



Кулинария - есть грамотное соотношение пропорций ингредиентов и методик!

ПРО : ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ

ЗАКУСОЧНЫЕ КОКТЕЙЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА / 10 ШТУК ПО 30 ГРАММ /

с картофелем и луком	400-00
с картофелем и грибами	400-00
с капустой и яйцом	400-00
с зеленым луком и яйцом	400-00
с семгой	500-00
с мясом свинины и говядины	500-00
с курицей	500-00
с яблоком и корицей	400-00

ЗАКУСОЧНЫЕ КОКТЕЙЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА / 10 ШТУК ПО 30 ГРАММ /

с картофелем и луком	400-00
с картофелем и грибами	400-00
с капустой и яйцом	400-00
с зеленым луком и яйцом	400-00
с семгой	500-00
с мясом свинины и говядины	500-00
с курицей	500-00
с яблоком и корицей	400-00

ЗАКУСОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА / 1 ШТУКА - 450 ГРАММ /

с ветчиной и сыром	650-00
с картофелем и шампиньонами	500-00
с картофелем и белыми грибами	700-00

ЗАКУСОЧНЫЕ ПРОФИТРОЛИ / 10 ШТУК ПО 40 ГРАММ /

с муссом из ветчины	680-00
с муссом из курицы	690-00
с муссом из лосося и творожного сыра	1100-00
с паштетом из куриной печени	700-00
с творожным сыром и филе апельсина	710-00



Кулинария - есть грамотное соотношение пропорций ингредиентов и методов!

ПРО : КИШИ

ЗАКУСОЧНЫЕ КИШИ / 1 ШТУКА - 80 ГРАММ /

с курицей, шампиньонами и стручковой фасолью	80-00
с лососем и брокколи	160-00
с тунцом и шпинатом	100-00
овощной	90-00
с куриной печенью и беконом	80-00

БОЛЬШОЙ КИШ / 1 ШТУКА - 1 000 ГРАММ /

с курицей, шампиньонами и стручковой фасолью	900-00
с лососем и брокколи	1100-00
с тунцом и шпинатом	900-00
овощной	900-00
с куриной печенью и беконом	900-00



Кулинария - есть грамотное соотношение пропорций ингредиентов и методик!

ПРО : ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И С СЫРОМ

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ С ЗЕЛЕНЬЮ И МАСЛИНАМИ <i>(помидор, огурец, болгарский перец, маслины, зелень)</i>	200/30	225-00
РАЗНОСОЛ <i>(капуста, огурец, помидор, перец)</i>	200	200-00
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН С МОРКОВЬЮ ПО-КОРЕЙСКИ	150/10	250-00
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ПАСТОЙ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ	150/10	280-00
ЭТАЖЕ ИЗ БАКЛАЖАН С ТОМАТАМИ, ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	200/10	240-00
ШАМПИНЬОНЫ С РОЗМАРИНОМ, ЧЕСНОКОМ И БАЛЬЗАМИКО	150/10	280-00
ШЛЯПКИ ШАМПИНЬОНОВ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ	150/10	190-00
СОЛЕННЫЕ ВЕШЕНКИ СО СМЕТАНОЙ И ЛУКОМ	150/10	200-00
РОЛЛЫ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ	150/10	270-00
ОЛАДЬИ ИЗ ЦУККИНИ СО СМЕТАНОЙ	150/30	210-00
ОЛАДЬИ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ СО СМЕТАНОЙ	150/30	230-00
ОЛАДЬИ ИЗ КУКУРУЗЫ СО СМЕТАНОЙ	150/30	200-00
ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ	150/20	210-00
ЧЕРРИ С МИНИ-МОЦАРЕЛЛОЙ И ПЕСТО ИЗ ЗЕЛЕНИ	200/130	550-00
ПОМИДОРЫ С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ И ПЕСТО ИЗ ЗЕЛЕНИ	200/30	220-00
КАПРЕЗЕ <i>(Моцарелла, томаты, песто из зелени, листья салата)</i>	125/200/30	450-00
СЫРНОЕ КАНАПЕ С ВИНОГРАДОМ И МЕДОМ	100/80	200-00
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С МЕДОМ, ОРЕХАМИ И ВИНОГРАДОМ	100/30/20/50	550-00



Кулинария - есть грамотное соотношение пропорций ингредиентов и методов!

