

# 2019-20

Important: The Buddy Pad is only a quick reference tool of Core Menu Food, Beverage & Retail items and is subject to change at any time. Please see a Manager for your most current specs & product offerings.

Note: Buddy Pad items do not represent substitutions...only “givens” are shown.

## BUDDY PAD 2019-20 (ОСНОВНОЕ МЕНЮ)

- |                                  |   |                            |   |
|----------------------------------|---|----------------------------|---|
| • Закуски (стр. 5-18) =          |  | • Гарниры (стр. 50-61) =   |  |
| • Салаты (стр. 19-30) =          |  | • Фахитас (стр. 62-70) =   |  |
| • Бургеры/Сэндвичи (pg. 31-40) = |  | • Десерты (стр. 71-76) =   |  |
| • Смоукхаус (стр. 41-43) =       |  | • Roxtars (стр. 77-84) =   |  |
| • Горячее (стр. 44-49) =         |  | • Напитки (стр. 85-117) =  |  |
|                                  |   | • Магазин (стр. 119-133) = |  |

## БЛЮДА, КОТОРЫЕ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ ОРЕХИ И СЕМЕНА

### Закуски

- Креветки «Ночь в Бангкоке» - кунжут

### Салаты

- Маленький салат домашний – тыкв.семечки
- Свекольный салат – тыкв. семечки
- Салат Кобб по Калифорнийски – тыкв. семечки  
(Тыквенные семечки можно убрать из салата)

### Бургеры

- Вегетарианский Бургер  
(Орехи и семена невозможно убрать из рецептуры)

### Desserts

- Хот Фадж Брауни- грецкие орехи
- Яблочный Кобблер – грецкие орехи  
(Грецкие орехи можно убрать из Брауни, но нельзя

Убрать из рецептуры Яблочного Кобблера)

## БЛЮДА, КОТОРЫЕ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ ОРЕХИ И СЕМЕНА

### Закуски

- Джамбо Комбо - панировка\*

### Салаты

- Все салаты Цезарь - крутоны\*\*

### Горячее

- Крученые макароны – чесночные тосты и Романо петрушка сухари
- Куриное филе Тупело - панировка\*

### Roxtars

4

- Куриные пальчики - панировка\*

- Флэтбред – тесто для пиццы\*

- Бургеры и Сэндвичи – смотри примечание\*

### Бургеры и Сэндвичи

- Бургеры и Сэндвичи – смотри примечание\*

### Гарниры

- Чесночные тосты\*
- Крученые макароны- Романо Петрушка сухари\*\*
- Луковые кольца- панировка\*

### Десерты

- Чизкейк- краст\*

\*All bread(ing) made in a plant that also manufactures

products with seeds and nuts, therefore we cannot guarantee the items to be completely free of seeds and/or nuts. Please let guests know who inquire about food allergies.

\*\*Можно подать без крутонов или чеснока, хрустящего



## КЛАССИЧЕСКИЕ НАЧОС

### Рецепт:

- 4 капы/946 ml кукурузных чипсов(21 штука)
- 3 унции Ранч Бобов (горячие, без жидкости)
- 3 унции Сырного соуса (горячий)
- 4 капы кукурузных чипсов (21 штука)
- 3 Ранч Бобов(горячие, без жидкости)
- 3 унции Сырного соуса (горячий)
- 1/2 капы/57грамм Смеси сыров (Чеддар/Джек)
- 1/4 капы/60грамм Пико де Гайо(сверху на начос)
- 12 кусочков маринованного лука(сверху на начос)
- 14 слайсов Халапеньо(без жидкости, без плодоножки, сверху)
- 2 ст.ложки/30грамм зеленого лука(рубленный, сверху)

### Посуда: \_\_\_\_\_

- Овальная тарелка
- 2унцовый железный ramekin

### Экспо:

- 2 - #30суда Сметаны(в 2х унцовый ramekin, ставим на тарелку)

NACHOS

Abbreviation

Price



## КЛАССИЧЕСКИЕ НАЧОС СО СВЕЖЕЙ КУРИЦЕЙ

### Рецепт

- 4 капы/946 ml кукурузных чипсов(21 штука)
- 3 унции Ранч Бобов (горячие, без жидкости)
- 3 унции Сырного соуса (горячий)
- 4 капы кукурузных чипсов (21 штука)
- 3 Ранч Бобов(горячие, без жидкости)
- 3 унции Сырного соуса (горячий)
- 1/2 капы/57грамм Смеси сыров (Чеддар/Джек)
- 3 1/2 oz/99г курицы на гриле (нарезка 0,6мм кубиками, горячая, 155°F/68°C)
- 1/4 капы/60грамм Пико де Гайо(сверху на начос)
- 12 кусочков маринованного лука(сверху на начос)
- 14 слайсов Халапеньо(без жидкости, без плодоножки, сверху)
- 2 ст.ложки/30грамм зеленого лука(рубленный, сверху)

