

14 августа – 17 сентября 2023



Приготовлено в Виктории

Радуйте
ваших
близких!

Попробуйте то, что мы
с любовью готовим для вас



Приготовлено
в
Виктории





Снова в школу!

Коллекция сладостей к праздничному чаепитию!



Торт Валентинка, 850 г

699⁰⁰ ₺



Торт Шоколадно-апельсиновый, 1000 г

899⁰⁰ ₺



Торт Искушение, 850 г

799⁰⁰ ₺



Торт Карамелька, 900 г

699⁰⁰ ₺



Торт Наполеон, 800 г

399⁰⁰ ₺



Пирожное Лукошко, 280 г

299⁹⁰ ₺



Торт Праздничный, 900 г

699⁰⁰ ₺



Торт Грушевый, 1200 г

999⁰⁰ ₺



Пирог Заказной,
с курицей и овощами,
100 г

39⁹⁰ ₺



Пирог Заказной,
с мясом
и овощами,
100 г

39⁹⁰ ₺



Пирожок
с капустой, 65 г

29⁹⁰ ₺



Сосиска в тесте,
110 г

59⁹⁰ ₺

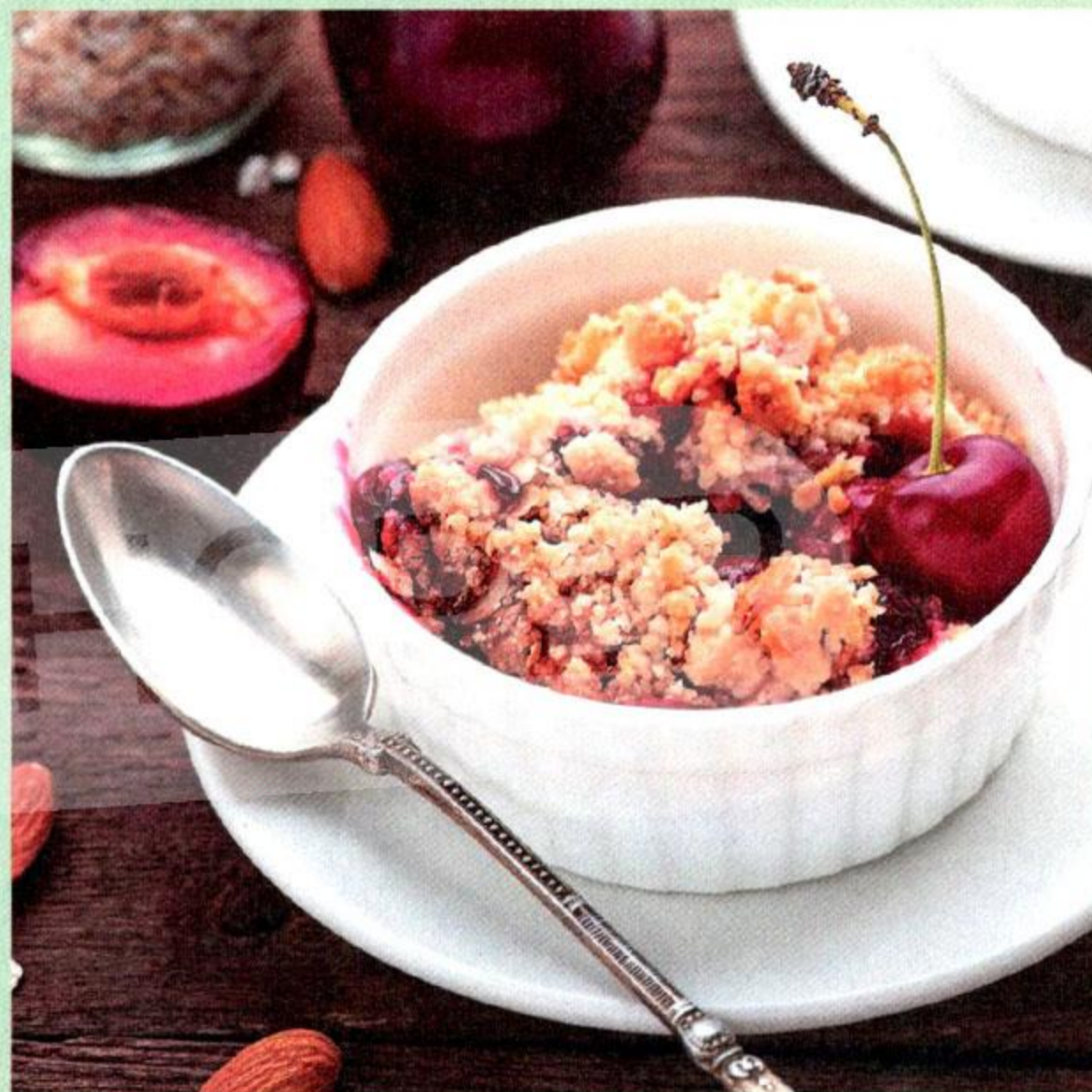
Донат,
55 г

59⁹⁰ ₺



Сливовый кранбл

305 ккал
в 100 г



Ингредиенты:

- Мука - 150 г
- Сливы - 10 шт.
- Масло сливочное - 120 г
- Сахар - 4 ст. л.
- Соль - 1/4 ч. л.

