



Новогоднее меню

для праздничного стола!

С 09 ДЕКАБРЯ ПО 14 ЯНВАРЯ



PRO SHOPPER

PRO SHOPPER

Закажите блюда к новому году столу





ЗАКУСКИ

Закуска из грудинки и сыра бри

Состав: шампиньоны жареные, грудинка варено-копченая, сыр бри, соус альфредо, сметана.

129⁹⁹ руб. / 100 г



Язык говяжий отварной

Состав: язык говяжий, соль, перец черный молотый, лавровый лист, петрушка.

199⁹⁹ руб. / 100 г



Холодец с мясом

Состав: мясо курицы, мясо говядины, вода, морковь, паприка, желатин, пищевая поваренная соль, смесь специй.

44⁹⁹ руб. / 100 г





ЗАКУСКА С ГРУДИНКОЙ И СЫРОМ БРИ



- Шампиньоны 300 г
- Грудинка варено-копченая**
- АШАН Красная птица** 250 г
- Сыр мягкий бри**
- АШАН Красная птица с белой плесенью** 200 г
- Лук репчатый 2 шт.

- Для соуса Альфредо:**
- Сливки АШАН**
 - Красная птица 33%** 150 мл
 - Масло сливочное 70 г
 - Чеснок 2 дольки
 - Сыр пармезан 50 г
 - Прованские травы, соль, перец по вкусу

Для приготовления соуса Альфредо разогреваем сливочное масло с измельченными зубчиками чеснока в течение 1–2 минут. Добавляем сливки, томим до загустения, но не доводим до кипения. Добавляем специи и тертый пармезан.

Грибы нарезаем ломтиками, слегка обжариваем. Грудинку, сыр и лук нарезаем кубиками. Все ингредиенты смешиваем в емкости, добавляем соус Альфредо и выкладываем в касалетки. Выпекаем в разогретой до 180 °С духовке 5–7 минут.



ЗАКУСКИ



Рулетики ветчинные с сыром

Состав: ветчина, сыр российский, майонез, чеснок, укроп, соль, петрушка.

99⁹⁹ руб. / 100 г



Картофель гриль с ветчиной

Состав: картофель гриль, ветчина, сыр моцарелла соломка, бекон, укроп рубленый.

59⁹⁹ руб. / 100 г



ФОРМА ЗАКАЗА
ТУТ

НЕЖНЫЕ РУЛЕТЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ



- Ветчина из индейки**
АШАН Красная птица 500 г
Сыр российский 300 г
Майонез АШАН
Красная птица 150 г
Чеснок 3 дольки
Укроп несколько веточек
Соль, перец по вкусу
Листья петрушки для украшения

Сыр натираем на терке, смешиваем с майонезом и измельченным чесноком. Добавляем мелко нарезанный укроп, специи и тщательно перемешиваем. Ветчину нарезаем слайсами. Кладем на ветчину сырную начинку и сворачиваем рулетик. Подаем, украсив листочками петрушки.



ЗАКУСКИ

Брускетта с «Тамбовским» окороком

Состав: хлеб, окорок по-тамбовски (свинина), сыр бри, сыр сливочный, соус песто, томаты вяленые, рукола, соус бальзамический, масло трюфельное.

139⁹⁹ руб. / шт.



Набор тартелеток с муссом из птицы

Состав: тартелетка, паштет утиный, конфитюр вишневый, сыр сливочный, клюква свежемороженая, сыр пармезан, тимьян свежий.

259⁹⁹ руб. / 6 шт.

Жюльен из курицы с грибами

Состав: грибы шампиньоны жареные, курица гриль, масло подсолнечное, соль, сметана, сливки, сыр моцарелла, помидоры черри.

129⁹⁹ руб. / 100 г





ФОРМА ЗАКАЗА
ТУТ

ТАРТАЛЕТКИ С МУССОМ ИЗ УТКИ



- Тарталетки закусочные 6 шт.
- Паштет утиный трюфельный*
- АШАН Красная птица фуа-гра*
- с печенью утки и шпиком* 150 г
- Конфитюр вишневый*
- АШАН Красная птица* 60 г
- Сыр сливочный 40 г
- Сыр пармезан 20 г
- Свежий тимьян, клюква для украшения

Паштет смешиваем со сливочным сыром. Помещаем массу в кондитерский мешок. На дно тарталеток кладем немного вишневого конфитюра, сверху выдавливаем из кондитерского мешка паштет. Посыпаем тертым пармезаном. Украшаем тарталетки ягодами клюквы и листьями тимьяна.



ЗАКУСКИ

Набор тарталеток с красной рыбой

Состав: тарталетка, сыр сливочный, майонез, семга слабосоленая, укроп.

359⁹⁹ руб. / 6 шт.



Рулет крабовый в лаваше

Состав: сыр российский, яйцо куриное, крабовые палочки, лаваш, майонез, сыр сливочный, икра рыбная, укроп.

79⁹⁹ руб. / 100 г





КРАБОВЫЙ РУЛЕТ В ЛАВАШЕ



Крабовые палочки	
АШАН Красная птица	200 г
Лаваш тонкий	120 г
Яйцо куриное	5 шт.
Сыр российский	250 г
Майонез АШАН	
Красная птица	80 г
Сыр сливочный	70 г
Икра рыбная	60 г
Укроп	20 г

Яйца отвариваем, очищаем и натираем на крупной терке. Крабовые палочки нарезаем мелкими кубиками. Укроп мелко рубим. В емкости соединяем тертый сливочный и российский сыр, яйца, крабовые палочки, укроп, майонез и икру, перемешиваем до однородности. На лист лаваша ровным слоем наносим начинку, отступая 1–2 см от края. Плотно сворачиваем рулетом вдоль короткой стороны, оборачиваем пленкой или фольгой. Охлаждаем 20–30 минут, затем снимаем пленку, нарезаем рулет кусочками толщиной 3–4 см и выкладываем на блюдо.



САЛАТЫ

Салат с курицей горячего копчения

Состав: куриная грудка горячего копчения, соль, пряности, картофель, оливки без косточек, огурцы, майонез, салат айсберг, горошек свежемороженный, соус песто.

69⁹⁹ руб. / 100 г



Куриный салат с ананасами

Состав: курица гриль, ананас консервированный, сыр российский, салат айсберг, майонез, петрушка, соль.

89⁹⁹ руб. / 100 г

Салат с бужениной

Состав: буженина, огурцы маринованные, яйцо, перец красный, майонез, аджика по-домашнему, лук красный, петрушка.

99⁹⁹ руб. / 100 г





САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С АНАНАСОМ



Курица гриль.....	300 г
Ананасы консервированные	
АШАН Красная птица	200 г
Сыр российский	150 г
Кукуруза сахарная	
АШАН Красная птица	100 г
Салат айсберг	100 г
Майонез.....	100 г
Петрушка рубленая.....	4–5 веточек
Соль, перец.....	по вкусу

У курицы удаляем кожу и кости, мякоть нарезаем кубиками. Ломтики ананаса и сыр нарезаем кубиками. Перемешиваем все ингредиенты с кукурузой, рубленым айсбергом, майонезом и специями. Посыпаем салат измельченной петрушкой.



САЛАТЫ

Салат из запеченной свеклы с сыром фета

Состав: свекла запеченная, соус песто, сыр фета, соус «Крем бальзам», бальзамический уксус из Модены 35%.

59⁹⁹ руб. /100 гр.



Салат оливье

Состав: картофель, мясо птицы, яйцо куриное, морковь, майонез, огурцы свежие, огурцы корнишоны маринованные, горошек зеленый свежий, укроп, петрушка, соль.

54⁹⁹ руб. /100 гр.



Салат «Столичный» с каперсами

Состав: огурцы маринованные, картофель, тушка курицы копчено-вареная, горошек консервированный, грудка куриная отварная, майонез, морковь, яйцо куриное, каперсы, соль, лук зеленый.

79⁹⁹ руб. /100 гр.





САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ» С КАПЕРСАМИ



- Курица копчено-вареная 300 г
- Картофель отварной 200 г
- Морковь отварная 150 г
- Яйцо куриное отварное 2 шт.
- Огурцы маринованные 100 г
- Горошек зеленый**
- АШАН Красная птица** 100 г
- Майонез 100 г
- Каперсы АШАН Золотая птица** .. 30 г
- Горчица дижонская 10 г
- Соль, перец по вкусу
- Укроп свежий для украшения

Отварную курицу, картофель, морковь, яйца и маринованные огурцы нарезаем мелкими кубиками. Каперсы мелко рубим ножом. Соединяем майонез, горчицу и рубленые каперсы, перемешиваем. Подготовленные ингредиенты складываем в емкость, добавляем зеленый горошек, заправляем майонезным соусом с каперсами. Аккуратно перемешиваем, солим и перчим по вкусу. Выкладываем в салатницу и украшаем свежим укропом.



САЛАТЫ



«Оливье» с красной рыбой

Состав: картофель, креветки очищенные, горошек зеленый свежемороженный, семга слабосоленая, яйцо, морковь, соус «Цезарь овощи», майонез, икра имитированная, соль, петрушка, перец черный молотый.