### Посуда:

- ~~Овальная тарелка~~
- 2унцовый железный рамекин

### Экспо

NACHO  
CHIC

Abbreviation

Price



## КЛАССИЧЕСКИЕ НАЧОС С МАРИНОВАННЫМ СТЕЙКОМ

### Рецепт

- 4 капы/946 ml кукурузных чипсов(21 штука)
- 3 унции Ранч Бобов (горячие, без жидкости)
- 3 унции Сырного соуса (горячий)
- 4 капы кукурузных чипсов (21 штука)
- 3 Ранч Бобов(горячие, без жидкости)
- 3 унции Сырного соуса (горячий)
- 1/2 капы/57грамм Смеси сыров (Чеддар/Джек)
- 4 ун/113г фахита говядины(нарезка 0,9мм кубиками, горячая, 155°F/68°C)
- 1/4 капы/60грамм Пико де Гайо(сверху на начос)
- 12 кусочков маринованного лука(сверху на начос)
- ~~14 слайсов Халапеньо~~(без жидкости, без плодоножки, сверху)
- 2 ст.ложки/30грамм зеленого лука(рубленный, сверху)

NACHO  
BEEF

Abbreviation

Price

### Посуда:

- Овальная тарелка
- 2унцовый железный рамекин

Экспо



## ДЖАМБО КОМБО

### Рецепт

- 4 листа салата (кругом на тарелке)
- 3 куска Артизанского хлеба (11.4см в длину и 1.3см в ширину, тостированные)

На одну сторону каждого тостированного куска хлеба:

- 1/3 капли Бальзамических томатов(по 2ст.ложки)
- 1ст.ложка Сыра Романо(тертый, по 1ч.ложке)
- 1ст.ложка сыра Пармезан(тонкие слайсы, 1ч.л)
- 1 ч.ложка Базиликового масла(поверх хлеба)
- 4 крылышка (1унция/30мл в соусе на выбор гостя)
- 3 кусочка куриного филе Тупело
- 7 ун/198грамм Луковых колец в панировке
- 3 Спринг ролла (срез под 45 градусов):

1 капля нарезанного листового салата, 1ч.л красного болгарского перца, 1ч.л Зеленого лука, 2ун/59мл соуса Гуакомоле чипотле ранч

(в 2х унцовый рамекин)

### Посуда:

- Овальная тарелка
- Креманка/Терамесса
- 4 – 2ун железных рамекина
- Квадратная салфетка

### Экспо:

- 2 ун/59мл каждого соуса: Медовая горчица, Барбекю

JUMBO

Abbreviation

Price



## ОСТРЫЕ КРЕВЕТКИ «НОЧЬ В БАНГКОКЕ»

### Рецепт

- 1 порция 8 ун/226.8г креветок  
(в панировке, разогреть до температуры 75°C)
- 2 ун/59мл соуса апельсиновый чили айоли
- #12скуп Бангкок Слоу (на низ терамессы боул)
- 1/3 капы/14грамм Стружки Тортилья (на низ)

### Посуда:

- Терамесса

### Экспо:

- 1 ч.л Зеленого лука (сверху на креветки)
- 1 ч.л белых семечек кунжута(сверху на креветки)

SPICY  
SHRIMP

Abbreviation

Price



## SPINACH & ARTICHOKE DIP

### Рецепт

- 1 порция 2 #12скупа Шпинатного Артишокового Дипа(горячий)
- 2 кварты (42 штуки) Кукурузных чипсов(с 10:00 to 17:00)

### Посуда:

---

- Овальная тарелка
- Терамесса(на салфетке)
- Кв. Салфетка(на 9:00, нет на картинке)
- Чайная ложка (на 19:00, нет на картинке)
- ~~2 унцовый железный ramekin~~

### Экспо:

- 2 #30скупа Пико де Гайо(в 2х унцовый ramekin , на 18:00)

SPIN  
DIP

Abbreviation

Price



## КРЫЛЬЯ КЛАССИК РОК

### Рецепт

- 4 крылышка на 2х костях (на 9:00)
- 4 крылышка на 1 кости(на 9:00)
- 2 ун/59мл соуса Классик

### Посуда

- Прямоугольная тарелка
- 2 унцовый железный рамекин

### Экспо

- 3 палочки сельдерея (10см, на 16:00)
- 3 палочки моркови(10см, на 14:00)
- 2 цн/59мл соуса Блю Чиз  
(в 2х унцовый рамекин, на тарелку  
На 15:00)

NOTE: количество крыльев может варьироваться

WINGS

Abbreviation

Price



## КРЫЛЬЯ БАРБЕКЮ

### РЕЦЕПТ

- 4 крылышка на 2х костях (на 9:00)
- 4 крылышка на 1 кости(на 9:00)
- 2 ун/59мл соуса Барбекю

### ПОСУДА

- Прямоугольная тарелка
- 2 унцовый железный рамекин

### ЭКСПО

- 3 палочки сельдерея (10см, на 16:00)
- 3 палочки моркови(10см, на 14:00)
- 2 цн/59мл соуса Блю Чиз  
(в 2х унцовый рамекин, на тарелку  
На 15:00)

NOTE: количество крыльев может варьироваться

WINGS  
BBQ

Abbreviation

Price



## РОЛЛЫ ПО ЮГО-ЗАПАДНОМУ

### Рецепт

- 1 капа рубленного салата Ромейн(по центру тарелки)
- 4 Спринг ролла  
Нарезанных под углом 45 градусов)
- 1/4 капы соуса Гуакомоле Чипотле Ранч  
(сделать линии по бокам тарелки)
- 1 ч.л зеленого лука( посыпать роллы)
- 1 ч.л болгарского перца (кубиками  
Поверх роллов)

