



«УТВЕРЖДАЮ»
Генеральный директор
ООО «СЕРНА»

Н.Е. Сорокина

Прейскурант цен на продукцию кондитерского производства ООО «Серна» для буфетов КОЛЛЕДЖИ 2024/2025 г.

Наименование продукции	Выход одной единицы	Б/Ж/У, г.	Энергетическая ценность, Ккал.	Цена продажи за единицу
Безе (сахар, яйцо куриное, лимонная к-та, краситель идентичный натуральному)	60 гр.	5,6/6,3/24,1	213,0	50-00
Зефир (сахар, яблочное пюре, яйцо куриное, желатин, ванилин, лимонная к-та)	50 гр.	0,4/0,05/39,9	163,0	55-00
Вафли Венские со сгущ. молоком (сахар, яйцо куриное, масло сливочное, ванилин, сода пищевая, лимонная кислота, соль)	150 гр.	4,5/12,8/33,0	240,0	70-00
Кекс «Смайлик» (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, сода, ванилин, молоко сухое, конфитюр, глазурь)	75 гр.	5,6/6,3/24,1	217,0	55-00
Кекс «Смайлик шоколадный» (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, сода, ванилин, молоко сухое, конфитюр, глазурь шоколадная)	75 гр.	10,5/13,4/44,9	306,0	58-00
Кекс «Столичный» (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, соль, изюм, ванилин, лимонная кислота)	75 гр.	4,4/15,0/43,0	329,0	58-00
Кекс «Творожный» (мука в/с, сахар, яйцо куриное, творог, соль, ванилин, сахарная пудра, сода, лимонная кислота, масло растительное)	75 гр.	6,9/12,0/38,0	308,0	58-00
Кекс «Шоконайт» (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, глазурь шоколадная, соль, сода, лимонная кислота, воздушная пшеница)	75 гр.	4,6/17,0/45,0	355,0	58-00
Печенье «Праздничное» (мука в/с, сахар, яйцо куриное, сода, молоко сухое, масло сливочное, глазурь)	50 гр.	2,0/11,0/24,0	170,0	40-00
Печенье «Восточное» (мука в/с, яйцо куриное, сахар, конфитюр, масло сливочное)	250 гр.	12,3/66,0/145,0	1203,0	95-00
Пирожное «Буше» с вареным сгущенным молоком (мука в/с, яйцо куриное, сахар, глазурь шоколадная, сгущенное молоко)	60 гр.	3,3/6,7/29,1	188,0	58-00
Пирожное «Картошка» (мука в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, какао-порошок, соль, сода, глазурь шоколадная, конфитюр)	80 гр.	4,7/18,0/39,0	388,0	55-00
Пирожное «Корзиночка» с вареным сгущенным молоком (мука в/с, масло сливочное, яйцо куриное, ванилин, вареное сгущенное молоко, сахар, соль, сода, лимонная кислота)	75 гр.	3,7/18,0/34,0	316,0	55-00

