

Холодунка

# Банкетная

## Каталог

• банкетное меню •



*Когда любовь и мастерство  
соединяются, рождается шедевр.*

Холодушка

## Банкетная



*Когда любовь и мастерство  
соединяются, рождается шедевр.*



Торговая марка «Холодушка Банкетная» представляет вам истинное чудо традиционной русской кухни – холодцы и заливное, приготовленные нашими лучшими поварами с искренней любовью и исключительным профессионализмом. Эти блюда станут настоящим украшением стола и покорают сердца самых требовательных гурманов.

Холодец – несомненный царь домашнего застолья. На протяжении веков на Руси мясной студень был обязательным атрибутом праздника, будь то Рождество, свадьба или именины. Готовили его опытные хозяйки, бережно передавая семейные рецепты из поколения в поколение. Подавали холодец по-особому: в красивой посуде, с украшением из овощей и зелени – ведь это угощение для дорогих и уважаемых гостей.

Прозрачный наваристый бульон, нежная свинина, сочная курочка, пикантная говядина и ароматные специи. Чувствуете, как разгорается аппетит? Порадуйте себя и близких изысканными мясными закусками от торговой марки «Холодушка Банкетная». Зачем тратить часы на приготовление сложного блюда? Ведь лучше провести это драгоценное время в кругу семьи или друзей, наслаждаясь изумительным вкусом наших холодцов, студней и заливных. Приятного аппетита!

*Холодильник*  
Банкетная



*Когда любовь и мастерство  
соединяются, рождается шедевр.*

Мясной торт  
«Столичный»

Роскошный внешний вид и насыщенный вкус – это то, за что все так любят наши мясные торты. Настоящая находка для гурманов – «Столичный» с ароматом сочного шашлыка. Тонко нарезанное филе свинины и курицы в прозрачном бульоне с пряной чесночной ноткой никого не оставит равнодушным. Ваши гости непременно попросят добавки.



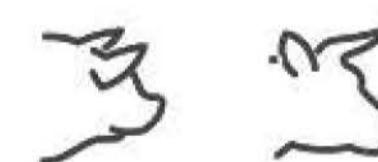
Мясной торт  
«Триумф»

Наши повара знают: заливное мясом не испортишь. Беспроигрышное сочетание нежной курочки и тающей во рту говядины, дополненное яркими овощами и душистыми специями делает это блюдо действительно триумфальным. Здесь нет ничего лишнего – только натуральные и невероятно вкусные ингредиенты.



Мясной торт  
«Застольный»

Пожалуй, самый правильный торт к серьезным напиткам. Это не просто мясная закуска, это – вершина гастрономического восторга. Секретного ингредиента нет, всё дело в гармоничном сочетании свинины и говядины в наваристом курином бульоне с пряными специями.



Мясной торт  
«Юбилейный»

«Пальчики оближешь», – так говорят об этом благородном мясном блюде. Сочные ломтики куриного филе в застывшем бульоне с яркими морковными кубиками приковывают взгляд и возбуждают аппетит. Любовь с первого кусочка обеспечена.



от +2 до +6°C 75-78% 45 суток 100гр

# Холодушка Банкетная



*Когда любовь и мастерство  
соединяются, рождается шедевр.*

## Мясной кекс «Царский»


Кекс, который не испортит фигуру и придётся по вкусу всем без исключения? Да, это он, «Царский». Блюдо на каждый день, которое будет оригинально смотреться и на праздничном столе. Любимый с детства куриный бульон, нежнейшая курочка и аппетитное сочетание паприки и чеснока – это настоящее застывшее наслаждение.




## Мясной кекс «Престольный»

Заливное из тонко нашинкованного куриного филе в насыщенном мясном бульоне, сдобренном классическими специями, – чем не идеальная закуска для праздничного застолья? Ещё и в необычной, интригующей форме! Это по-домашнему вкусно и по-ресторанному красиво.



 от +2 до +6 C°

 75-78%

 45 суток

 1 100гр

# Холодушка Банкетная



*Когда любовь и мастерство  
соединяются, рождается шедевр.*

# Холодушка Банкетная



*Когда любовь и мастерство  
соединяются, рождается шедевр.*

## Куручка заливная «По-столичному»

Нежные мясные ломтики в застывшем густом бульоне, с ароматом любимых специй - аппетитное заливное в соберёт за столом всю семью. Ещё бы! Натуральные ингредиенты, идеальный рецепт и интересная подача - от такой изысканной закуски вряд ли кто-то откажется.



## Ассорти «Деликатесное»

Если вам говорят, что угодить сразу всем невозможно - не верьте. Попробуйте ассорти мясных закусок «Деликатесное». Сочный свиной язык, пикантная говядина и пряная курочка - в разнообразии вкусовых оттенков каждый найдёт исполнение своей гастрономической мечты.



## Язык заливной «Фирменный»

Приятный вкус, нежная текстура и питательная ценность - в нашем заливном есть всё, за что ценители любят свиной язык. Откройте для себя новые грани кулинарного удовольствия, и это благородное блюдо наверняка станет постоянным гостем на вашем столе.



от +2 до +6 C°

75-78%

45 суток

440гр

# Холодушка Банкетная



## Заливное «Куручка Банкетная»


Манящий аромат крепкого куриного бульона, сдобренного специями, и тающее во рту нежное мясо даже повседневную трапезу делают незабываемой. А на праздничном столе наше фирменное заливное будет самым желанным блюдом. С каждым его кусочком вкус раскрывается всё ярче, даря безграничное удовольствие от еды.




## Холодец «Куручка Банкетная»

Считаете, что холодец – не ваше любимое блюдо? Просто вы ещё не пробовали «Куручку Банкетную». Восхитительный запах свежесваренного бульона с пикантной ноткой чеснока и паприки, мягкий вкус куриного мяса – и устоять невозможно. В каждом кусочке – истинное кулинарное блаженство.



 от +2 до +6 С°

 75-78%


 45 суток


 1 100гр


## Холодец «Поросёнок Банкетный»

Если вы уверены, что блюда на столе должны быть не только аппетитными, но и эстетичными, то наш поросёнок «Банкетный» готов на сто процентов оправдать ваши ожидания. Шикарная мясная закуска приготовлена по старорусскому рецепту из свежей свинины с добавлением чесночка. А оригинальная подача угощения, несомненно, станет яркой вишенкой на торте вашего гостеприимства.



 от +2 до +6 С°

 75-78%

 30 суток

 1 300гр

# Холодушка Банкетная



*Когда любовь и мастерство  
соединяются, рождается шедевр.*



ООО «ПРОДТЕХНОЛОГИИ»

Адрес: 644043 г. Омск ул. Кемеровская, 9а

Телефон: +7 (3812) 21-90-71, 21-90-72, 21-90-73

E-mail: [info@holodushka.ru](mailto:info@holodushka.ru)

Филиал в Новосибирске

Адрес: 630033 г. Новосибирск, ул. Мира 62/3

Телефон + 7 (383) 349-10-98

E-mail: [l.gorbunova@holodushka.ru](mailto:l.gorbunova@holodushka.ru)

Филиал в Москве

Адрес : 125310, г. Москва, ул. Барышиха, д. 57 Б.

Телефон +7 (495) 740-96-21

E-mail: [a.chernjavskij@holodushka.ru](mailto:a.chernjavskij@holodushka.ru)