### Посуда

- Прямоугольная тарелка

SPRING  
ROLL  
APP

Abbreviation

Price



## МИНИ БУРГЕРЫ БАФФАЛО

### Recipe

- 3 булочки для мини-бургеров (тостированные)
- 3 ст.л соуса Блю Чиз (на низ булочки , 1 ст.л на каждую булочку)
- 3 по 3 ун /85грамм котлеты
- 6 шейков (0,5 ч.л на котлету) смеси соли И перца
- 6 ст.л соуса Классик (по 2ст.л на каждый)
- 3 луковых кольца в панировке(маленького размера, по одному на каждый бургер)

### Serviceware

- Прямоугольная тарелка
- 3 бамбуковые пики (по одной на каждый бургер)

BUFFALO  
SLIDER

Abbreviation

Price



## МИНИ БУРГЕРЫ ПО АМЕРИКАНСКИ

### Рецепт:

- 3 булочки для мини-бургеров (тостированные)
- 3 30х скупа Коле Слоу (по одной на Каждую булочку)
- 3 по 3 ун/85г котлеты
- 6 шейков (0,5 ч.л на каждую котлету) Смеси соли и перца
- 3 слайса (6 кусков) Американского сыра (порезанного пополам, крест на крест)
- 3 луковых кольца в панировке (маленького Размера, по одному на каждый бургер)

AMERICAN  
SLIDER

t

Price

### Посуда:

- Прямоугольная тарелка
- 3 бамбуковых пики (по одной на каждый бургер)



## ВИСКИ БЕКОН ДЖЕМ МИНИ БУРГЕРЫ

### РЕЦЕПТ

- 3 булочки для мини-бургеров (тостированные)
- 3 по 3 ун/85г котлеты
- 6 шейков (0,5 ч.л на каждую котлету)  
Смеси соли и перца
- 3 слайса (6 кусков) Американского сыра  
(порезанного пополам, крест на крест)
- 3 #30скупа Виски Бекон Джема (по одному  
На каждый бургер)
- 3 луковых кольца в панировке (маленького  
Размера, по одному на каждый бургер)

BACON  
JAM  
SLIDER

Abbreviation



Price

### ПОСУДА

- Прямоугольная тарелка
- 3 бамбуковых пики (по одной на каждый бургер)



## ФЛЭТБРЕД ТРИ СЫРА С ТОМАТАМИ РОМА

### РЕЦЕПТ

- 1 кусок теста для пиццы(смазывается 2 ст.л масла)
- 3/4 капы Смеси 3х сыров(белый чеддар, Желтый чеддар, моцарелла)
- 21 слайс помидоров Рома (1,5мм нарезка)
- ~~1/2 ч.л смеси соли и перца~~

### ПОСУДА

- Прямоугольная тарелка
- ~~Печь Линкольн~~
- Нож для пиццы

### ЭКСПО

- 1 столовая ложка Песто из кинзы

ROMA  
FLAT  
BRD

Abbreviation

Price



## ФЛЭТБРЕД ПО ЮГО ЗАПАДНОМУ С КУРИЦЕЙ

### Recipe

- 1 кусок теста для пиццы(смазывается 2 ст.л масла)
- 3 ст.л соуса Чипотле Айоли
- 3/4 капы тертого сыра моцарелла
- 3,5 ун/99г курицы на гриле (кубики 0,6мм)
- 1/4 капы Пико де Гайо
- 1/2 ч.л специй по юго-западному

### Serviceware

- Прямоугольная тарелка
- Печь Линкольн
- Нож для пиццы

### Garnishes

- 6 слайсов авокадо (0,6мм нарезка)
- 1 ст.л болг.красного перца(0,6мм нарезка)
- 1 ст.л Чипотле Айоли
- 1 ст.л слайсов зеленого лука(0,6мм, нарезка под 45 градусов)
- 1/2 ч.л специй по юго-западному

SOUTH  
WEST

Abbreviation

Price



## СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ

### РЕЦЕПТ

Смешиваются в железной чаше для смешивания, потом формируется горка в маленькой салатной тарелке:

- 1/2 капы/120мл/78г красной свеклы (разрезана на 4 части)
- 1 ст.л/14.8мл/10г тыквенных семечек (тостированных)
- 1 ун/29.6мл/28г козьего сыра (кусочки 0,3мм)
- 1,5 капы/360мл/63.75г салатного микса (шпинат, кале, свежий, холодный, сухой)
- 6 сегментов апельсина
- 1 ун/29.6мл лимонной заправки с чабрецом

### ПОСУДА

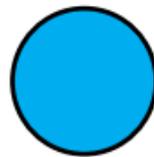
- маленькая салатная тарелка(охлажденная)

### ЭКСПО

- Зелень должна быть ближе ко дну со свеклой,

BEET  
SALAD

Abbreviation





## МАЛЕНЬКИЙ САЛАТ ДОМАШНИЙ

### РЕЦЕПТ

- 1 1/2 капы салатного микса (шпинат, кале, свежий, холодный, сухой)
- 1/4 капы моркови (тертой)
- 1 ст.л Пармезана (тонкие слайсы)
- 1 ст.л Томатов (нарезка 1,2см)
- 1 ст.л тыквенных семечек (тостированные)

