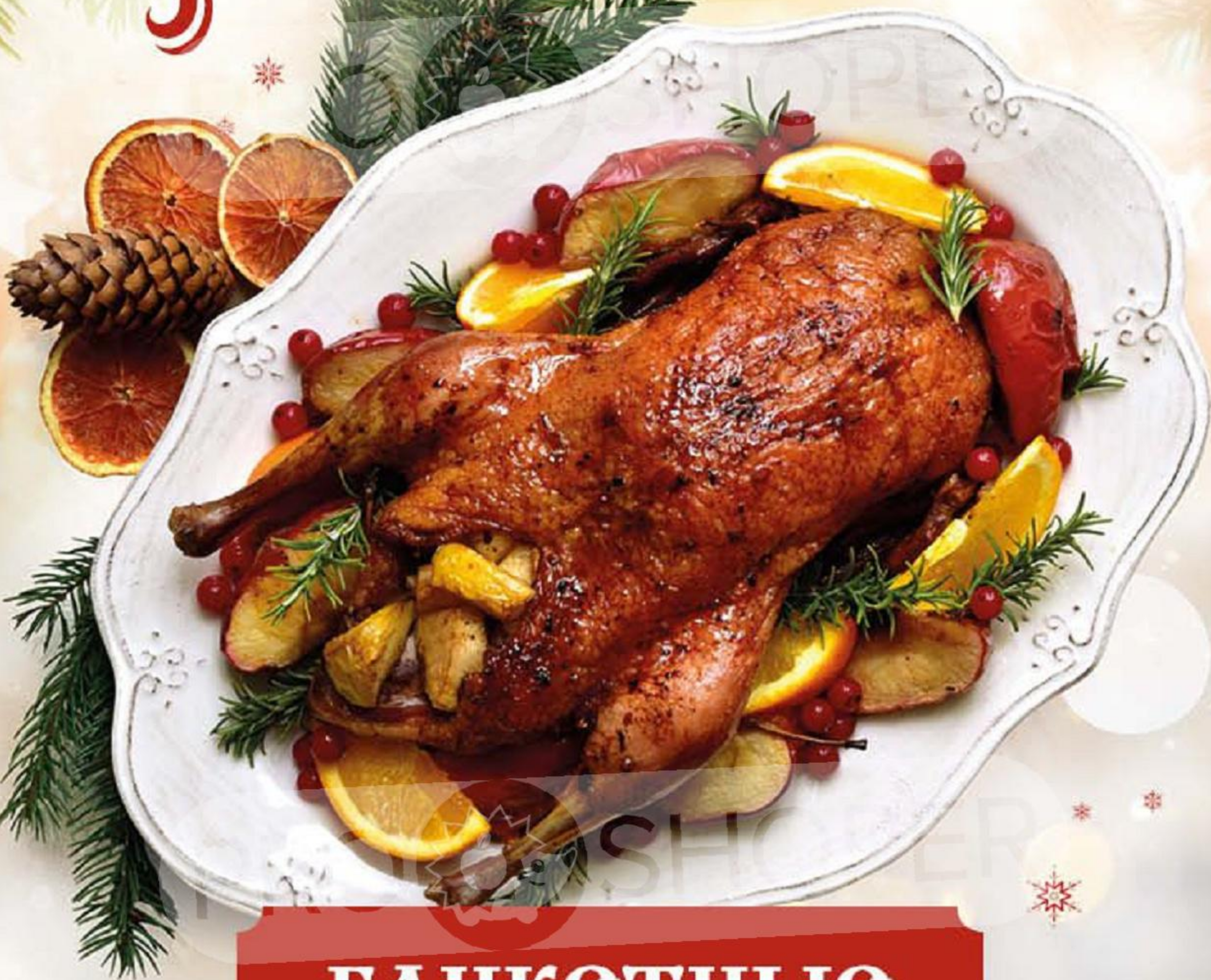


Д

ОБРЯНКА

ярмарка русской кухни



**БАНКЕТНЫЕ
БЛЮДА**

2023



dobryanka-rus.ru



Дорогие гости!

Приближаются новогодние праздники с торжественными застольями и уютными семейными встречами! Для таких случаев мы готовим банкетные блюда: традиционные русские кушанья, аппетитные закуски, вкусные горячие блюда, румяную выпечку и десерты.