119⁹⁹ руб. / 100 г



Салат с креветками

Состав: салат айсберг, креветки аргентинские, перец гриль, апельсины, огурцы, заправка цитрусовая с майонезом, заправка лимонная, салат рукола, маринад лимонный.

99⁹⁹ руб. / 100 г



Салат «Сельдь под шубой»

Состав: картофель, свекла отварная, морковь, майонез салатный, филе сельди, яйцо куриное, лук репчатый, лук зеленый.

54⁹⁹ руб. / 100 г



Салат «Мимоза»

с горбушей горячего копчения

Состав: картофель, морковь, горбуша горячего копчения (горбуша, соль), яйцо куриное, яблоко, майонез, сыр российский, соль.

89⁹⁹ руб. / 100 г



САЛАТ «МИМОЗА» С ГОРБУШЕЙ



Горбуша горячего

копчения 200–250 г

Яйца куриные

АШАН Красная птица 4 шт.

Картофель отварной 3 шт.

Морковь отварная 2 шт.

Лук репчатый 1 шт.

Майонез 150 г

Сыр твердый пармезан

АШАН Красная птица 100 г

Соль, перец по вкусу

Картофель и морковь отвариваем в мундире до мягкости, очищаем и натираем на крупной терке. Яйца отвариваем вкрутую, разделяем на белки и желтки: белки натираем на крупной терке, желтки — на мелкой.

Лук мелко рубим, по желанию обдаем кипятком или маринуем 10 минут в воде с уксусом, затем обсушиваем.

Горбушу нарезаем на маленькие кусочки.

Сыр натираем на мелкой терке.

Собираем салат слоями:

- картофель, немного соли и майонеза;
- горбуша, чуть майонеза;
- рубленый лук;
- морковь, тонкий слой майонеза;
- тертые белки, снова немного майонеза;
- тертый сыр.

Верх — крошка из желтков.

Перед подачей охлаждаем салат в холодильнике 1–2 часа, чтобы слои пропитались.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Мясо по-французски

Состав: свиной эскалоп, ананас консервированный, помидоры, ветчина, сыр чеддер, майонез, яйцо, масло подсолнечное, мука, соль, перец черный молотый, розмарин.

119⁹⁹ руб. / 100 г



Рулет мясной «Праздничный»

Состав: свинина, вода, смесь вкусо-ароматическая, соль, экстракты специй и сушеных овощей, смесь пряная, соль.

119⁹⁹ руб. / 100 г



Буженина

Состав: буженина фермерская, соль, экстракт чеснока, смесь специй «перец-чеснок», помидоры черри, розмарин свежий.

129⁹⁹ руб. / 100 г



Куриное филе по-бургундски

Состав: грудки куриные гриль, шампиньоны, соус Альфредо, горчица дижонская, горчица зернистая, петрушка.

99⁹⁹ руб. / 100 г



РУЛЕТ МЯСНОЙ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»



Грудинка свиная

АШАН Красная птица 800 г
Соус BBQ 50 г
Масло растительное 30 мл
Чеснок 1 шт.
Лук 1 шт.
Специи по вкусу
Розмарин свежий для украшения

Свинину разрезаем вдоль всего куска, не дорезая до конца, и раскрываем как книгу, отбиваем. Маринуем мясо на ночь накануне приготовления: смазываем растительным

маслом со всех сторон, натираем специями, нашпиговываем чесноком и оставляем в емкости с нарезанным луком. Перед приготовлением плотно заворачиваем в фольгу, укладываем на противень. Запекаем при 180 °С около 90 минут до полной готовности мяса (при проколе выделяется прозрачный сок). Достаем рулет, даем ему немного остыть, затем нарезаем порционными слайсами толщиной 2–3 см. Выкладываем ломтики на блюдо, поливаем соусом BBQ и украшаем розмарином.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Утка «Праздничная»

Состав: утка, маринад универсальный, специи для гриля, соус к утке (джем апельсиновый), соус соевый, апельсин, тимьян.

99⁹⁹ руб. / 100 г



Куриное филе с ананасом под шапкой

Состав: куриное филе, сыр моцарелла, сыр гауда, мука пшеничная высшего сорта, ананас консервированный, масло подсолнечное, соус бальзамический, бальзамический уксус из Модены 35%, соль, перец черный молотый, розмарин свежий.

129⁹⁹ руб. / 100 г

Курица запеченная

Состав: курица, картофель, грудинка копчено-вареная, лук порей, орегано, маринад универсальный, специи для гриля.