### ПОСУДА

- маленькая салатная тарелка (охлажденная,
- 2х унцовый железный ramekin
- квадратная салфетка
- В&В тарелка

### ЭКСПО

- 1 ун/30мл заправки (на выбор гостя, в 2х унцовом rameкине на В&В тарелке)

\*SIDE  
SALAD\*

Abbreviation

Price



## МАЛЕНЬКИЙ ЦЕЗАРЬ

### РЕЦЕПТ

Смешиваются в железной чаше для смешивания, потом формируется горка в маленькой салатной тарелке:

- 1 1/2 капа салата Ромейн (2,5x2,5, свежий, холодный, сухой)
- 2 ст.л соуса Цезарь
- 4 Крутона (чесночные)
- 3 чипса из сыра Пармезан (quarter size, цельные)

### ПОСУДА

- маленькая салатная тарелка (охлажденная)

### ЭКСПО

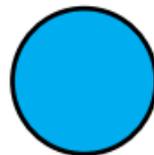
- 1 1/2 ч.л сыра Пармезан (тонкие слайсы, Поверх салата)

\*SIDE  
CAESAR\*

Abbreviation

Price

21





## САБ САЛА Т

### РЕЦЕПТ

- 1 1/2 капы салатного микса (шпинат, кале, свежий, холодный, сухой)
- 1/4 капы моркови (тертая)
- 1 ст.л сыра Пармезан (тонкие слайсы)
- 1 ст.л томатов (кубиками 1,2см)
- 1 ст.л тыквенных семечек (тостированные)

### ПОСУДА

- Терамесса (охлажденная)
- 2х унцовый железный ramekin
- Квадратная салфетка
- ~~В&В тарелка~~

### ЭКСПО

- 1 ун/30мл заправки (на выбор гостя, в 2х ун. Рамекине на В&В тарелке)

\*SIDE  
SALAD\*

Abbreviation

Price



## САБ ЦЕЗАРЬ

### РЕЦЕПТ

Смешиваются в железной чаше для смешивания, потом формируется горка в терамессе:

- 1 1/2 капа салата Ромейн (2,5x2,5, свежий, холодный, сухой)
- 2 ст.л соуса Цезарь
- 4 Крутона (чесночные)
- 3 чипса из сыра Пармезан (quarter size, цельные)

### ПОСУДА

- Терамесса (охлажденная)

### ЭКСПО

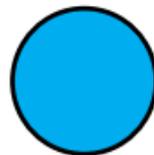
- 1 1/2 ч.л сыра Пармезан (тонкие слайсы, Пармезан салат)

\*SIDE  
CAESAR\*

Abbreviation

Price

23





## САЛАТ ЦЕЗАРЬ

### РЕЦЕПТ

Смешиваются в железной чаше для смешивания, потом формируется горка в ноувл боул:

- 1 1/4 кварты салата Ромейн (2,5x2,5,

Свежий, холодный, сухой )

- 2 ун/59мл соус Цезарь
- 8 крутонов (с чесноком)
- 6 чипсов из сыра Пармезан (quarter size, цельные)

### ПОСУДА

- Ноувл Боул (охлажденная)

### ЭКСПО

- 1 ст.л сыра Пармезан (тонкие слайсы, Поверх салата)

CAESAR

Abbreviation

Price



## САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

### Рецепт

Смешиваются в железной чаше для смешивания, потом формируется горка в ноувл боул:

- 1 1/4 кварты салата Ромейн (2,5x2,5,

Свежий, холодный, сухой )

- 2 ун/59мл соус Цезарь
- 8 крутонов (с чесноком)
- 6 чипсов из сыра Пармезан (quarter size, цельные)

Выкладывается на нижнюю часть тарелки  
4:00-8:00:

- 8 ун/227г свежей куриной грудки (маринованной, на гриле, с маслом, с солью и перцем, горячая, 165°F/74°C, 8 кусочков)

### Посуда

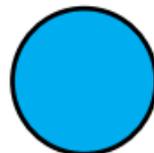
- Ноувл боул (охлажденная)

CHIC  
CAESAR

Abbreviation

Price

25





## САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ГОВЯДИНОЙ

### Рецепт

Смешиваются в железной чаше для смешивания, потом формируется горка в ноувл боул:

- 1 1/4 кварты салата Ромейн (2,5x2,5,

Свежий, холодный, сухой )

- 2 ун/59мл соус Цезарь
- 8 крутонов (с чесноком)
- 6 чипсов из сыра Пармезан (quarter size, цельные)

Выкладывается на нижнюю часть тарелки  
4:00-8:00:

- 8 ун/227г Фахита говядины (маринованная, на гриле, с маслом, с солью и перцем, горячая, 155°F/68°C, порезана по косойлинии, 12 кусочков)

### Посуда

- Ноувл боул (охлажденная)

STEAK  
CAESAR

Abbreviation

Price



САЛАТ ЦЕЗАРЬ  
С КРЕВЕТКАМИ

## Recipe

Смешиваются в железной чаше для смешивания, потом формируется горка в ноувл боул:

- 1 1/4 кварты салата Ромейн (2,5x2,5,

Свежий, холодный, сухой )

- 2 ун/59мл соус Цезарь
- 8 крутонов (с чесноком)
- 6 чипсов из сыра Пармезан (quarter size, цельные)

Выкладывается на нижнюю часть тарелки  
4:00-8:00:

- 6ун/170г креветок (очищенные, без хвостов, Приправленные специями для креветок)

## Посуда

- Ноувл боул (охлажденная)

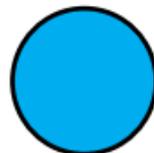
## Экспо

SHRIMP  
CAESAR

Abbreviation

Price

27





## САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ

### Рецепт

Смешиваются в железной чаше для смешивания, потом формируется горка в ноувл боул:

- 1 1/4 кварты салата Ромейн (2,5x2,5,

Свежий, холодный, сухой )

- 2 ун/59мл соус Цезарь
- 8 крутонов (с чесноком)
- 6 чипсов из сыра Пармезан (quarter size, цельные)

Выкладывается на нижнюю часть тарелки  
4:00-8:00:

- 8 ун/227 г филе лосося (на гриле, с маслом, С солью и перцем, горячий, 155°F/75°C)

### Посуда

- Ноувл боул (охлажденная)

### Экспо

SALMON  
CAESAR

Abbreviation

Price



## СТЕЙК САЛАТ

## РЕЦЕПТ

Смешиваются в железной чаше для смешивания, потом формируется горка в ноувл боул:

- 2 капы салата Ромейн (2,5см x 2,5, свежий, холодный, сухой)
- 2 капы салатного микса (шпинат, ромейн,руккола, свежий, холодный, сухой)
- 2 ун/59 мл заправка Блю Чиз
- 3 ун/89 мл маринованного лука
- 2 ун/59 мл красного болг.перца (нарезка жульен 0.6мм)
- 3 ун/89 мл сыр Блю Чиз (кусочки)

Выкладывается на салат с 12:00 до 6:00:

- 8 ун/227 г Фахита стейк из говядины(маринованный, на гриле, с маслом, с солью и перцем, горячая, 155° порезанная под углом на 12 кусочков)

## ПОСУДА

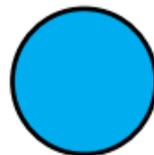
- Коуп Боул

## ЭКСПО

- 2 ст.л песто из кинзы (зиг загом на стейк)
- 1 томат Рома (разрезанный на 4 равные части, 10:00, 2:00, 4:00 и 8:00)

STEAK  
SALAD

Abbreviation





## САЛАТ КОББ ПО-КАЛИФОРНИЙСКИ

### РЕЦЕПТ

Смешиваются в железной чаше для смешивания,  
потом формируется горка в ноувл боул:

- 4 капы Салатного микса (шпинат, ромейн, руккола, свежий, холодный, сухой)

- 2 ун/59 мл заправки Ранч с Эстрагоном

Слева направо на салат:

- 2 ун/59 мл кукурузы (печеной)

- 2 ун/59 мл черных бобов

- 3 1/2 ун/99г куриной грудки

(маринованная, заготовка, нарезка 0,6, кубиками, подается холодной)

- 2 ун/59 мл сыра Джек (нарезка 0,6 кубиками)

- 2 ст.л тыквенных семечек (тостированные)

- 1/2 целого авокадо (нарезка 1,2см кубиками)

- 2 ст.л гранатовых зерен

### ПОСУДА

- Ноувл Боул (охлажденная)

### ЭКСПО

CALI  
COBB

Abbreviation

Price



## СТЕЙК БУРГЕР С ЗОЛОТЫМИ ЛИСТЬЯМИ™

### Recipe

- Булочка для бургера (тостированная)
- 2 слайса Чеддера (крест на крест )
- 1 лист салата (7,6 x 10,1)
- 1 слайс томата (ширина 0,6)
- 2 свежих луковых кольца красного лука (ширина 0,6)
- 7 ун/198г говяжья котлета
- 6 шейков (по 3 на сторону) (1.5 ч.л в totale) смеси соли и перца
- 3 листа золота
- 5 ун/142г картофеля фри(горячая, с солью и перцем , во фрай капе на 9:00)

### Serviceware

- 11дюймовая тарелка
- 1 стейк нож (под бургер)
- Фрай кап с пергаментной бумагой внутри
- 2 унцовый железный рамекин
- 

### Garnish

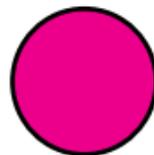
- 2 ун/59 мл Стейк Соуса (в 2х унцовый рамекин,

GOLD  
BURGER

Abbreviation

Price

31





## BBQ ЧИЗБУРГЕР С БЕКОНОМ

### Recipe

- Булочка для бургера (тостированная)
- 1 лист салата (7,6 x 10,1)
- 1 слайс томата (ширина 0,6)
- 2 свежих луковых кольца красного лука (ширина 0,6)
- 7 ун/198г говяжья котлета
- 6 шейков (по 3 на сторону) (1.5 ч.л в totale) смеси соли и перца
- 2 ун/59 мл соуса Барбекю (с двух сторон бургера по 1 ун/15 мл)
- 2 слайса сыра Чеддар Рыжий (крест накрест)
- 2 бекона (теплый, крест накрест)
- 1 ун/30мл соуса Барбекю
- 1 ч.л специй Love All Spice Blend
- 3/4 капы хрустящего лука (горячего)
- 5 ун/142 г картофеля фри(горячий, с солью и перцем,во фрай капе на 9:00)