Заказы на банкетные блюда принимаются за 3 дня до праздничной даты.
Сделать заказ или уточнить полный ассортимент вы можете по телефону горячей линии или у администраторов магазинов

8-800-200-31-73

Б.Богаткова, 266/4 · Кутателадзе, 4/4



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Наши горячие блюда из мяса, птицы и рыбы поражают изысканным сочетанием вкусов и ароматов. А красивое оформление подчеркнёт праздничную атмосферу.

Рыба из Русской печи запечённая из осётра

С давних времен это было одним из обязательных и любимых блюд на царском столе. Мягкое и плотное, но в то же время нежное мясо осетра отличается невероятным вкусом и практически полным отсутствием мелких костей. Красивое, с оригинальным оформлением, на новогодний стол!



Перепела с вишнево-ореховым взваром

Нежные перепёлки приготовлены в тонких ломтиках бекона. Получается сочное и ароматное мясо. Грецкий орех и вишня придают пикантные нотки.

Гусь из Русской печи

Гусь, маринованный в специях с добавлением лимонного сока. Внутри ароматные яблоки и чернослив. Вкус яркий и многогранный.





Утка, чинёная в медово-соевом маринаде

Эффектное вкусное блюдо для праздничного стола. Утка, чинёная куриным филе, печенью, луком и рассыпчатым рисом, запекается в Русской печи. Блюдо украшено свежими овощами и зеленью.



Утка, запечённая с яблоками

Утка, сдобренная пряностями, запекается до румяной корочки. Лимон, клюква и яблоки добавляют мясу лёгкую кислинку.



Окорок свиной томлёный из Русской печи

Только в магазине «Добринка», на ул. Кутателадзе, 4/4

Сочное свиное мясо приправлено горчицей, чесноком, перцем и сметаной. Приготовлено в Русской печи.

Бок свиной запечённый из Русской печи

Нежное мясо свинины замариновано в ароматной аджике и приготовлено в Русской печи. Украшено зеленью петрушки.



Корейка свиная из Русской печи

Нежное и ароматное мясо в сочетании со специями. Благодаря томлению в Русской печи это блюдо тает во рту и приобретает невероятно насыщенный вкус.



Осётр «По-монастырски» из Русской печи

Только в магазине «Добринка», на ул. Кутателадзе, 4/4

Нежное филе сибирского осётра, запечённое в русской печи.





Форель «По-бойарски» из Русской печи

Сочная форель с луком, морковью и сельдереем запекается в шубке из теста до золотистой корочки. Вкусное оригинальное блюдо для ценителей рыбных деликатесов.

Окорок бараний шпигованный

Только в магазине «Добринка», на ул. Кутателадзе, 4/4

Баранья нога дополнена ароматным чесноком, пикантным черносливом и специями. Окорок томится в Русской печи до румяной корочки.

Свинина «По-домашнему» запечённая от Шефа

Свинная корейка замаринована в соевом соусе и специях. Мясо фаршируется ароматной курагой с черносливом и запекается с грецким орехом.

Щука фаршированная «Нежная»

Рыба фарширована собственным нежным мясом с луком, чесноком и специями. Готовится на пару и оформляется свежими овощами и зеленью.





Курочка, запечённая с яблоками и грушами

Курица пропитана соками душистых яблок и груш, сдобрена аджикой с чесноком и запечена до румяной корочки.



Рулька томлёная из Русской печи

Пикантная свиная рулька в медово-соевом маринаде. Долгое томление в Русской печи делает мясо нежным, с аппетитной румяной шкуркой.

Цыплёнок, фаршированный «По-пушкински»

Тушка цыплёнка фаршируется крупой «кус-кус» с луком и специями. Добавление майонеза придаёт сочности. Цыплёнок запекается до румяной корочки.



Стерлядь кольчиком из Русской печи

Только в магазине «Добрянка», на ул. Кутателадзе, 4/4

Стерлядь томлёная с Русской печи с юшкой. У рыбы нежный, пикантный вкус. Изящное блюдо к праздничному столу.



Шашлык мини из куриного мяса

Кусочки нежного куриного филе замаринованы со специями в соевом соусе с добавлением сока лимона. Шашлык готовится на гриле с болгарским перцем и цукини.



Рулет из гуся в медово-горчичном маринаде

Мясо гуся замариновано в специях с лепестками чеснока и завернуто в рулет. Медовое покрытие даёт пикантную золотую корочку при запекании в Русской печи.

Поросёнок молочный, фаршированный гречневой кашей с грибами

Нежное мясо молодого поросёнка начинено гречневой кашей с грибами. Попробуйте сочетание рассыпчатой крупы и белых грибов, пропитанных мясными соками, с ароматным вкусным мясом.



Свинина в ржаном тесте из Русской печи

Только в магазине «Добрянка», на ул. Кутателадзе, 4/4

Нежное филе из свинины томится в Русской печи в корочке из ржаного теста. Хлебный аромат вкусно сочетается с мягким сочным мясом.

Свинина, запёченная с моцареллой и томатами

Сочная мякоть свинины запекается со спелыми томатами, ароматным тимьяном и нежным сыром «Моцарелла».



Ножки куриные в специях гриль

Сочное мясо куриной ножки приправлено чесноком и специями. Запекается до золотистости.



Шашлык «Рыбка моя» из сёмги

Шашлык из сочного мяса сёмги с болгарским перцем, замаринован в специях с имбирём и приготовлен на гриле.



Стейк «По-царски» на пару из сёмги

Стейк из нежной сёмги приготовлен на пару с добавлением лимона и ароматных специй. Подается с украшением из зелени и маслин.



Рулет из красной рыбы «По-купечески»

Кета сдобрена специями и завернута в рулет с нежным сыром «Моцарелла», пикантными маринованными огурчиками и майонезом. Рулеты запекаются до румяности и украшаются зеленью и маслинами.

Котлета «Пожарская» от Шефа

Сочная котлета из мяса цыпленка с добавлением сливочного масла, мускатного ореха и перца. Сверху — хрустящая корочка из панировки.



Курочка «По-деревенски»

Нежное мясо бедра цыпленка запекается под шапкой из майонеза, ветчины, шампиньонов и лука. Получается оригинальное сочетание вкусов.

Рыба красная, запечённая «По-бойарски»

Кусочки нежной кеты запекаются с луком и морковью с добавлением сливок и специй. Блюдо украшено помидорами и зеленью.



Рыбка в сырной корзиночке

Горбуша со сливочным сыром, майонезом и соусом «Сладкий чили» приготовлена в хрустящей корзиночке из сыра. Блюдо дополнено свежими огурцами, помидорами черри и зеленью.



Говядина томлёная

Говядина маринуется с ароматными приправами и душистым перцем. Запекается при низких температурах.



Розе из красной рыбки

Филе вкусного лосося с плавленым сыром уложено в розочку. Запекается с ароматным розовым перцем.

Рулетики из баклажанов с сыром и чесноком

Аппетитная закуска из баклажанов, обжаренных до золотистой корочки, скрученных в рулетики с нежным сыром, грецким орехом и чесноком.



Рулетики из ветчины с сыром пикантные

Рулеты из ветчины начинены сыром с чесноком, яйцом и майонезом. Маринованный огурчик придаёт закуске пикантную нотку.



ЗАКУСКИ

Мы готовим закуски из овощей, мясных деликатесов, сыра. Нарядно оформленные, они возбуждают аппетит и послужат прекрасным аперитивом перед основными блюдами.

Закуска «Праздничная» из языка отварного

Нежный отварной говяжий язык с пикантными нотками пряностей. Деликатесный вкус этой закуски понравится всем.





Рулетик из красной рыбки с плавленым сыром

Сочное филе сёмги завернуто в рулет с нежным плавленым сыром. Получилась вкусная, деликатесная закуска.



Рулет куриный с сыром «Моцарелла»

Филе цыпленка, сдобренное специями, завернуто в рулет с ароматным болгарским перцем и нежным сыром «Моцарелла».



Ростбиф, маринованный с луком

Нежная говядина приготовлена в маринаде из соевого соуса, лимона, подсолнечного и оливкового масла с ароматным луком, чесноком и кориандром. Добавление смеси из пяти перцев придаёт лёгкую остринку.