Пирожное «Корзиночка» с зефиром (мука в/с, масло сливочное, яйцо куриное, ванилин, сахар, соль, сода, лимонная кислота, желатин, яблочное пюре, желатин)	60 гр.	2,0/7,9/32,8	205,7	58-00
Пирожное «Песочное кольцо» (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, сода, лимонная кислота, соль, глазурь)	80 гр.	7,2/22,5/42,0	398,0	50-00
Пирожное «Песочное» глазированное помадкой (Полоска Александровская) (мука в/с, сахар, ванилин, сахар, глазурь шоколадная, конфитюр, яйцо куриное, масло сливочное, соль, сода, лимонная кислота)	75 гр.	3,1/12,3/51,0	323,0	50-00
Пирожное «Полоска бисквитная» (мука в/с, яйцо куриное, сахар, вареное сгущенное молоко, сахарная пудра, какао-порошок)	80 гр.	6,7/10,2/28,5	232,0	63-00
Пирожное «Рулет бисквитный» (мука в/с, яйцо куриное, сахар, конфитюр, сахарная пудра, ванилин)	75 гр.	5,5/3,7/48,0	243,0	55-00
Пирожное «Рулет шоколадный» (мука в/с, сахар, яйцо куриное, конфитюр, сахарная пудра, ванилин)	75 гр.	8,1/5,7/45,5	267,0	60-00
Пирожное «Слоеная трубочка» с вареным сгущенным молоком (мука в/с, яйцо куриное, сахарная пудра, масло сливочное, кислота лимонная, соль, вареное сгущенное молоко)	75 гр.	3,6/28,2/32,0	398,0	60-00
Пирожное «Слоеная трубочка» с зефиром (мука в/с, яйцо куриное, сахарная пудра, масло сливочное, лимонная кислота, соль, сахар, яблочное пюре, ванилин, желатин)	60 гр.	3,7/18,0/34,0	316,0	58-00
Пирожное «Эклер» с вареным сгущенным молоком (мука в/с, сахар, яйцо куриное, сахарная пудра, вареное сгущенное молоко, соль)	76 гр.	4,8/19,6/40,0	354,0	58-00
Пирожное «Чоко пай» с вареным сгущенным молоком (мука в/с, сахар, яйцо куриное, ванилин, молоко, масло сливочное, глазурь шоколадная, яблочное пюре, лимонная кислота, желатин)	80 гр.	4,3/15,7/35,2	299,3	50-00
Профитрольки (мука в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, соль)	60 гр.	20,3/35,1/343,5	343,5	46-00
Мишки бисквитные с шоколадом (мука в/с, яйца, молоко, сахар, масло сливочное, ванилин, глазурь шоколадная)	100 гр.	3,4/19,2/39,4	344,0	60-00
Орешки с вареным сгущенным молоком (мука в/с, яйца, молоко, сахар, масло сливочное, вареное сгущенное молоко)	100 гр.	10,9/31,4/83,7	658,7	65-00
Сочень с творогом (мука в/с, яйца, сметана, сахар, масло сливочное, соль, масло растительное, творог)	80 гр.	5,4/20,7/42,1	376,3	50-00
Язычок песочный (мука в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, глазурь, соль, сода, лимонная кислота)	80 гр.	4,2/17,3/33,6	308,8	48-00

Донат (мука в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, глазурь, соль, сода, ванилин, лимонная кислота)	40 гр.	4,1/5,0/11,2	112,0	30-00
Донат со сгущенным молоком (мука в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, вареное сгущенное молоко, глазурь, соль, сода, ванилин, лимонная кислота)	45 гр.	2,7/7,65/13,0	135,0	45-00
Донат с джемом (мука в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, джем в ассортименте, глазурь, соль, сода, ванилин, лимонная кислота)	45 гр.	3,4/3,42/18,3	108,9	45-00
Трубочка вафельная со сгущенным молоком (мука в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, вареное сгущенное молоко, соль, лимонная кислота)	75 гр.	6,6/21,7/54,0	437,0	60-00
Трубочка вафельная с зефиром (мука в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, соль, лимонная кислота, яблочное пюре, желатин, ванилин)	70 гр.	7,2/19,0/47,1	395,4	60-00
Кулич (мука в/с, масло сливочное, сахар, яйца, изюм, ванилин, соль, дрожжи, глазурь, посыпка кондитерская)	60 гр.	4,0/4,8/30,6	209,0	72-00
Кулич (мука в/с, масло сливочное, сахар, яйца, изюм, ванилин, соль, дрожжи, глазурь, посыпка кондитерская)	350 гр.	18,5/36,0/140,7	965,0	200-00



«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор
ООО «СЕРНА»

Н.Е. Сорокина

Прейскурант цен на продукцию кондитерского
производства ООО «Серна» для буфетов
КОЛЛЕДЖИ
2024/2025 г.