### Serviceware

- 11дюймовая тарелка
- 1 стейк нож (под бургер)
- Фрай кап с пергаментной бумагой внутри
- 2 унцовый железный рамекин
- флаг Хард Рок Кафе

BBQ  
BURGER

Abbreviation



## DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER

### Recipe

- Булочка для бургера (тостированная)
- 1 лист салата (7,6 x 10,1)
- 1 слайс томата (ширина 0,6)
- 2 свежих луковых кольца красного лука (ширина 0,6)
- Две 7 унцовые говяжьи котлеты
- 12 шейков (по 3 на сторону) (3 ч.л в totale) смеси соли и перца
- 4 слайса американского сыра(рисунком снежинки)
- 1 ст.л майонеза (на верхнюю булочку)
- 5 унций/142 г картофеля фри(горячего, с солью и перцем, во фрай капе на 9:00)



Abbreviation

### Serviceware

- 11дюймовая тарелка
- 1 стейк нож (под бургер)
- Фрай кап с пергаментной бумагой внутри
- 2 унцовый железный рамекин
- флаг Хард Рок Кафе

### Garnish

- • 2 ун/59 мл соуса Чипотле Айоли (в 2х унцовый рамекин,

33





## БИГ ЧИЗБУРГЕР

### Рецепт:

- Булочка для бургера (тостированная)
- 1 лист салата (7,6 x 10,1)
- 1 слайс томата (ширина 0,6)
- 2 свежих луковых кольца красного лука (ширина 0,6)
- 7 ун/198г говяжья котлета
- 6 шейков (по 3 на сторону) (1.5 ч.л в тотале) смеси соли и перца
- 3 слайсов сыра Чеддар Рыжий( рисунком снежинки)
- 5 унций/142 г картофеля фри (горячего, с солью и перцем, во фрай капе на 9:00)

### Посуда

- 11дюймовая тарелка
- 1 стейк нож (под бургер)
- Фрай кап с пергаментной бумагой внутри
- 2 унцовый железный рамекин
- флаг Хард Рок Кафе

Экспо

BIG  
CHEESE

Abbreviation

Price



## ЛЕГЕНДАРНЫЙ® БУРГЕР

### Рецепт

Булочка для бургера (тостированная)

- 1 лист салата (7,6 x 10,1)
- 1 слайс томата (ширина 0,6)
- 2 свежих луковых кольца красного лука (ширина 0,6)
- 7 ун/198г говяжья котлета
- 6 шейков (по 3 на сторону) (1.5 ч.л в totale) смеси соли и перца
- 2 слайса сыра Чеддар Рыжий(крест накрест)
- 2 слайса бекона (теплый,крест накрест)
- 1 луковое кольцо в панировке(8 см в диаметре)
- 5 oz/142 g French Fries (hot, seasoned with salt & pepper, in lined fry cup at 9:00)

### Посуда

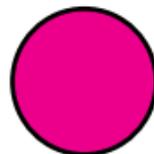
- 11дюймовая тарелка
- 1 стейк нож (под бургер)
- Фрай кап с пергаментной бумагой внутри
- 2 унцовый железный рамекин
- флаг Хард Рок Кафе

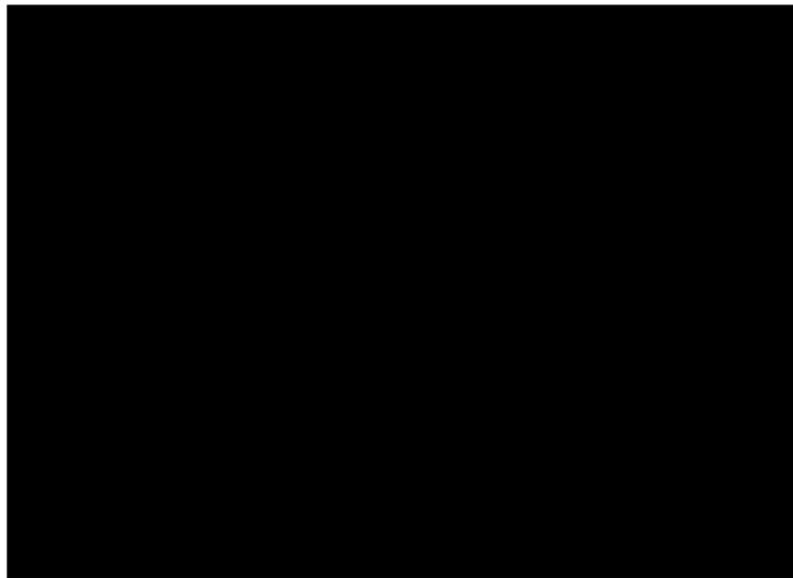
LEGENDARY  
BURGER

Abbreviation

Price

35





## ЛОКАЛЬНЫЙ ЛЕГЕНДАРНЫЙ БУРГЕР

Джем : бекон, красный лук, сироп  
Черной смородины, соль, черника

38

### Рецепт

- Булочка для бургера(тостированная)
- Руккола(1/4 капы)
- Оливковое масло(1/4 ч.ложки)
- Соль/Перец (1/4 ч.ложки)
- Слайс Томата
- 7ун/198г говяжьей котлеты + соль/перец 1/2 ч.ложки
- Джем из черники с беконом( 2 30ых скупа,  
1 на котлету, 1 на нижнюю булочку)
- Сыр Чеддар Белый (крест накрест)