Закуска «Тёщин язык»

В румяные, обжаренные рулеты из кабачков завернута начинка из сочных помидоров с чесноком и майонезом.



Буженина «Праздничная»

Закуска из отборного мяса свинины в перечном маринаде. Поставьте на праздничный стол ароматный мясной деликатес.



Рулет рыбный «Мозанка» из нерки и эсколара

Только в магазине «Добринка», на ул. Кутателадзе, 4/4

Нежное слабосоленое филе нерки щедро сдобрено ароматным соусом «Песто» и завернуто в рулет с тонкими ломтиками эсколара — деликатесной масляной рыбы.

Рулет рыбный «Праздничный» из нерки со сливочным сыром

Рулет из филе нерки с начинкой из сливочного сыра и чеснока. Вкусное сочетание пикантной рыбы и нежной начинки.



Рулет куриный «Аппетитный» остренький

Нежное мясо цыпленка и ветчина дополнены сыром, маслинами и аджикой, которая добавляет лёгкую остринку блюду.



Рулет куриный с индейкой

В рулет из филе цыпленка завернуто нежное мясо индейки, маслины и оливки. Орегано и базилик добавляют пикантные нотки.





Заливное ассорти «Праздничное» (1)

Заливное трёх видов: из говядины, языка и курицы. Кусочки мяса залиты бульоном с добавлением желатина, майонеза, зелени и клюквы.

Боленья в ассортименте

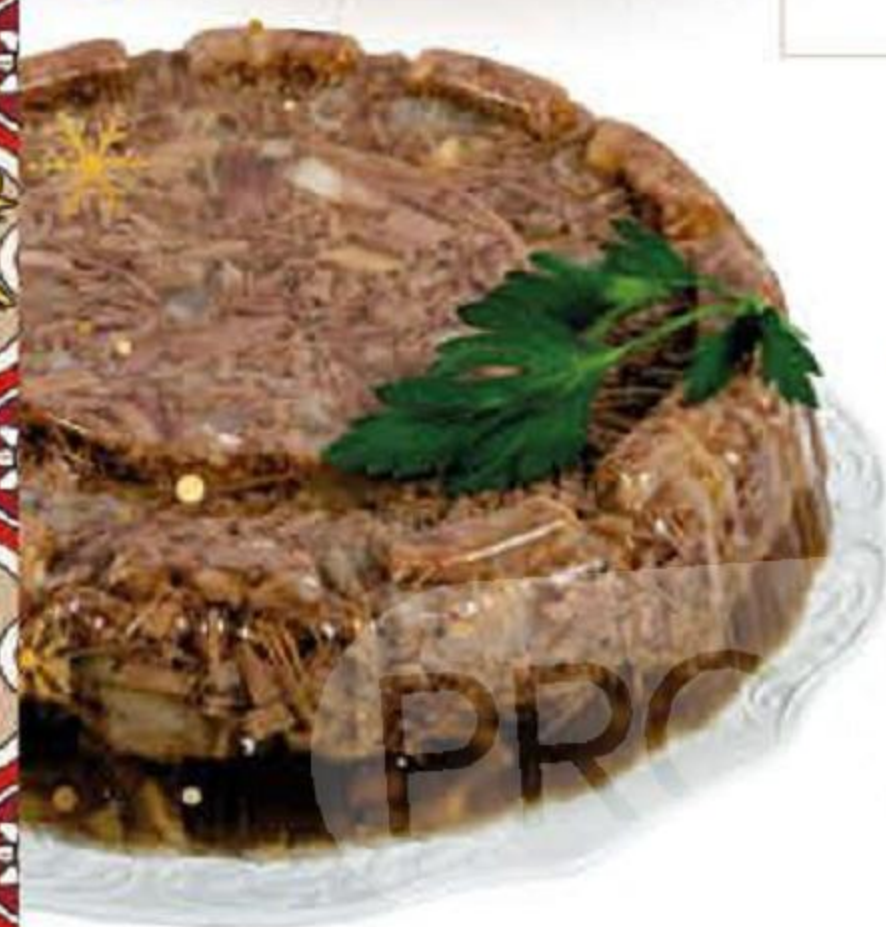
Домашние разносолы — вкусное дополнение к любому блюду и пикантная нотка к вашему столу.

Заливное «По-купечески»

Нежный язык в мясном бульоне с добавлением желатина. Украшено зелёным горошком, морковью, майонезом и зеленью.

Холодец «По-домашнему»

Аппетитная закуска из застывшего в желе наваристого бульона с мясом говядины и свинины, морковью и ароматным чесноком.



Студень говяжий «По-сибирски» (5)

Нежная говядина в мясном бульоне. Студень украшен зеленью и морковью.



САЛАТЫ

Возьмите к праздничному столу салаты. Овощные, мясные, рыбные, с сыром, грибами и другими вкусными ингредиентами — у нас богатый выбор! Это прекрасное дополнение к основным блюдам

Торт «Закусочный» из говяжьей печени

Нарядная закуска, где слои из печени с луком и морковью дополнены майонезом и чесноком. Украшение — сыр, помидоры черри и свежая зелень.



Торт блинный с красной рыбой

Тонкие блинчики смазаны сливочно-творожным сыром и дополнены нежным мясом кижуча и свежим огурцом. Торт оформлен зеленью и розовым перцем.

Тарелка фруктовая

Яркое сочетание сочных вкусов и ароматов. Освежающие с кислинкой и нежные сладкие фрукты — это прекрасная лёгкая закуска и десерт.



Салат «Гранатовый браслет»

Яркий салат для праздничного стола. Буженина, картофель, морковь, свёкла и яблоко выложены слоями с майонезом. Сверху салат украшен зёрнами граната и зеленью.

Тарелка овощная ассорти

Ассорти из свежих ярких овощей будет кстати на любом праздничном столе. Овощи вкусно дополняют блюда и закуски из мяса, рыбы, птицы.





Сырная нарезка

Возьмите к праздничному столу нарезку из сыров собственного производства. «Наша сыроварня» готовит более 60 видов сыра на любой вкус — от классических до пикантных, от мягких до твёрдых. Это закуска с изысканным вкусом и красивым оформлением.



Мясная нарезка

Мы производим более 100 видов мясных деликатесов: колбасы из разных видов мяса, пикантные рулеты, нежные паштеты, а так же грудинку, буженину, ветчину и многое другое. Нарезка из наших деликатесов придётся кстати на любом праздничном застолье.

Сырные и мясные тарелки могут быть собраны для вас из любых видов сыра или мясных деликатесов и празднично украшены.



ВКУСНЫЕ ПОЛЕЗНЫЕ ХЛЕБА К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

Мы печём для вас свежие хлеба с ароматной корочкой и нежным мякишем.
Ржаные, пшеничные, кукурузные с семечками и другими ароматными
добавками. Поставьте на праздничный стол свежеспечённый румяный хлеб!





Фруктовый

Нарядный открытый пирог со сладкой начинкой из трёх видов: вишня, абрикос, яблоко. Украшен нарядными узорами.

ПИРОГИ ПРАЗДНИЧНЫЕ

Ароматная румяная выпечка займёт почётное место на праздничном столе. Мы печём пироги с разнообразными начинками. Сытными: из мяса, птицы, рыбы, картофеля, сыра. И сладкими: из сочных ягод и ароматных фруктов

С яблоками

Воздушный пирог из нежного ароматного теста с душистыми яблоками. Вкусный десерт для праздника.

С брусникой (1)

Нарядный пирог из пышного теста в виде сердца. Начинка из ароматной брусники и сметанного крема.

С вишней (2)

Ароматный пирог из воздушного теста с начинкой из спелой вишни и нежного творога. Возьмите к праздничному столу в качестве десерта.

С яблоками и брусникой

Сдобный пирог с сочной начинкой из душистых яблок и спелой брусники. Яркая красивая выпечка для праздничного стола.





3

С красной рыбой (3)

Оригинальный пирог в виде рыбки с начинкой из вкусной кеты с сочным луком и ароматным перцем. Вкусная красивая закуска для торжества.



4

Курник (4)

Пирог из сдобного теста с начинкой из куриного филе, шампиньонов, лука и риса. Украшение — нарядные узоры.