ПРО : ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

СУФЛЕ ИЗ СУДАКА С ЛОСОСЕМ (заливное)	1000	1400-00
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ	100/130	200-00
ПРЯНАЯ СКУМБРИЯ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЛУКОМ	100/40	280-00
СЛАБОСОЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ С ЛИМОНОМ И МАСЛИНАМИ	100/40	450-00
ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ НА МИНИ-ТОСТАХ / 5 ШТУК /	130	300-00
МАРИНОВАННЫЙ КРАСНЫЙ ТУНЕЦ С АНАНАСОМ	150	350-00
РОЛЛ ИЗ ЛОСОСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ / 5 ШТУК /	150/10	450-00
ЛОСОСЬ С МОЦАРЕЛЛОЙ И СЕЛЬДЕРЕЕМ НА ШПАЖКЕ	220/10	595-00
ЛАНГУСТИНЫ ГРИЛЬ ЖАРЕННЫЕ В ПАНЦИРЕ	5 ШТУК	550-00

ПРО : ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

РОСТБИФ С ОВОЩАМИ	100/50	330-00
ВИТЕЛЛО ТОННАТО С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА	70/70/20	350-00
БУЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ	100/20	320-00
ГАЛАНТИН ИЗ КУРИЦЫ	100/20	240-00
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ И СОУСОМ «ХРЕН»	80/50/20	330-00
ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ	1000	1400-00
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И ЛУКОМ КОНФИ	70/100	220-00
САЛО СОЛЕНОЕ С ЧЕСНОКОМ И ГРЕНКАМИ	100/50	220-00
ЗАЛИВНОЕ ПО-РУСЛАНОВСКИ ИЗ КУРИЦЫ	1000	900-00
РУЛЕТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ ПО-ОХОТНИЧЬИ	150/10	210-00
ГРИССИНИ С ХАМОНОМ ИЛИ ПАРМОЙ	100	1000-00



Кулинария - есть грамотное соотношение пропорций ингредиентов и методик!

ПРО : САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ	200	200-00
ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ	200	210-00
ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ	200	290-00
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	200	200-00
СЕМГА ПОД ШУБОЙ	200	375-00
ГРЕЧЕСКИЙ КЛАССИЧЕСКИЙ	200	230-00
САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ, БАКЛАЖАНАМИ, ТОМАТАМИ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ	200	370-00
САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ, ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ И МАКОМ	200	270-00
ЦЕЗАРЬ С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА	200	280-00
САЛАТ С КУРИЦЕЙ ГРИЛЬ, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ, ИМБИРНЫМ СОУСОМ И ЧЕРРИ	200	315-00
САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, КОРНИШОНАМИ, ШАМПИНЬОНАМИ И КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ	180	280-00
САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЕЛЯТИНОЙ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ОСТРЫМ СОУСОМ	200	330-00
САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ, КАРТОФЕЛЕМ, СЕЛЬДЕРЕЕМ, ЯЙЦОМ И ИМБИРНЫМ СОУСОМ	230	250-00
КОУЛ СЛОУ С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЕЛЯТИНОЙ С ВОСТОЧНЫМ СОУСОМ	200	250-00
КОУЛ СЛОУ С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЕЛЯТИНОЙ С ИМБИРНЫМ СОУСОМ	200	250-00
ЛИСТЬЯ САЛАТА С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ, ФИЛЕ АПЕЛЬСИНА И МЕДОВЫМ СОУСОМ	200	310-00
САЛАТ С ТУНЦОМ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ / ИЛИ АВОКАДО / НА ВЫБОР И ЯЙЦОМ ПАШОТ	200	250-00
САЛАТ С КАЛЬМАРОМ, ЯБЛОКОМ, ЯЙЦОМ И ВОСТОЧНЫМ СОУСОМ	200	270-00
САЛАТ С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ, АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И БАЛЬЗАМИКО	200	250-00
САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ, РОСТБИФОМ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И МЕДОВЫМ СОУСОМ	200	250-00
САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ И БЕКОНОМ	200	230-00



Кулинария - есть грамотное соотношение пропорций ингредиентов и методов!

