

ГАРАНТИЯ
ОТ НАДЕЖНОГО
ПРОИЗВОДИТЕЛЯ
КАЧЕСТВА



СВЕЖЕГОТОВО

Свеже
готово

- ПО ПРОВЕРЕННЫМ ДОМАШНИМ РЕЦЕПТАМ
- СДЕЛАННЫЕ ВРУЧНУЮ
- ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

БЛЮДА НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ВАШ МЕНЕДЖЕР





САЛАТ ОЛИВЬЕ, 150 гр

Наш салат приготовлен из отборных овощей, отваренных на пару, маринованных огурцов и варёной колбасы ТМ «Торговая площадь».



с ароматной колбасой



овощи приготовлены на пару



САЛАТ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ, 150 гр

Классическое сочетание овощей, приготовленных на пару, куриных яиц и слабосоленой сельди. Каждый слой пропитан майонезом.



отборное филе сельди



овощи приготовлены на пару



САЛАТ ВИНЕГРЕТ, 150 гр

Салат, приготовленный по традиционному рецепту – из картофеля, свёклы и моркови, с добавлением маринованных огурцов, капусты и зелёного горошка.



овощи приготовлены на пару



готовим своими руками



САЛАТ МИМОЗА КЛАССИЧЕСКИЙ, 150 гр

Верхний слой салата из консервированной сайры и паровых овощей присыпан измельчённым яичным желтком. Все слои салата пропитаны майонезом.



овощи приготовлены на пару



готовим своими руками



Салаты

САЛАТ КРАБОВЫЙ, 150 гр

Традиционный рецепт дополнен ветчиной ТМ «Торговая площадь», придающей салату выразительный вкус и сытность.

 с добавлением сочной ветчины  готовим своими руками



КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ, 150 гр

Авторская версия салата из свежей капусты, моркови, красного болгарского перца с заправкой на основе из растительного масла, специй и уксуса.

 источник витаминов  из свежих овощей



САЛАТ СВЕКОЛКА, 150 гр

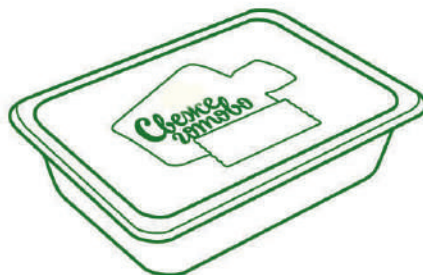
Простой салат из свёклы, отваренной на пару, заправлен майонезом и чесноком.

 из отборной свеклы и чеснока  овощи приготовлены на пару



ИНДИВИДУАЛЬНАЯ УПАКОВКА

высота: 7,0 см
ширина: 10,0 см
глубина: 10,0 см



высота: 4,5 см
ширина: 10,9 см
глубина: 14,7 см



ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА

4 ВЛОЖЕНИЯ

6 ВЛОЖЕНИЙ

ГОФРОКОРОБ

высота: 7,0 см
ширина: 23,0 см
глубина: 31,0 см

СРОКИ ГОДНОСТИ

Готовые блюда «Свежеготово», выпускаемые в лотках, упакованы с применением технологии модифицированной газовой среды (МГС). При этом воздух, находящийся внутри упаковки, замещен смесью инертных газов (азота и углекислого газа), замедляющей процесс окисления (порчи) пищи. Низкий уровень кислорода предотвращает развитие и размножение грибов, бактерий и иных микроорганизмов. Это позволяет нам гарантировать срок хранения продукта:

7 СУТОК ПРИ t
от +4°C – до +2°C, ПОСЛЕ
ВСКРЫТИЯ УПАКОВКИ - 12 Ч



Вторые блюда
и гарниры

КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ, 220 гр

Фарш для домашних котлет мы готовим из свинины и курицы. Каждая котлетка подрумянена до золотистой корочки.



из охлажденного
мяса



готовим
своими руками



КОТЛЕТА ОРИГИНАЛЬНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ, 220 гр

Нашу сочную котлету из свинины и говядины дополняют картофельные дольки, запечённые с ароматными специями.



из охлажденного
мяса



готовим
своими руками



МЯСО ПТИЦЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ ЗАПЕЧЕННОЕ, 150 гр

Куриное филе, запечённое в яичном кляре для сохранения сочности, с аппетитной "шапкой" из томатов и сыра, украшенной маслинами.



запеченный
продукт



из охлажденной
курицы



КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ, 220 гр

Куриные котлеты с ароматным сыром и зеленью, панируются в пшеничных сухарях для сохранения сочности во время запекания.



с сыром
и свежей зеленью



из охлажденной
курицы



БЕДРО КУРИНОЕ ЗАПЕЧЕННОЕ ПО-ГРУЗИНСКИ, 220 гр

Куриные бёдрышки, замаринованные в ароматных грузинских специях, запекаются в печи без дополнительной обжарки.