5

С судаком (5)

Пирог из сдобного теста с начинкой из филе судака, риса, яйца, лука и сливочного масла. Праздничное оформление делает его ещё аппетитнее!

С мясом и луком (6)

Эффектный фигурный пирог с начинкой из отборной говядины и сочного лука. Сытный вкусный пирог для праздничного стола.

С мясом и картофелем (7)

Пышный закрытый пирог с ароматной сочной начинкой из свинины, картофеля и лука. Выпечка красиво украшена.



7



6



С киви и персиком (1)

Заказной

Бисквитные коржи с коньячной пропиткой прослоены кремом из сгущённого молока, персиками и киви. Торт оформлен взбитыми сливками, фруктами и декором из шоколадной глазури.

Шоколадный (2)

Заказной

Бисквиты с какао и коньячно-ромовыми нотками дополнены шоколадным кремом. Украшение из шоколадных фигурок и сахарных шариков делает этот торт нарядным и праздничным.

Клубника в шоколаде (3)

Заказной

Слой белого бисквита пропитаны сиропом и дополнены клубничным кремом и молочным шоколадом. Поверхность торта покрыта мастикой.

ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ

На любом торжестве обязательно должен быть нарядный вкусный десерт! Заказывайте наши праздничные торты: бисквитные, песочные, слоёные. С нежным или ярким, пикантным вкусом. Дополните сладкий стол пирожными и капкейками

Рулет бисквитный «Мандарин» (5)

Рулет из бисквита с творожно-сливочным кремом и сочными мандаринами.



Торт «Зайчик» (4)

Три слоя бисквита пропитаны молочным сиропом и прослоены сливочно-сметанным кремом.



С фруктами (6)

Заказной

Бисквитные коржи пропитаны сиропом и соединены кремом на основе сгущённого молока. Начинка с добавлением апельсина, манго и клубники делают вкус ярким. Торт покрыт сливочным кремом и украшен фруктами и фигурками.



Медовый (7)

Заказной

Песочно-медовые коржи дополнены сливочно-сметанным кремом и кусочками кураги. Декор — яркие сладкие фигурки и сливочный крем.

С черносливом и орехами (8)

Заказной

Пропитанные сиропом бисквиты прослоены кремом из варёного сгущённого молока с добавлением грецкого ореха, фундука и чернослива. Торт украшен шоколадным декором, орехами, черносливом и сахарными шариками.



Детский (9)

Заказной

Слои белого бисквита прослоены молочно-сливочной начинкой и творожно-йогуртовым кремом. Торт украшен фигурками из марципана.





«Птичье молоко» домашний (1)

Бисквитные коржи дополнены кремом-суфле. Торт покрыт глазурью и шоколадным кремом. Декорирован голубикой, ежевикой и красной смородиной.



Молочное наслаждение (2)

Белые бисквитные коржи на сгущённом молоке в сочетании с кремом из натуральных сливок и добавлением сахарной пудры.



Шоколадное кружево (3)

Коржи с какао пропитаны сиропом и сочетаются с шоколадным кремом. Сверху торт украшен глазурью и фигурками из крема.



Вишня в шоколаде (4)

Заказной

Тёмные бисквиты пропитаны сиропом с коньячно-ромовыми нотками. Торт дополнен шоколадным кремом и вишней. Украшение — коктейльная вишня, шоколадный декор и сахарные шарики.

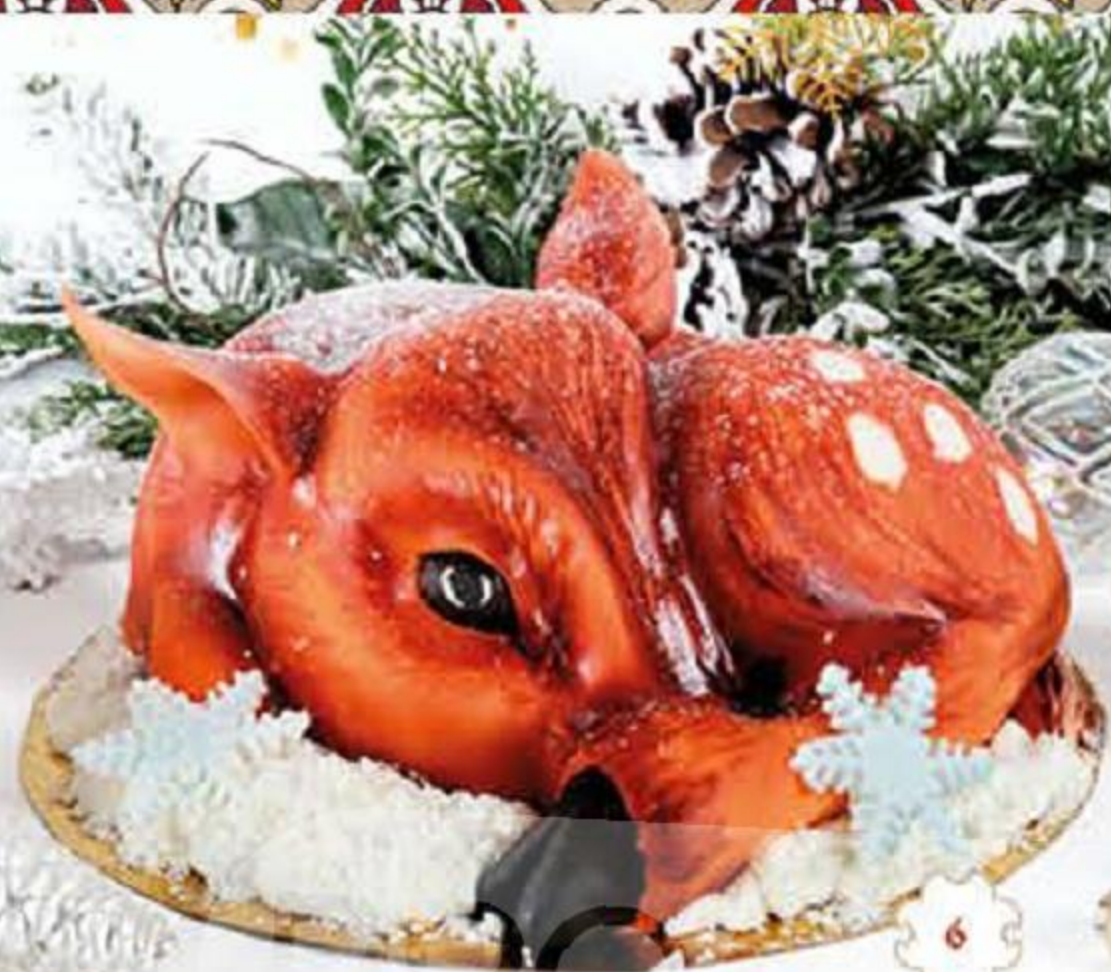


Праздничный (5)

Заказной

Слои белого и тёмного бисквита соединены шоколадным и клубничным кремом. Торт покрыт мастикой и украшен сладкими фигурками.





6

Торт заказной (6)

Три слоя белого бисквита пропитаны сиропом и прослоены сливочно-клубничным кремом. Покрытие и украшение торта из мастики.



7



8

Южная ночь (7)

Заказной

Песочный торт с нежным сметанным кремом. Эффектно декорирован сочными ягодами и фруктами: клубникой, голубикой, малиной, виноградом, киви и апельсином.



9

Банановый сюрприз (9)

Два коржа и белый бисквит пропитаны сиропом и соединены сливочным кремом с варёной сгущённым молоком. Кусочки банана добавляют ароматности тарту. Поверхность украшена ганашем, шоколадной посыпкой, белым кремом, бананом, шоколадным декором и глазурью.

Трюфель (8)

Шоколадный бисквит в сочетании с шоколадом и трюфельным кремом. Торт дополняет шоколадный крем. Десерт оформлен шоколадным декором, трюфелями из какао.

Анна Павлова (10)

Лёгкий, воздушный десерт. Два слоя белоснежного безе с кремом из густых, хорошо взбитых сливок и нежного сливочного сыра. Оформлен яркими дольками клубники и зелёными листиками свежей мяты.



10



Капкейк «Шапка Деда Мороза» 100г [1]
Нежный капкейк с шапкой лёгкого крема и клубникой.