Наименование продукции	Выход одной единицы	Б/Ж/У, г.	Энергетиче ская ценность, Ккал.	Цена продажи за единицу
Булочка с корицей (мука в/с, сахар, яйцо куриное, дрожжи сухие, корица, ванилин, соль, масло сливочное, масло растительное)	75 гр.	5,7/9,9/45,7	228,0	45-00
Булочка с маком (мука в/с, сахар, яйцо куриное, дрожжи сухие, мак, масло сливочное, соль, масло растительное)	75 гр.	5,7/9,9/45,7	228,0	45-00
Булочка маковая с глазурью (мука в/с, сахар, яйцо куриное, дрожжи сухие, мак, глазурь шоколадная, масло сливочное, соль, масло растительное)	75 гр.	5,0/9,3/39,2	260,5	50-00
Ватрушка дрожжевая с творогом (мука в/с, сахар, дрожжи сухие, яйцо куриное, масло сливочное, творог, масло раст., соль)	75 гр.	4,3/6,1/47,3	261,3	55-00
Ватрушка дрожжевая с джемом (мука в/с, яйцо куриное, сахар, дрожжи сухие, джем, масло сливочное, соль)	75 гр.	4,9/5,9/49,7	271,5	45-00
Плюшка «Московская» (мука в/с, сахар, соль, масло сливочное, яйцо куриное, дрожжи сухие, масло растительное, ванилин)	100 гр.	7,2/4,2/53,2	282,0	50-00
Хачапури с сыром (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, дрожжи сухие, соль, сыр, сметана, масло растительное)	100 гр.	8,6/8,7/32,7	245,0	70-00
Пирожок печеный из др. теста с картофелем (мука пшеничная в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, картофель, лук репчатый, масло растительное)	75 гр.	4,6/4,0/26,7	162,0	40-00
Пирожок печеный из др. теста с капустой (мука пшеничная в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное)	75 гр.	4,6/4,0/26,8	162,0	40-00
Пирожок печеный из др. теста с яблоками (мука пшеничная в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, яблоки)	75 гр.	3,3/3,1/26,3	146,0	40-00

Пирожок печеный с ветчиной и сыром (мука пшеничная в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, масло растительное, ветчина, сыр)	75 гр.	6,7/10,2/39,1	262,2	65-00
Пирожок печеный из др. теста с рисом и яйцом (мука пшеничная в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, крупа рисовая)	75 гр.	3,3/3,1/26,3	146,0	40-00
Шарлотка с яблоками (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, яблоки свежие, сахарная пудра, масло растительное)	100 гр.	3,4/5,2/37,7	211,0	60-00
Пицца мясная (мука пшеничная в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, колбаса п/к, сосиски, сыр, томатная паста, огурцы соленые, масло растительное, сметана)	100 гр.	8,6/8,7/32,7	245,0	70-00
Пицца школьная (мука пшеничная в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, сосиски, сыр, томатная паста, огурцы соленые, масло растительное, сметана)	100 гр.	8,6/8,7/32,7	245,0	70-00
Сосиска, запеченная в тесте (мука пшеничная в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, сосиска, масло растительное)	100 гр.	9,4/14,5/40,2	288,5	70-00
Рулет сдобный маковый (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, масло растительное, мак, сахарная пудра)	100 гр.	7,3/5,2/43,1	248,4	60-00
Булочка «Трио» (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, масло растительное, шоколад, марципан, сахарная пудра)	100 гр.	9,1/10,7/46,4	314,3	60-00
Булочка «Северен» с конфитюром (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, масло растительное, конфитюр)	100 гр.	5,6/8,4/45,2	278,8	65-00
Булочка «Лимонная роза» (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, масло растительное, конфитюр лимонный, сахарная пудра)	100 гр.	5,6/8,4/45,2	278,8	60-00
Булочка «Вишенка» (мука в/с, сахар, масло сливочное, яйца, соль, дрожжи сухие, масло растительное, конфитюр вишневый, сахарная пудра)	100 гр.	5,6/8,4/45,2	278,8	60-00
Круассан классический (п/ф глубокой заморозки)	95 гр.	5,9/18,8/41,8	360,0	45-00
Круассан с шоколадом (п/ф глубокой заморозки)	95 гр.	7,0/24,0/37,1	392,4	55-00
Круассан с марципаном п/ф глубокой заморозки)	95 гр.	6,1/16,4/52,5	376,0	50-00
Круассан с джемом (п/ф глубокой заморозки)	95 гр.	5,6/16,0/47,0	350,0	55-00
Слойка с фруктовой начинкой в ассортименте (п/ф глубокой заморозки)	95 гр.	8,2/7,0/34,0	223,0	60-00
Слойка с вишней и заварным кремом (п/ф глубокой заморозки)	95 гр.	5,7/31,1/33,9	494,0	60-00

Слойка с курицей и грибами (п/ф глубокой заморозки)	95 гр.	13,3/27,5/51,3	505,9	65-00
Слойка с ветчиной и сыром (п/ф глубокой заморозки)	95 гр.	14,3/25,1/51,3	488,3	65-00
Улитка с маком (п/ф глубокой заморозки)	95 гр.	8,4/4,5/56,6	300,5	55-00
Вензель (п/ф глубокой заморозки)	80 гр.	4,7/15,0/33,4	287,4	30-00