### Посуда

- 11дюймовая тарелка
- 1 стейк нож (под бургер)
- Фрай кап с пергаментной бумагой внутри
- 2 унцовый железный рамекин
- флаг Хард Рок Кафе

### Экспо

- 2 унц/50 мл соус Чизотто Айоли (в 2х унцовый рамекин)



Abbreviation



Price



## СЭНДВИЧ С КУРОЧКОЙ НА ГРИЛЕ

### Рецепт

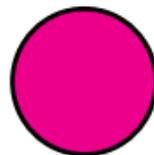
- Булочка для бургера (тостированная)
- 1 лист салата (7,6 x 10,1)
- 1 слайс томата (ширина 0,6)
- 8 ун/227 г куриной грудки на гриле(маринованная на гриле,с маслом, солью и перцем, горячая, 165°F/74°C)
- 1 ст.ложка Медовой горчицы (на курицу)
- 1 слайс сыра Чеддар Белый (на курицу)
- 2 слайса бекона(теплый, крест накрест, на курицу)
- 5 унций/142 г картофеля фри(горячего, с солью и перцем, во фрай капе на 9:00)
- 1 #12 скуп Коле Слоу (в 4 унцовом железном рамке на 2:00)

### Посуда

- 11дюймовая тарелка
- 1 стейк нож (под бургер)
- Фрай кап с пергаментной бумагой внутри
- 2 унцовый железный рамекин
- флаг Хард Рок Кафе

HONEY  
CHIC

Abbreviation





## КЛАССИЧЕСКИЙ КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ

### Рецепт

- 2 слайса хлеба Сордоух(тостированный)
- 2 ст.ложки майонеза(по 1ой на каждый)
- 2 салатных листа (7,6 x 10,1)
- 2 слайса томата (ширина 0,6)
- 8 ун/227 г куриной грудки на гриле(маринованная, на гриле,с маслом, солью и перцем,горячая,165°F/74°C, порезанная пополам,выход 4 штуки)
- 3 бекона (теплого)
- 5 унций/142 г картофеля фри (горячего, с солью и перцем, во фрай капе на 9:00)
- 1 #12 скуп Коле Слоу (в 4 унцовом железном рамекине на 2:00)

### Посуда

- 11дюймовая тарелка
- 1 стейк нож (под бургер)
- Фрай кап с пергаментной бумагой внутри
- 2 унцовый железный рамекин
- 2 флага Хард Рок Кафе( по 1 в каждую половинку)

CLUB

Abbreviation

Price



## БАРБЕКЮ СЕНДВИЧ СО СВИНИНОЙ

### Рецепт

В железной таре для смешивания, смешиваем до однородности:

- 5 ун/142г Разваренной свинины(разогретой)
- На сковородке/кастрюле, греть до температуры 165°F/74°C)
- 3 ун/89 мл Соуса Барбекю (горячий, смешивается с мясом)

На булочку (тостированную, с низа):

- 5 слайсов зеленого яблока
- Разваренная свинина
- 1 #12 скуп Коле Слоу
- Булочка для бургера (тостированная)
- 5 унций/142 г картофеля фри(горячего, с солью и перцем,во фрай капе на 9:00)
- 3 ун/89 мл бобов Ранч( в 4 унцовом железном рамекине на 10:00)
- 1 #12 скуп Коле Слоу (в 4 унцовом железном рамекине на 2:00)

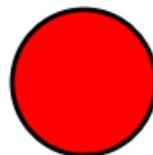
### Посуда

PORK  
SAND

Abbreviation

Price

41





## РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ

### Рецепт

- 1 целая порция ребер Бэйби Бэк (смазанные 3 ун/89 мл соуса Барбекю, подогреты на гриле до температуры 165°F/74C )
- 1 ч.ложка специй Love All Spice Blend
- 5 ун/142 г картофеля фри (горячей, с солью и перцем на 11:00)
- 3 ун/89 мл Бобов Ранч (в 4 унцовом Железном рамекине на 2:00)
- 1 #12 скуп Коле Слоу (в 4унцовом железном рамекине на 1:00)

### Посуда

- Овальная тарелка
- 2 - 4 унцовые железные рамекины
- 1 стейк нож (под ребра на 4:00)

RIBS

Abbreviation

Price



## ТРИО КОМБО

### Рецепт

- 1 порция 1/2 ребер (смазанных 3 ун/89 мл соуса Барбекю, 165°F/75°C)
- 1/2 ч.ложки специй Love All Spice Blend
- 4 ун/113 г Разваренной свинины(разогретой на сковороде/кастрюле, греть до температуры 165°F/74°C)
- 2 ун/59 ml соуса Барбекю (горячий, смешивается с мясом)

Затем кладется:

- 1/2 капы лука во фритюре (горячий, на свинину)
- 5 ун/142 г картофеля фри (горячей, с солью и перцем на 11:00)
- 3 ун/89 мл Бобов Ранч (в 4 унцовом Железном рамекине на 2:00)
- 1 #12 скуп Коле Слоу (в 4унцовом железном рамекине на 1:00)