69⁹⁹ руб. / 100 г



Утиная грудка «Глинтвейн»

Состав: филе утиное, напиток смородиновый, чабрец, мята, яблоко, апельсин, клюква свежемороженая, масло подсолнечное, вода, крахмал картофельный, маринад универсальный, специи для гриля, набор для глинтвейна, корица палочки, соль, тимьян свежий.

149⁹⁹ руб. / 100 г





УТКА «ПРАЗДНИЧНАЯ»



Утка (тушка) 1,5 кг

Апельсиновый джем 180 г

Соус соевый

АШАН Красная птица 3 ст. л.

Апельсин 2 шт.

Тимьян свежий 10 г

Готовим маринад из нарезанного апельсина, соевого соуса, апельсинового джема, измельченного тимьяна. На ночь маринуем утку в 1/3 части маринада.

Выкладываем утку в жаропрочную емкость, смазываем оставшимся маринадом. Запекаем при 120–140 °С около 90 минут под фольгой. Затем снимаем фольгу, температуру повышаем до 180 °С и запекаем еще 15–20 минут до румяной корочки, периодически поливая выделившимся соком и соусом. Готовую утку перекладываем на блюдо для подачи, украшаем кружочками апельсина и веточками тимьяна.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Треска под крабовой шапкой

Состав: филе трески, крабовые палочки, сыр сливочный, сыр гауда, майонез, яйцо куриное, помидоры черри, лимон, масло подсолнечное, тимьян, соль, перец черный молотый.

129⁹⁹ руб. / 100 г

Форель, запеченная целиком

Состав: форель, маринад лимонный, лимон, помидоры черри, масло оливковое, соус песто, тимьян свежий.

159⁹⁹ руб. / 100 г



Лангустины гриль

с чесночным маслом

Состав: лангустины, масло чесночное, маринад лимонный.

199⁹⁹ руб. / 100 г





ФОРМА ЗАКАЗА
ТУТ

ТРЕСКА ПОД КРАБОВОЙ ШАПКОЙ



- Треска (филе свежемороженое).. 500 г
- Крабовые палочки**
- АШАН Красная птица** 170 г
- Сыр сливочный..... 100 г
- Сыр полутвердый гауда**
- АШАН Красная птица** 80 г
- Майонез..... 80 г
- Яйцо куриное..... 2 шт.
- Сок лимона..... 30 мл
- Масло растительное..... 2 ст. л.
- Соль, перец..... по вкусу
- Тимьян, лимон и помидоры черри для украшения

Крабовые палочки измельчаем. Яйца взбиваем венчиком, соединяем с крабовыми палочками, натертым сыром сливочным, сыром гауда и майонезом. Тщательно перемешиваем до однородности. Филе трески солим, перчим, сбрызгиваем лимонным соком. Сверху на него выкладываем крабовую шапку, распределив равномерно по рыбе. Запекаем в предварительно разогретой до 180 °С духовке 15 минут. Готовую рыбу украшаем ломтиками лимона, четвертинками помидоров черри и веточками тимьяна.



ГАРНИРЫ



Картофельный гратен

Состав: картофель, сливки 20%, соус Альфредо, сыр гауда, масло сливочное, соль, чеснок, перец черный молотый, мускатный орех, розмарин.

89⁹⁹ руб. / 100 г



Овощи гриль

Состав: перец красный, перец желтый, кабачки, шампиньоны, баклажаны, помидоры черри, лук красный, масло оливковое, петрушка, соль, перец черный молотый.

79⁹⁹ руб. / 100 г



Зеленые овощи гриль с песто

Состав: кабачки, брокколи свежемороженая, горошек зеленый свежемороженный, перец зеленый, масло оливковое, маринад чесночный, шпинат свежий, соус песто.

69⁹⁹ руб. / 100 г



ЗЕЛЕННЫЕ ОВОЩИ ГРИЛЬ С ПЕСТО



- Кабачки 400 г
- Горошек замороженный 300 г
- Брокколи замороженная 200 г
- Шпинат свежий 100 г
- Перец сладкий зеленый 2 шт.
- Масло оливковое**
- АШАН Красная птица** 50 мл
- Соус песто 50 г
- Чеснок 2–3 зубчика
- Соль, перец по вкусу

Кабачки нарезаем кубиками, брокколи разделяем на соцветия, бланшируем с зеленым горошком на разогретой сковороде 5–7 минут, охлаждаем. Перец нарезаем соломкой, соединяем с другими овощами. Выкладываем в емкость для запекания. Выдавливаем в овощную смесь чеснок, поливаем оливковым маслом, добавляем соль и перец по вкусу. Выпекаем в разогретой духовке при 200 °С 7–10 минут. Даем овощам остыть, добавляем крупно нарезанный шпинат, песто и перемешиваем.