ПРО : ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ / ЛАНГУСТИНЫ / В ОСТРОМ СОУСЕ	90/40	490-00
КАЛЬМАР ГРИЛЬ С ОВОЦЗАМИ	100/100	280-00
СУДАК ГРИЛЬ	75/25	190-00
ЛОСОСЬ ГРИЛЬ	75/25	390-00
ТРЕСКА С РИЗОТТО НЕРО И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ	75/50/25	240-00
СИЦИЛИЙСКИЕ КОТЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ	75/25	235-00
КОТЛЕТЫ ИЗ ЦУКИ	75/25	150-00
КОТЛЕТЫ ИЗ СУДАКА	75/25	155-00
МОРСКОЙ ОКУНЬ СО СПАГЕТТИ ИЗ ОВОЩЕЙ И СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА	75/50/30	260-00
ФИЛЕ КУРИНОЕ НА ШПАЖКЕ С ОВОЦЗАМИ	200	190-00
КУРИНАЯ КОТЛЕТА	75/15	145-00
КОТЛЕТА ИЗ КРОЛИКА	75/25	170-00
КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ	75/25	130-00
КУРИНОЕ ФИЛЕ ЗАПЕЧЕННОЕ В БЕКОНЕ	100/25	140-00



Кулинария - есть грамотное соотношение пропорций ингредиентов и методик!

ПРО : ГОРЯЧЕЕ

БЕДРО КУРИНОЕ С РОЗМАРИНОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	100/25	220-00
БЕДРО КУРИНОЕ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ	100/25	180-00
НОЖКА УТКИ «КОНФИ» С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ	150/120/20	620-00
ФИЛЕ УТКИ С ВИШНЕВЫМ ЧАТНИ	120/40	700-00
НОЖКА КРОЛИКА С ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ И ШАМПИНЬОНАМИ	150/100/70	740-00
БУЖЕНИНА В БРУСНИЧНОМ СОУСЕ	1000/200	2150-00
СВИНИНА ПО-МИЛАНСКИ / С ПАРМЕЗАНОМ / КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ / НА ВЫБОР И ЛУКОМ ФРИ	150/100/10	320-00
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩНЫМ СОУСОМ И БРУСНИЧНЫМ КОНФИТЮРОМ	150/70/20	710-00
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	150/55	700-00
СВИНАЯ КОРЕЙКА С КАРТОФЕЛЕМ ГРАТЕ	150/100/50	450-00

ПРО : БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ ОМЛЕТНЫМИ БЛИНАМИ / НА 10 ЧЕЛОВЕК /	1800/200	1200-00
НОГА БАРАНЬЯ ЗАПЕЧЕННАЯ С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ	1000	3600-00

ПРО : БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА ХОЛОДНОЙ ПОДАЧИ

СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ	1000/360	1400-00
СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ (брокколи, лук, морковь)	1000/360	1400-00
ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ	1000/360	1150-00
ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ (брокколи, лук, морковь)	1000/360	1150-00



*Кулинария - есть грамотное соотношение
пропорций ингредиентов и методов!*

ПРО : ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150	80-00
КАРТОФЕЛЬНОЕ ГРАТЕ	150	120-00
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С КОРНЕПЛОДАМИ	150	70-00
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С БРОККОЛИ	150	65-00
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	60-00
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В СУХАРЯХ	150	85-00
ОВОЩИ ГРИЛЬ	150	230-00
СПАГЕТТИ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	220-00



Кулинария - есть грамотное соотношение пропорций ингредиентов и методов!