Приготовление:

- ① Духовку разогреть до 180°C.
- ② Охлажденное сливочное масло нарезать кубиками и соединить в миске с мукой, 2 ст. л. сахара и солью. Растереть руками в крошку.
- ③ Сливы вымыть, удалить косточки, разрезать на четвертинки и смешать с оставшимся сахаром.
- ④ Выложить сливы в формочки для кексов или в одну большую форму. Сверху распределить мучную смесь.
- ⑤ Выпекать 25–30 минут.



Осеннее меню

Вкусно и полезно!



Кабачки запеченные, 100 г

49⁹⁰ ₺



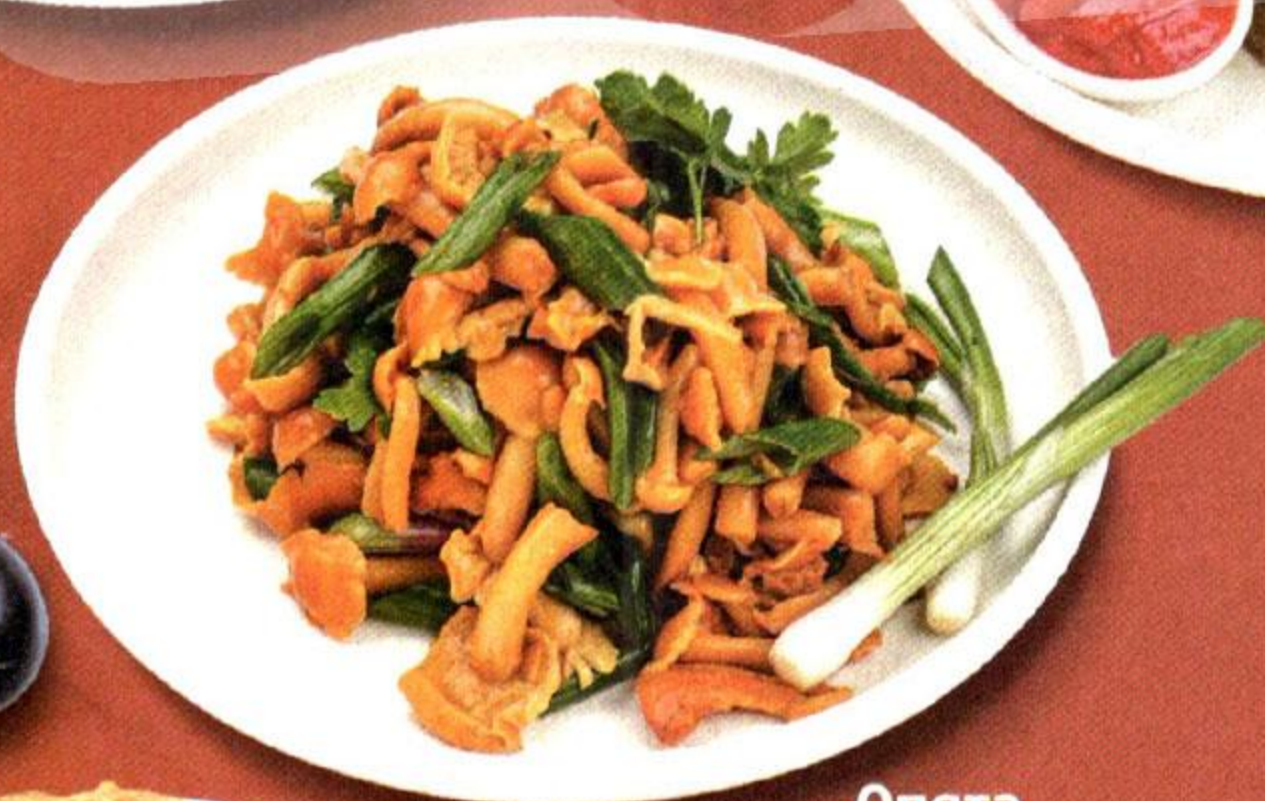
Тешин язык, 100 г

59⁹⁰ ₺



Тыква с овощами, 100 г

29⁹⁹ ₺



Опята по-деревенски, 100 г

79⁹⁰ ₺



Картофельные котлеты, 100 г

29⁹⁰ ₺



Оладьи из кабачков, 100 г

29⁹⁹ ₺



Лодочки из баклажан, 100 г

59⁹⁰ ₺



Аджапсанда по-грузински, 100 г

49⁹⁰ ₺

4 Цена может быть изменена после 17 сентября 2023.