запеченный продукт



из охлажденной курицы



КУРИНЫЙ РУЛЕТИК С ГРИБАМИ ЗАПЕЧЕННЫЙ, 160 гр

Сочное мясо птицы, запечённое до румяной корочки, с начинкой из сыра полутвёрдых сортов и свежих грибов, приправленное перцем.



запеченный продукт



со свежими грибами



ФРИКАССЕ ИЗ КУРИЦЫ С ГРЕЧКОЙ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ, 220 гр

Сочное блюдо из куриного филе, тушёного в натуральных сливках с морковью и луком. Дополнено рассыпчатой гречкой.



сочное блюдо со сливочным вкусом



из охлажденной курицы



ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ, 220 гр

Крупные кусочки нежной томлёной свинины, с картофелем и свежими грибами, тушёное в овощном соусе.



охлажденное мясо



со свежими грибами



ПЛОВ С КУРИЦЕЙ, 220 гр

Плов приготовлен по оригинальному узбекскому рецепту из курицы, обжаренной до румяной корочки, вместе с морковью и луком. Блюдо приправлено ароматной зирой.



приготовлено по-узбекски



с ароматной зирой



ПАСТА КАРБОНАРА, 220 гр

Паста из твердых сортов пшеницы с нежным соусом карбонара. Особый вкус сливочному соусу придаёт наша фирменная грудинка.



на сливках, с грудинкой



с пастой твердых сортов пшеницы



РЫБА ЖАРЕНАЯ МИНТАЙ, 130 гр

Филе минтая, запеченное до румяной корочки в кляре из яиц и муки, отличается мягкостью и нежным вкусом.



сочное филе
в кляре



готовим
своими руками



ОВОЩНОЕ РАГУ, 180 гр

Брокколи, цветная капуста, болгарский перец, морковь и лук, тушенные с добавлением специй и растительного масла.



готовим
своими руками



деликатное
тушение



РИС С ОВОЩАМИ, 220 гр

Чтобы вкус риса получился по-азиатски ярким, мы томим его вместе с овощами в соевом маринаде.



в соевом соусе
по-азиатски



готовим
своими руками



ФИЛЕ ГОРБУШИ С МОРКОВЬЮ, 180 гр

Сочное филе горбуши, запеченное в пикантном маринаде из моркови, томатного соуса, лука и специй.



сочное филе
в кляре



готовим
своими руками



КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ДОЛЬКАМИ В СПЕЦИЯХ, 200 гр

Сочетание свежего розмарина, чеснока и чёрного перца придадут простому блюду оригинальный вкус.



запеченный
продукт



готовим
своими руками



КАША РАССЫПЧАТАЯ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ, 200 гр

Отборная отварная гречка с заправкой из свежих грибов, обжаренных с луком и чесноком.



готовим
своими руками



со свежими
грибами



КЛАССИЧЕСКИЙ БОРЩ С МЯСОМ, 285 гр

Густой и наваристый борщ, приготовленный по традиционному рецепту с говядиной и свежими овощами.

 из охлажденной говядины  из свежих овощей



СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕННОСТЯМИ, 285 гр

Ароматный суп с тремя видами копченостей: ребрышками, колбасками и свиным карбонадом собственного производства.

 три вида копченостей  густой и наваристый



КУРИНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ, 285 гр

Легкий куриный суп по-домашнему рецепту: фрикадельки приготовлены из сочного куриного мяса, что даёт насыщенный и душистый бульон.

 три вида копченостей  густой и наваристый



СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ, 285 гр

В нашей сборной солянке: колбаски полукопченые, свиной карбонад и варено-копченый сервелат ТМ «Торговая площадь».

 из охлажденной курицы  по-домашнему рецепту





*Блинчики, сырники,
запеканки*

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ, 140 гр

Блинчики с начинкой из обжаренного с луком фарша (говядина со свиной).



сочная мясная начинка



тонкий нежный блин



БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ, 140 гр

Блинчики с начинкой из полутвердого сыра и ветчины ТМ «Торговая площадь».



много сочной начинки



тонкий нежный блин



БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ, 140 гр

Тонкие блинчики с мягкой воздушной начинкой из свежего натурального творога.



из отборного творога



тонкий нежный блин



СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА, 150 гр

Аппетитные сырники из натурального нежного творога и подрумянены до золотистого цвета.



из отборного творога



ароматные и нежные



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ПЕРСИКОМ, 150 гр

Воздушная запеканка с тонким ванильным ароматом приготовлена из натурального творога, сливочного масла и персиков.



из отборного творога



нежный вкус сливочного масла