Пирожное корзиночка 56г [2]
Песочная корзиночка заполнена кремом из сгущённого варёного молока и арахиса. Сверху — белковый заварной и масляный крем с оригинальным фигурным оформлением.

Капкейк «Зайчик» 90г [3]
Мягкий капкейк с воздушным кремом. Оформлен в новогодней тематике.

НОВОГОДНИЕ СЛАДОСТИ «ЗАЙЧИКИ»

Эклер 68г
Пирожное из пористого заварного теста, наполненное сливочным кремом. Эклер тематически оформлен.

Зефир
Нежный ароматный зефир в форме зайчика.





Пирожное «Эскимо» 106г

Шоколадный бисквит со сливочным кремом, кусочками безе и грильяжа. Поверхность из белого шоколадного крема с новогодним оформлением.



Маршмеллоу «Зверята»

Воздушные сбивные сладости в виде главного символа наступающего года. Порадует вкусом и украсят стол с десертами.

Чизкейк «Нью-Йорк»

Ароматный десерт в виде зайчика. Рассыпчатый песочный бисквит из миндальной муки дополнен нежным сливочно-творожным муссом.



Пирожное

Бисквит пропитан сиропом, покрыт клубничным суфле с начинкой.



МОРСЫ И КВАСЫ

Дополните праздничное застолье нашими натуральными ароматными морсами из ягод. Терпкая брусника и клюква, сочная вишня, сладкая черника, спелая облепиха и чёрная смородина богаты витаминами и полезны для здоровья. А наши натуральные хлебные квасы приятно освежают и повышают тонус и энергию.





PRO SHOPPER

ПРЯНИКИ, ЛЕДЕНЦЫ ШОКОЛАДНЫЕ ФИГУРЫ

Изысканно расписанные съедобные открытки, ароматные имбирные пряники, яркие леденцы и сладкие фигурки сделают праздничный стол ярким и радостным.

Леденцы

«Весёлые картинки» (1)

Леденцовая карамель с красивым рисунком на сахарной бумаге.

Пряник «Знатный»

имбирный к чаю (2, 4, 7, 9, 10)

Пряник с ароматным имбирём в праздничном оформлении. Расписан вручную разноцветной глазурью.

Фигурка из шоколадной

глазури (3, 5, 6)

Сладкая фигурка из шоколада с добавлением марципана.

Имбирный пряник «Домик» (8)

Пряничный домик из имбирного теста.

Пряник «Архангельские козули»

(11)

Фигурный пряник с ароматом корицы, кардамона, имбиря и гвоздики. Покрыт нарядной праздничной росписью.

Пряник «Русские потешки» (12)

Только в магазине «Добрянка», на ул. Кутателадзе, 4/4

Печатный ароматный пряник с корицей, кориандром, гвоздикой, бадьяном, кардамоном и душистым перцем.

«Пряничная мелочь» (13)

Пряники из ржаной муки с добавлением мёда и ароматных специй. Покрыт глазурью.





Пряник

«Художественная роспись» (14)

Пряник с ароматом корицы, имбиря, кардамона и гвоздики. Художественно расписан вручную.

Подарочные наборы от «Добрянки» — это сочетание изысканных вкусов и нарядного оформления. Преподнесите такой подарок к Новому году и будьте уверены — он понравится! В наборах — хмельные напитки, сыры, мясные деликатесы и другие угощения. Выбирайте готовый вариант или соберите подарок на свой вкус, а мы эффектно оформим.



dobryanka-rus.ru



dobryanka-rus.ru

8-800-200-31-73

ул. Б. Богаткова, 266/4 · ул. Кутателадзе, 4/4

Мы с радостью приготовим к вашему торжеству по-домашнему вкусные угощения. В каталоге представлен не весь ассортимент банкетных блюд. Для более подробной информации и заказа обращайтесь по номеру 8-800-200-31-73 или к администраторам магазина не менее, чем за три дня до праздничной даты.

ТОВАР МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ПРЕДСТАВЛЕННОГО В РЕКЛАМНЫХ МАТЕРИАЛАХ.
ТОВАР МОЖЕТ ПРИСУТСТВОВАТЬ НЕ ВО ВСЕХ МАГАЗИНАХ СЕТИ