

ООО "НИЦ "Магистр"

220013, г Минск, ул. П.Бровки, дом № 30, корпус 2,к77

Меню на 19.07.2024 г.

Кондитерский цех

Наименование блюд	Выход	Цена
Крендель сахарный <i>Мука пшен. в/с, масло сливочное, яйцо, дрожжи, соль, сахар, масло растит.</i>	75	1.10
Булка с повидлом <i>Мука пшен в/с, сахар, маргарин, яйцо, соль, дрожжи, повидло, вода, масло раст</i>	100	1.30
Плюшка с маковой начинкой <i>Мука в/с, сахар, маргарин, наполнитель маковый, дрожжи, яйцо, сах.пудра, соль, масло раст.</i>	100	1.30
Булочка Ароматная <i>Мука в/с, вода, сахар, маргарин, дрожжи, корица, сахарная пудра, соль, масло раст.</i>	100	1.30
Сочник с творожной начинкой <i>Мука в/с, творог, сахар, масло слив, молоко, сметана, сах. пудра, сода, соль, масло раст.</i>	110	1.75
Пирожное Корзиночка Снежинка <i>Мука пшен в/с, сахар, масло слив. яйцо, повидло, соль, ванилин, сода, сахарная пудра</i>	75	1.70
Пирожное Эклер с кремом <i>Мука пшен в/с, сахар, яйцо, масло слив., молоко сгущ., соль, ванилин, коньяк, сахарная пудра, помадка сахарная</i>	70	1.80
Пирожное Картошка обсыпная <i>Яйцо, масло слив., сахар, мука пшен в/с, сахарная пудра, молоко сгущеное, крахмал, коньяк, какао-порошок, ванилин</i>	54	1.20

Составил:

