

декабрь 2017 – февраль 2018



# Приготовлено в Виктории



Рецепт  
от шеф-повара  
Виктории

С Новым  
Годом!

Малиновые  
канкейки

Выпекайте при 180°C  
20 минут



## Настроение праздника

Богатство выбора

Канapé  
для удобного фуршета

Десерты  
Новогодние новинки



Попробуйте то, что мы  
с любовью готовим для вас





# Праздничный стол от «Виктории»

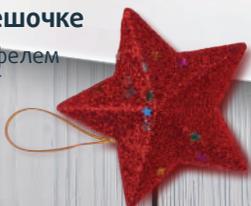
*Сытные и питательные блюда отлично порадуют ваших гостей*



## Куриные ножки в тестяном мешочке

с грибами, картофелем и специями, 100 г

**27.50** р.



## Запеченная утка

с фруктами и медом, 1 кг

**88** р.



## Фаршированные шампиньоны

с морковью и луком, 100 г

**49.50** р.





### Рулет из курицы мраморный

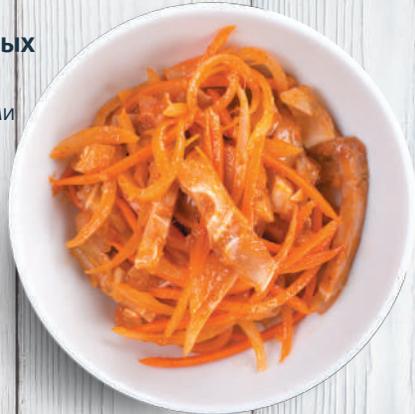
Нежный вкус и пикантные специи этого блюда не оставят вас равнодушным, 100 г

**72** р.

### Хе из свиных ушей

с ароматными специями, 100 г

**49** р.



### Нежное заливное из языка

со свежей зеленью, 50 г

**45** р.





Рецепт  
от шеф – повара «Виктории»  
Алины Макитовой

# Малиновые капкейки

Просто, легко, доступно!



## Ингредиенты

3 яйца	2 ст. муки
100 г. сахара	2 ч.л. разрыхлителя
3 ст.л. йогурта	ванильный сахар
90 г. масло слив.	1 ст. ягоды малины



1  
Взбейте миксером сахар, ванильный сахар и яйца до растворения сахара. Добавьте йогурт и масло, затем муку и разрыхлитель.



2  
Заполните формочки на 2/3. Вдавите в тесто ягоды малины.



3  
Выпекайте при 180°C 20 минут. Остудите.



4  
Сверху нанесите творожный крем и украсьте ягодами малины. Наполнять такие капкейки можно любыми ягодами.

## Творожный крем

Масло сливочное — 150 г
Творог — 250 г
Сахар — 150 г
Ванилин

## Приготовление крема

Сливочное масло комнатной температуры до воздушности взбейте с сахаром и постепенно добавляйте творог и ванилин. Взбивайте до пышности и однородности. Уберите в холодильник.



Свежие идеи:

## Салат с курицей и абрикосами



Свежие идеи:

## Лосось в цитрусовом соусе

**2**  
ПОРЦИИ**10**  
МИНУТ**Ингредиенты:**

Нарезанное мясо  
отварных куриных  
грудок – 350 г

Абрикосы  
или курага – 500 г

Зеленый салат – 400 г

Яблоко – 1 шт.

Измельченные  
орехи – 1 ст. л.

Майонез – 2 ст.л.

Сметана – 3 ст.л.

Соль, сахар – по вкусу

**Способ приготовления**

Перемешайте мелко порезанное мясо, абрикосы и яблоки, затем заправьте.

Для заправки тщательно смешайте сметану, майонез, по вкусу приправьте сахаром и, если необходимо, солью.

На большом блюде или подносе разложите зеленые салатные листья (листья лучше использовать больше, круглой формы), а на них аккуратно порциями - салат, сверху посыпать орешками.

**3**  
ПОРЦИИ**15**  
МИНУТ**Ингредиенты:**

Апельсины – 3 шт.

Грейпфрут – 1 шт.

Лайм – 1 шт.

Зеленый лук – 1 пучок

Сливочное  
масло – 1 ч.л.

Филе лосося – 500 г

Сухой вермут – 60 мл.

Апельсиновый  
мармелад - 100 г

Свежая мята, соль,  
перец – по вкусу

**Способ приготовления**

Очистите цитрусовые от кожуры, аккуратно срежьте цедру. Разберите грейпфрут, лайм и 2 апельсина на дольки, освобождавая мякоть от пленки и положите в отдельную посуду. В образовавший сок добавьте сок третьего апельсина. Нарежьте стебли лука вдоль, соломкой по 5 см. Порежьте лососину кусочками 2,5 x 5 см, выложите в растопленное масло. Осторожно помешивая, готовьте рыбу на среднем огне около 4 минут, затем выложите в отдельную посуду.

Вылейте 120 мл сока и вермут на сковороду. Добавьте мармелад, постоянно помешивая, готовьте на сильном огне 3 минуты. Добавьте лук и мякоть цитрусовых, снимите с огня и добавьте мелко порубленную мяту.

Выложите соус в посуду с рыбой, осторожно перемешайте, разложите по тарелкам, украсьте цедрой, листиками мяты, посолите и поперчите.



# Салаты

к вашему столу



## Салат Мимоза

Традиционный рыбный салат, пропитанный майонезом

**43** р.



## Салат Фаворит

Сытный салат из мякоти курицы, ветчины, грибов и зелени

**32.50** р.

Цена указана за 100 г, если не указано иное и может быть изменена после 15 января 2018.  
Товар присутствует не во всех супермаркетах Виктория.



## Салат Оливье

Незаменимое решение для праздничного стола

**34.90** р.



## Сельдь под шубой

Слоеный салат из разнообразных ингредиентов

**29** р.



# Фуршетные закуска

к вашему столу



**1** Закуска Царская  
*Креветки, грибы, сливки*  
50 г

**65 р.**

**4** Тигровые креветки на шпажке  
*Креветки*  
30 г

**270 р.**

**7** Канапе Капрезе  
*Помидоры черри, моцарелла*  
40 г

**65 р.**

**10** Закуска Сытная  
*Ростбиф, огурец соленый, сливки, слоеное тесто*  
40 г

**50 р.**

**2** Пикантные шашлычки ассорти  
*Баклажаны, грибы, кабачки, помидоры черри, лук*  
50 г

**55 р.**

**5** Профитроли с семгой  
*Семга, сыр творожный*  
45 г

**85 р.**

**8** Салат Норвежский  
*Семга, сыр, салат листовой, багет пшеничный*  
50 г

**80 р.**

**11** Салат Комплимент  
*Креветки, соус сливочный, сыр, таралетка*  
40 г

**75 р.**

**3** Шашлычок пикантный  
*Филе куриное, кабачки, лук, помидоры черри*  
50 г

**50 р.**

**6** Краб-болл с креветкой  
*Крабовые палочки, сыр, креветка*  
25 г

**30 р.**

**9** Закуска Праздничная  
*Курица, орех, сыр*  
40 г

**45 р.**

**12** Салат Французский с рыбой  
*Огурец, семга с/с, сыр творожный, булочка пшеничная*  
40 г

**22 р.**

**13** Сэндвич с семгой  
*Бородинский хлеб, сливочный сыр, семга с/с*  
50 г

**50 р.**

# Сладкие радости

*У нас вы можете найти десерты на любой вкус*



## Эклер

с заварным сливочным кремом, 30 г

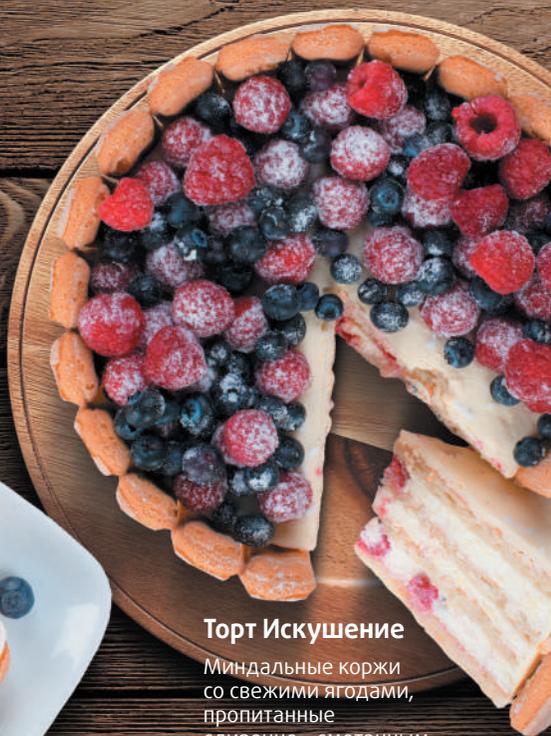
**45** р.



## Пирожное Наслаждение

Сливочное безе с белым шоколадом и ягодами, 25 г

**45** р.



## Торт Искушение

Миндальные коржи со свежими ягодами, пропитанные сливочно-сметанным кремом, 1 шт. /2150 г

**3400** р.

## Торт заказной с новогодним украшением

100 г

**150** р.





**Эклер  
клубничный**

с сырно-сливочным  
кремом, 35 г

**45** р.

**Профитроли**

с шоколадно-апельсиновым  
кремом, 35 г

**45** р.



**Капкейк  
Праздничный**

со сливочно-сырным  
кремом, 4 шт./ 450 г

**350** р.



**Пирожное Рафаэль**

Кокосовое лакомство  
со сливочно-ванильным  
кремом и шоколадом,  
30 г

**45** р.

# - Стол заказов -

## Приготовлено в Виктории



1

Выберите продукцию  
и сделайте заказ  
в магазине



2

В назначенный день  
получите заказ в  
отделе кулинарии



3

Оплатите заказ  
в кассе магазина



! Важная  
информация



Заказ принимается  
не позднее 3-х дней  
до срока изготовления



Минимальный заказ:  
- на салат 500 г  
- на торт 1.5 кг  
- на фуршет 10 штук  
одного наименования

Банкетные и фуршетные блюда готовим для вас в следующих супермаркетах:  
м. Нахимовский проспект, Севастопольский пр-т, 28, с. 2 • м. Домодедовская, Ореховый б-р., 14, с. 3,  
ТРЦ «Домодедовский» • м. Люблино, ул. Краснодарская, 51, к. 2 • м. Бульвар Адмирала Ушакова,  
ул. Адмирала Лазарева, 2 • м. Алтуфьево, ул. Череповецкая, 18 • м. Коньково,  
ул. Профсоюзная, 109 • м. Новогиреево, ул. Новокосинская, д. 32/7 • м. Южная, ул. Кировоградская, 9  
• г. Домодедово, Каширское ш., с. 3А, ТЦ «Торговый Квартал».

Заказы размещайте в супермаркетах или на сайте [www.victoria-group.ru](http://www.victoria-group.ru)