Изображение блюд может отличаться от действительности, представлены варианты сервировок блюд.



Салат из свеклы, с чесноком и сыром, 100 г

39⁹⁰ ₺



Салат Грузинский, 100 г

29⁹⁹ ₺



Салат из краснокочанной капусты, 100 г

29⁹⁹ ₺



Салат Японский, 100 г

19⁹⁹ ₺

Рагу ИЗ ТЫКВЫ С ОВОЩАМИ

49 ккал в 100 г



Ингредиенты:

- Тыква - 250 г
- Капуста - 100 г
- Морковь - 1 шт.
- Лук репчатый - 1 шт.
- Чеснок - 3 зубчика
- Шампиньоны - 4 шт.
- Помидор - 1 шт.
- Свежая зелень - пару веточек
- Соль и перец ч.м. - по вкусу
- Сахар - щепотка
- Масло растительное - 2-3 ст.л.
- Бульон куриный (вода) - 1 стакан

Приготовление:

- 1 Овощи помыть, обсушить и очистить.
- 2 Нарезать лук, чеснок и морковь. Слегка обжарить в небольшом количестве растительного масла.
- 3 Добавить крупно порезанную капусту и шампиньоны, также слегка обжарить.
- 4 Как только грибы немного обжарятся, добавить нарезанный кубиком помидор и тыкву.
- 5 Влить бульон или воду, посолить, поперчить, добавить немного сахара и тушить на слабом огне под крышкой до готовности тыквы - минут 15-20.



Сладкие праздники лета

за семейным столом



Яблоко в слойке, 80 г

29⁹⁰ ₺



Медовые оладьи, 100 г

19⁹⁰ ₺



Улитка греческая, с яблоком и корицей, 100 г

39⁹⁰ ₺



Кольцо с орехами, 100 г

69⁹⁰ ₺



Слойка сдобная, с яблоком и корицей, 80 г

29⁹⁰ ₺



Пирожок с яблоками, 65 г

29⁹⁰ ₺



Булочка Ореховая, 100 г

39⁹⁰ ₺



Торт Медок, 530 г

399⁰⁰ ₺

Цена может быть изменена после 17 сентября 2023.

6 Изображение блюд может отличаться от действительности, представлены варианты сервировок блюд.



Пирог
с яблочной
начинкой,
100 г

39⁹⁰ ₺



Салат
тыквенный,
100 г

49⁹⁰ ₺



Крылышки
в медовом
соусе, 100 г

49⁹⁰ ₺



Рулет
фруктово-
ореховый,
600 г

299⁹⁰ ₺

Яблочный зефир

271 ккал
в 100 г



Ингредиенты:

- Яблоки - 200 г
- Сахар - 3/4 стакана
- Яичные белки - 3 шт.
- Вода питьевая - 1 стакан
- Желатин - 1 ст.л.
- Лимонная кислота - 1/4 ч.л.

Приготовление:

- ① Желатин залить водой и оставить на 1 час для набухания. Яблоки очистить от семян и запечь в духовке, остудить, протереть через сито.
- ② Раствор желатина довести до кипения, всё время помешивая, добавить сахар, проварить с сахаром 1 – 2 мин. Положить яблочное пюре и ещё раз довести до кипения.
- ③ Охлаждённые белки взбить. Не переставая взбивать, влить в белки тонкой струйкой горячую смесь. Добавить разведённую в столовой ложке воды лимонную кислоту.
- ④ Тёплый зефир разлить в формы, смоченные водой и поставить в холодильник охлаждаться на несколько часов.



Заказ фуршетных и банкетных блюд

1

Выберите продукцию и сделайте заказ в магазине или на сайте



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



Индивидуальное оформление торта обсуждается с производителем



Минимальный заказ на торт 2 кг*

*более подробная информация на сайте www.victoria-group.ru



Онлайн заказ блюд можно сделать на сайте www.victoria-group.ru
Подробную информацию уточняйте на нашем сайте www.victoria-group.ru,
по телефону горячей линии 8 (800) 200-44-54 или в самом магазине.