УТВЕРЖДАЮ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

ООО " Северная Столица"

Д.А. Левин

Прейскурант продукции собственного производства, реализуемой в буфетах для сотрудников и учащихся образовательных учреждений г. Санкт-Петербурга от 01 января 2024 года

	Наименование	НА	01.01.2024
№	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	*Выход (гр)*	*Цена (руб)*
1	Бутерброд с колбасой варено-копченой	25/25	30
2	Бутерброд с ветчиной	25/25	30
3	Бутерброд с сыром	25/25	30
4	Винегрет овощной *	100	30
5	Винегрет овощной с сельдью *	100/25	45
6	Куриное филе отварное с гарниром	30/100	70
7	Рыба под маринадом	50/50/5	65
8	Салат "Весна" (соус "Весна")	100	55
9	Салат "Витаминка" **	100	50
10	Салат "Степной" с яйцом (соус "Весна") ***	90/20/10	40
11	Салат "Цезарь"	100	70
12	Салат из квашенной капусты *	100	30
13	Салат из помидоров и огурцов	100	40
14	Салат из свеклы с сыром и чесноком, соусом "Весна", зелень	100/1	35
15	Салат Оливье (говядина)	100	60
16	Салат "Оливье" с колбасой	100	50
17	Салат с ветчиной и сыром	80	60
18	Салат с фасолью и куриным филе	150	80
19	Салат Столичный	100	60
20	Салат из моркови и яблок	100	30
21	Салат из моркови с чесноком ***	100	30
22	Салат из свеклы с растительным маслом	100	30
23	Салат китайский с растительным маслом	100	40
24	Салат Мимоза	100	60
25	Салат Птица / сыр / яйцо	100	90
26	Салат редис с огурцом	100	45
27	Салат-коктейль птица/овощи	100	85
28	Сельдь под шубой	100	40
29	Сельдь с гарниром и яйцом (соус "Весна")	25/100/20/5	50
30	Сэндвич с ветчиной и сыром	140	80
31	Сэндвич с курой	140	85
32	Фитнес (сельдерей, морковь)	150	60
33	Яйцо под соусом с гарниром (соус "Весна") и зеленью	40/25/15/2	40
№	ЗАКУСКИ		
1	Минтай филе под маринадом	80/50	70
2	Треска филе под маринадом	60/50	70
№	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
1	Блинчики со сметаной	100/10	35
2	Блинчики со сгущенным молоком	100/20	40
3	Блинчики со сливочным маслом	100/5	35
4	Блинчики с ветчиной / сыром и соус школьный	90/15	50
5	Блинчики с курицей и соусом школьный	90/15	60
6	Оладьи с сгущенном молоком	130/10	40
7	Сырники творожные со сгущенкой	100/20	80
№	КАШИ		
1	Каша геркулесовая, молочная с маслом сливочным	200/5	40
2	Каша рисовая, молочная с маслом сливочным	200/5	30
3	Каша пшенная, молочная с маслом сливочным	200/5	35
№	ПЕРВЫЕ БЛЮДА		

1	Борщ из свежей капусты с мясом, со сметаной и зеленью	250/25/5/2	70
2	Борщ из свежей капусты со сметаной и зеленью	250/5/2	30
3	Рассольник "Ленинградский" с мясом, со сметаной и зеленью	250/25/10/2	70
4	Рассольник "Ленинградский" со сметаной и зеленью	250/10/2	30
5	Солянка домашняя	250/40/20	60
6	Суп гороховый с картофелем и зеленью	250/2	20
7	Суп гороховый с картофелем, с мясом и зеленью	250/25/2	60
8	Суп гороховый с гренками	250/10	40
9	Суп из овощей с мясом, со сметаной и зеленью	250/25/5/2	70
10	Суп из овощей со сметаной и зеленью	250/5/2	30
11	Суп картофельный с мясными фрикадельками и зеленью	250/25/2	60
12	Щи из квашенной капусты с мясом, со сметаной и зеленью	250/25/5/2	70
13	Щи из квашенной капусты со сметаной и зеленью	250/5/2	30
14	Щи из свежей капусты с мясом, со сметаной и зеленью	250/25/5/2	70
15	Щи из свежей капусты со сметаной и зеленью	250/5/2	30
16	Суп картофельный с макаронными изделиями, сметаной и курой	250/10/10	30
17	Суп картофельный с рыбой	250/10	30
№	**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**		
1	Биточки по-белорусски	75/5	90
2	Бифштекс натуральный рубленый с яйцом	70/20	110
3	Говядина тушенная в кисло-сладком соус	75/50	145
4	Говядина, тушенная с черносливом	50/50	110
5	Голубцы с мясом и рисом	150/50	90
6	Гуляш из говядины	50/50	90
7	Гуляш из свинины	50/75	80
8	Жаркое по-домашнему	70/180	140
9	Закрытый бутерброд с котлетой из говядины	115	65
10	Закрытый бутерброд с котлетой из куры	120	65
11	Запеканка картофельная с мясом	125	90
12	Запеканка творожная со сгущенным молоком	130/20	90
13	Зраза рубленная из говядины	100	90
14	Зраза рубленая (филе минтая)	130	70
15	Зразы куриные запеченные с сыром	80/5	95
16	Индейка тушеная в сметанном соусе	50/50	50
17	Кабачки тушеные в сметане	150	70
18	Кабачки, фаршированные мясом и рисом	150	80
19	Котлета из птицы натуральная с маслом	75/5	95
20	Котлета куриная с булочкой обыкновенной	40/50	40
21	Котлета отбивная из свинины с маслом	75/5	90
22	Котлета панированная "Пожарская" из филе куриного	100	90
23	Котлета рубленая из говядины	50	40
24	Котлета рубленая из говядины	100	80
25	Котлета рубленая из птицы	100	80
26	Котлета рубленая из птицы (индейка)	100	85
27	Котлеты натуральные из филе птицы панированные	75	95
28	Котлета рыбная с томатным соусом	120	100
29	Котлета из птицы с соусом молочным	120	100
30	Котлета по-киевски	100	100
31	Кура тушеная в соусе с овощами	60/100	90
32	Куриное филе, запеченное с сыром	125	125
33	Курица запеченная	75/5	95
34	Лобио из фасоли	150	50
35	Макароны с сыром и маслом сливочным	150/20/10	50
36	Мясо, запеченное с сыром	50/50	100
37	Омлет с ветчиной и маслом сливочным	140/5	90
38	Омлет с сыром и маслом сливочным	115/5	70
39	Оладьи из печени	100	85
40	Перец, фаршированный мясом/рисом	100/50	110
41	Печень с луком	100	100
42	Плов из филе куриного	200	100
43	Плов из свинины	150	70

44	Поджарка из свинины	60/15	70
45	Рататуй	200	80
46	Рулет из говядины с луком и яйцом	100	80
47	Рулет из куры с луком и яйцом	75	85
48	Рыба запеченая с сыром	110	110
49	Рыба запеченная	100	100
50	Рыба отварная филе соус "Польский"	50/50	90
51	Рыба по-русски	50/75/60	70
52	Рыба, запеченная с яйцом	100	110
53	Рыба минтай запеченая в яйце	75	80
54	Свинина, запеченная с помидорами и соусом "Весна"	60/30/20	80
55	Свинина запеченая с луком и овощами	50/25	70
56	Сдоба обыкновенная с колбасой, огурец, соус Весна	50/15/10/10	40
57	Сосиски отварные	100	65
58	Тефтели из говядины	60/30	60
59	Тефтели с рисом в томатном соусе	80/50	60
60	Торт печеночный с соусом школьным	100	80
61	Фрикадельки в соусе	100/50	90
62	Фрикасе из филе куры	75/50	115
63	Шашлык из филе куры	75	70
64	Шницель из куриного филе	100	115
65	Шницель натуральный рубленый	60	90
66	Шницель по-варшавски с сыром	60/20	100
67	Шницель свиной отбивной	90	90
№	**ГАРНИРЫ**		
1	Капуста тушеная (свежая)	150	45
2	Капуста квашенная тушеная	150	55
3	Картофель запеченный с зеленью	150/2	45
4	Картофель отварной с зеленью	150/2	35
5	Картофельное пюре	150	35
6	Картофель по-домашнему	200	50
7	Каша гречневая рассыпчатая	150	25
8	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/5	35
9	Рагу овощное	150	50
10	Рис отварной	150	30
№	**НАПИТКИ**		
1	Компот из апельсинов	180	25
2	Компот из свежих яблок	180	25
3	Компот из сухофруктов	180	15
4	Чай с сахаром	180	10
5	Чай с сахаром и лимоном	180	15
6	Кофейный напиток	180	20
7	Какао с молоком	180	20
8	Морс из клюквы	200	30
9	Морс из черной смородины	200	30
10	"Эспрессо"	50	50
11	"Американо"	100	50
12	"Капучино"	200	60
13	"Латте"	200	70
№	**ВЫПЕЧКА**		
1	Бисквит с начинкой	100	35
2	Булочка домашняя	100	40
3	Булочка с корицей	100	45
4	Булочка с маком	100	45
5	Булочка с маком и шоколадной глазурью	80	50
6	Ватрушка "Пикантная"	100	50
7	Ватрушка с джемом	100	40
8	Ватрушка с творогом	100	40
9	Ватрушка Царская	100	70
10	Кекс столичный	100	70
11	Кекс творожный	75	45

12	Кекс творожный	100	65
13	Корзиночка песочная со сгущенным молоком	30/30	40
14	Крендель сахарный	80	35
15	Молочный коржик	75	35
16	Полоска песочная с творогом	100	55
17	Полоска песочная с лимоном	100	50
18	Полоска песочная с повидлом	75	45
19	Пирог песочный	90	55
20	Пирог Итальянский	100	75
21	Пирог бисквитный с яблоком	100	40
22	Пирожок дрожжевой с зеленым луком и яйцом	75	50
23	Пирожок дрожжевой с зеленым луком и яйцом	100	75
24	Пирожок дрожжевой с капустой	100	40
25	Пирожок дрожжевой с картошкой	100	40
26	Пирожок дрожжевой с рисом и яйцом	100	45
27	Пирожок дрожжевой с яблоками	100	45
28	Пирожок с вишней	100	55
29	Рогалик с повидлом	80	40
30	Рогалик с шоколадом	80	45
31	Сосиска в тесте	50/50	60
32	Сочень творожный	100	60
33	Хачапури	100	85
34	Шарлотка с яблоками	100	45
35	Плетенка сдобная	75	35
36	Выборгская булочка	75	40
37	Маковка	75	40
38	Тарантелла	75	45
39	Панетто	75	60
40	Кренделек	75	35
41	Пиццелла	75	65
42	Расстегай с капустой	75	35
43	Расстегай с картофелем	75	35
44	Расстегай с рисом и яйцом	75	35
45	Пирог с яблоком	75	30
46	Лепешка с сыром	75	70
№	ФРУКТЫ-ДЕСЕРТ		
1	Сочная компания (яблоко, мандарин, киви)	150	65
2	Весёлые фрукты (яблоко, виноград, банан)	150	65
№	ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		
1	Батон обогащенный микронутриентами	25	5
2	Батон обогащенный микронутриентами	40	8
3	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	25	3
4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	5
№	ВЫПЕЧКА ОТ ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО ПРОИЗВОДСТВА		
1	Кекс шоколадный	100	60
2	Круассан "Школьный"	60	40
3	Круассан "Школьный" с джемом в ассортименте	60/25	55
4	Круассан "Школьный" с шоколадом	60/25	60
5	Кунжутное печенье	50	50
6	Маффин банановый	105	65
7	Овсянное печенье	80	55
8	Ушки слоенные с корицей	50	50
9	Ушки слоенные с маком	50	50
10	Ушки слоенные с сахаром	50	50
11	Хлебные палочки с сыром	60	30

* с 01.03. -31.08. готовятся с зеленым луком

** с 01.03. -31.08. вариант 2, с 01.09. -28.02 вариант 1

*** с 01.09. -28.02.