

ООО "НИЦ "Магистр"

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

## Меню на 24.12.2024 г.

### Кондитерский цех

Наименование блюд	Выход	Цена
<b>Булочка Сметанник</b> <i>Масло раст., сахар-песок, мука пшен. в/с, дрожжи пресован., соль, яйцо, маргарин, вода, сметана</i>	100	1.35
<b>Булочка чайная с творогом</b> <i>Мука в/с, молоко, творог, сахар, дрожжи, яйцо, маргарин, соль, масло раст.</i>	75	1.25
<b>Плюшка с маковой начинкой</b> <i>Мука в/с, сахар, маргарин, наполнитель маковый, дрожжи, яйцо, сах.пудра, соль, масло раст.</i>	100	1.35
<b>Булочка Ароматная</b> <i>Мука в/с, вода, сахар, маргарин, дрожжи, корица, сахарная пудра, соль, масло раст.</i>	100	1.35
<b>Пирожное Корзиночка Снежинка</b> <i>Мука пшен в/с, сахар, масло слив. яйцо, повидло, соль, ванилин, сода, сахарная пудра</i>	75	1.75
<b>Пирожное Эклер с кремом</b> <i>Мука пшен в/с, сахар, яйцо, масло слив., молоко сгущ., соль, ванилин, коньяк, сахарная пудра, помадка сахарная</i>	70	1.85
<b>Пирожное Картошка обсыпная</b> <i>Яйцо, масло слив., сахар, мука пшен в/с, сахарная пудра, молоко сгущеное, крахмал, коньяк, какао-порошок, ванилин</i>	54	1.25
<b>Сочник с творожной начинкой</b> <i>Мука в/с, творог, сахар, масло слив, молоко, сметана, сах. пудра, сода, соль, масло раст.</i>	110	1.80

Составил:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_