАССАН СЛОЁНЫЙ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, САЛАТ, СОУС МАЙОНЕЗ/ ЙОГУРТ

120г



СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ
ККАЛ - 211,8
БЕЛКИ - 14,18г
ЖИРЫ - 10,94г
УГЛЕВОДЫ - 14,17г

СЭНДВИЧ
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ
ККАЛ - 235,63
БЕЛКИ - 12,4г
ЖИРЫ - 15,4г
УГЛЕВОДЫ - 16,3г

СЭНДВИЧ С СЁМГОЙ
ККАЛ - 208,25
БЕЛКИ - 9,6г
ЖИРЫ - 11,8г
УГЛЕВОДЫ - 16г

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ, ФИЛЕ КУРИНОЕ, ОГУРЕЦ, СЫР ГАУДА, СОУС ЦЕЗАРЬ

100г

СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ, ВЕТЧИНА ИНДЕЙКИ, СЫР ГАУДА, СОУС ЦЕЗАРЬ

100г

СЭНДВИЧ С СЁМГОЙ

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ, СЁМГА С/С, ОГУРЕЦ, МУСС СЫРНЫЙ

100г



ТАРТ С СЕМГОЙ И БРОККОЛИ
ККАЛ - 2649,9
БЕЛКИ - 111г
ЖИРЫ - 167г
УГЛЕВОДЫ - 175,6г

ТАРТ С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ
ККАЛ - 2662,5
БЕЛКИ - 108,8г
ЖИРЫ - 171,3г
УГЛЕВОДЫ - 171,3г

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 72 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

ТАРТ С СЕМГОЙ И БРОККОЛИ

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ, СЁМГА БРОККОЛИ, СЛИВКИ, СЫР ГАУДА, ЯЙЦО КУРИНОЕ

1 кг

ТАРТ С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ, ГОВЯДИНА, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЛУК, ТОМАТЫ С/С, СЛИВКИ, СЫР ГАУДА, ЯЙЦО КУРИНОЕ

1 кг



ТАРТ С КУРИЦЕЙ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

ККАЛ - 2622,3
БЕЛКИ - 101,5г
ЖИРЫ - 169г
УГЛЕВОДЫ - 174,1г

ТАРТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

ККАЛ - 2625,7
БЕЛКИ - 100,5г
ЖИРЫ - 171,8г
УГЛЕВОДЫ - 169,4г

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 72 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

ТАРТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ, КУРИЦА, ШАМПИНЬОНЫ, СЛИВКИ, СЫР ГАУДА, КУРИНОЕ ЯЙЦО

1 кг

ТАРТ С КУРИЦЕЙ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ, КУРИЦА, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, СЛИВКИ, СЫР ГАУДА, ЯЙЦО КУРИНОЕ

1 кг

ККАЛ - 374
БЕЛКИ - 8,9г
ЖИРЫ - 17г
УГЛЕВОДЫ - 46,31г



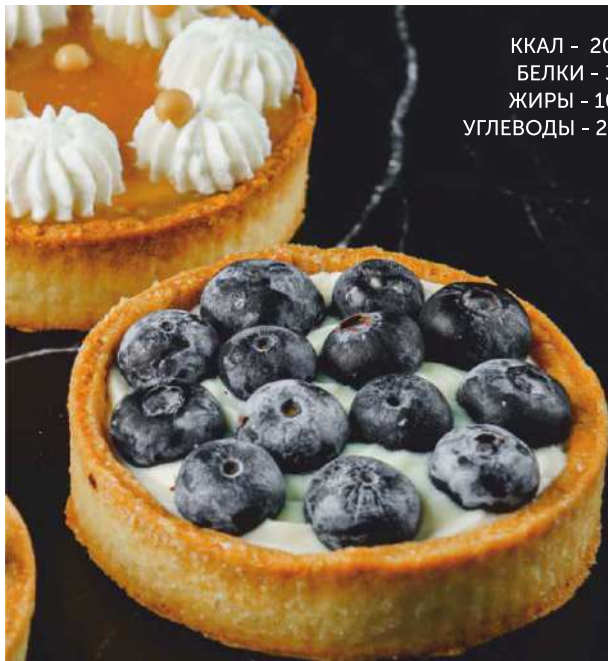
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 20 СУТОК ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +18+20

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ЯЙЦО КУРИНОЕ САХАР ОРЕХ МИНДАЛЬНЫЙ

100г

ККАЛ - 208,61
БЕЛКИ - 3,02г
ЖИРЫ - 10,67г
УГЛЕВОДЫ - 25,12г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

ТАРТАЛЕТКА С ГОЛУБИКОЙ

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ, ЗАВАРНОЙ КРЕМ,
ГОЛУБИКА

80г

ККАЛ - 160,1
БЕЛКИ - 2,33г
ЖИРЫ - 8,4г
УГЛЕВОДЫ - 18,75г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 72 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

ВАФЕЛЬНАЯ ТРУБОЧКА

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ, СГУЩЕННОЕ МОЛОКО,
ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

65г

ККАЛ - 2479,7
БЕЛКИ - 19г
ЖИРЫ - 16г
УГЛЕВОДЫ - 56,5г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 7 СУТОК ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

ЗЕФИР ЯГОДНЫЙ

САХАР, ЯЙЦО КУРИНОЕ, ЯГОДА С/М,
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА, ВАНИЛИН

1кг

ККАЛ - 194,42
БЕЛКИ - 2,51г
ЖИРЫ - 12,87г
УГЛЕВОДЫ - 17,14г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 72 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

ПАННАКОТА С МАЛИНОЙ
ВАНИЛЬНО МАЛИНОВЫЙ ДЕСЕРТ

200г

ККАЛ - 58,27
БЕЛКИ - 0,6г
ЖИРЫ - 0,77г
УГЛЕВОДЫ - 12,25г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 48 ЧАСОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+6

**ПУДИНГ ЧИА
С КЛУБНИКОЙ И КИВИ**
КОКОСОВОЕ МОЛОКО, СЕМЕНА ЧИА, ФРУКТЫ

180г

СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ
ККАЛ - 127,9
БЕЛКИ - 2,4г
ЖИРЫ - 4,5г
УГЛЕВОДЫ - 19,08г



С ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ
ККАЛ - 155,1
БЕЛКИ - 2г
ЖИРЫ - 9г
УГЛЕВОДЫ - 17г

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 72 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+4

ОРЕШКИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 100г
ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ, СГУЩЕННОЕ МОЛОКО
ОРЕШКИ С ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ 100г
ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ, ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ ПАСТА

ККАЛ - 271,7
БЕЛКИ - 3г
ЖИРЫ - 12,7г
УГЛЕВОДЫ - 36,3г



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ 72 ЧАСА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2+4

БРАУНИ
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

70г



CATERING FAMILY KR

— Catering & Event services —

355035 г. Ставрополь, пр. Кулакова, 12Б

☎ 216-210 ☎ +7 988 097 09 37

@ catering_family_kr @kr_event

✉ FemiliKR@gmail.com

🌐 cateringfamily.ru

Генеральный директор
ООО «Фэмили КР»



Чередниченко Р.В.