ПРО : ТОРТЫ

МЕДОВЫЙ	1 000	900-00
НАПОЛЕОН	1 000	900-00
КРАСНЫЙ БАРХАТ	1 000	900-00
ПРАГА	1 000	900-00
ТВОРОЖНО-ЯГОДНЫЕ / малина, клубника, черника /	1 000	900-00
ПЬЯНАЯ ВИШНЯ	1 000	900-00
ОБЛЕПИХОВЫЙ	1 000	900-00
ПТИЧЬЕ МОЛОКО	1 000	900-00
ШОКОЛАДНОЕ ПОЛЕНО	1 000	1500-00
МАКОВО-ОРЕХОВЫЙ С ИЗЮМОМ	1 000	1500-00

ЛЮБОЙ ТОРТ МОЖНО ЗАКАЗАТЬ В ВИДЕ ПИРОЖНЫХ

ПРО : ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ИЗ БЕЛОГО ИЛИ ЧЕРНОГО ШОКОЛАДА С ЯГОДНЫМ ЖЕЛЕ	100	120-00
ЛИМОННЫЙ КУРД	100	120-00
КЛАССИЧЕСКИЙ ТИРАМИСУ	100	150-00
КЕЙК ПОПС	40	50-00
ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ МУССЫ: черника / малина / клубника / маракуйя	100	90-00
БЕЗЕ И ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ: овсяное / кокосовое / миндальное / арахисовое / творожное бискотти / с кусочками шоколада / имбирное	100	60-00
КЕКСЫ: апельсиновый / морковный / тыквенный	50	50-00
ЧИЗКЕЙК «РОШЕ»	100	130-00
ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»	100	130-00
ЧИЗКЕЙК «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»	100	90-00
ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»	50	50-00
ПИРОЖНОЕ «ЭСКИМО»	60	65-00
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ: пломбир / клубника / шоколад	50	65-00



Кулинария - есть грамотное соотношение пропорций ингредиентов и методов!

ПРОПОРЦИЯ ТОРЖЕСТВА

ДОРОГОЙ ГОСТЬ, БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ОБРАЩЕНИЕ В КАФЕ «ПРО:ПОРЦИЯ»!

МЫ ВЫБРАЛИ СВОЕЙ МИССИЕЙ СОБЛЮДАТЬ БАЛАНС ХОРОШЕГО СЕРВИСА И КАЧЕСТВЕННОЙ И ВКУСНОЙ ПИЩИ. БУДЕМ РАДЫ СТАТЬ ЧАСТЬЮ ВАШЕГО ТОРЖЕСТВА И НАПОЛНИТЬ ВАШЕ МЕРОПРИЯТИЕ ОСОБЕННОЙ ДУШЕВНОЙ АТМОСФЕРОЙ.

СДЕЛАВ ЗАКАЗ БАНКЕТА В НАШЕМ КАФЕ, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ СКИДКУ 5% НА УСЛУГИ ДВОРЦА КУЛЬТУРЫ «ТОЛЬЯТТИАЗОТ»: ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ, ЗВУКОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, СВЕТОВАЯ АППАРАТУРА, УСЛУГИ ДЕКОРА, ВЕДУЩЕГО, УСЛУГИ ПОДБОРА РАЗВЛЕКАТЕЛЬНОЙ ЧАСТИ И ДРУГИЕ.

ВЫ МОЖЕТЕ НЕ БЕСПОКОИТЬСЯ О ТОМ, КАК БУДУТ РАБОТАТЬ МНОЖЕСТВО СПЕЦИАЛИСТОВ, ЗАДЕЙСТВОВАННЫХ В ОРГАНИЗАЦИИ ВАШЕГО СОБЫТИЯ, И ПЕРЕДАТЬ КОНТРОЛЬ В ОДНИ НАДЕЖНЫЕ РУКИ.

ПОДРОБНЕЕ ОБ УСЛУГАХ ДК «ТОАЗ»

ЧИТАЙТЕ НА САЙТЕ DKTOAZ.RU ИЛИ УЗНАВАЙТЕ ПО ТЕЛЕФОНУ: 95-05-63

КОНТАКТЫ КАФЕ «ПРО:ПОРЦИЯ»

ТЕЛЕФОН

95-05-66

ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА

proportion.cafe@gmail.com

МЫ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

INSTAGRAM

[proportion_cafe](#)

VK

[proportion_cafe](#)

НАДЕЕМСЯ УВИДЕТЬ ВАС СНОВА!