### Посуда

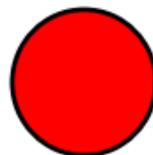
- Oval Platter

BBQ PRK  
RIB

Abbreviation

Price

43





## СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

### Recipe

- 12 ун/340 г стейка Нью-Йорк (с 9:00 до 3:00)
- 2 ч.ложка салатного масла(1 ч.ложка на каждую сторону)
- 1 ч.ложка соли/перца(1/2 ч.ложки на каждую сторону)
- 2 #10 скуп картофеля пюре (горячий, одна горка, на 10:00)
- 1 порция сезонных овощей (горячие, на 2:00)

### Serviceware

- 11" дюймовая круглая тарелка
- стейк нож (под мясо на 4:00)

### Garnish

- 1 #100 скуп масла с чесноком и травами (на

STRIP

Abbreviation

Price



РИБАЙ  
СТЕЙК

## Рецепт

- 16 ун/454 г стейка Рибай на кости(между овощей и пюре , косточка смотрит на 12:00) (или 14 ун/397 г без кости )
- 2 ч.ложка салатного масла(1 ч.ложка на каждую сторону)
- 1 ч.ложка соли/перца(1/2 ч.ложки на каждую сторону)
- 2 #10 скуп картофеля пюре (горячий, одна горка, на 10:00)
- 1 порция сезонных овощей (горячие, на 2:00)

## Посуда

- 11" дюймовая круглая тарелка
- стейк нож (под мясо на 4:00)

## Garnish

COWBOY

Abbreviation

Price

45





## КРУЧЕНЫЕ МАКАРОНЫ С РАЗВАРЕННОЙ СВИНИНОЙ

46

### Рецепт

- 8 ун/227 г пасты Каватаппи
  - 2 #12 скупа Сырного соуса
  - 1 #30 скуп масла с чесноком и травами
  - 1 ч.ложка соуса Барбекю
  - 1/2 капы смеси сыров(Чеддар/Джек)
  - 2 ун/57 г болгарского перца свежего (кубиками)
  - 2 ст.ложки романо петушка сухари(на пасту)
- Поместите в камбро, смешайте до однородности:
- 4 ун/113 г разваренной свинины(разогретой на сковородке/кастрюле, греть до температуры 165°F/74°C)
  - 2 ст.ложки соуса Барбекю (горячий, смешивается с мясом)

Разваренная свинина кладется на пасту с 9:00 до 3:00

### Посуда

- Ноувл Боул

### Экспо

- 2 чесночных тоста (порезаны под 45 градусов, крест накрест,

PORK  
TWISTD  
MAC

Abbreviation

Price



## КРУЧЕННЫЕ МАКАРОНЫ С СЫРОМ И КУРИЦЕЙ

### Recipe

- 8 ун/227 г паста Каватаппи
- 2 #12 скупа Сырного соуса
- 1 #30 скуп масла с чесноком и травами
- 1 ч.ложка соуса Классик
- 1/2 капы смеси сыров (Чеддар/Джек)
- 1/4 капы красного болгарского перца свежего (кубиком)
- 2 ст.ложки романо петрушка сухарей (на пасту)
- 5 ун/142 г куриной грудки (маринованная, на гриле, с маслом, с солью и перцем, горячая, 165°F/74°C, порезана под 45 градусов, 5-6 кусочков, расположить с 9:00 до 3:00)

### Serviceware

- Ноувл Боул

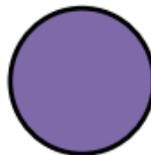
### Garnish

TWISTD  
MAC

Abbreviation

Price

47





## ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

### Рецепт

- 1 лист кедровой бумаги (на центр тарелки, с рисунком гриля, смотрящим ,на 12:00)
- 8 ун/227 г филе лосося (на гриле, со специями, на бумагу с 5:00 до 7:00, горяче, 155°F/68°C)
- 2 ч.ложки салат(по 1 чайной ложке на каждую сторону)
- 1/2 ч.ложки смеси соли и перца(по 1/4 ч.л на сторону)
- 2 #10 скупа картофеля пюре(горячий, на бумагу на 10:00)
- 1 порция Сезонных овощей (горячие , на 2:00)

SALMON

Abbreviation

### Посуда

Price

- Кауп Боул
- Кедровая бумага

### Экспо

- 1 ун/30 мл соуса Барбекю (зиг загом на лосось)
- 1 #100 скуп масла с чесноком и травами(сверху на лосось)
- 1 половинка лимна (на гриле , справа от лосося)



## FRESH TUPELO CHICKEN TENDERS

### Recipe

- 10.5-11 ун/280 г Куриного филе Тупело (в панировке, порция, во фритюре, горячий, 165°F/74°C на ректенгл тарелке справа)
- 5 ун/142 г картофеля фри(горячего,с солью и перцем, во фрай кап, на рекьянгл тарелке слева)

### Serviceware

- Ректангл тарелка ( прямоугольная)
- 2 - 2 ун железных рамекина

### Garnishes

- 2 ун/59 мл соуса Барбекю (в 2 ун рамекине, расположить в верхней части середины тарелки)
- 2 ун/59 мл Медовой Горчицы (в 2 ун рамекине, расположить в нижней части середины)

TUPELO  
ENT

Abbreviation

Price

49





КОЛЕ СЛОУ

### Recipe

- 1 #12 скуп Коле Слоу (холодного)

### Serviceware

- В&В тарелка
- 4 ун железный рамекин
- Квадратная тарелка

\*SLAW\*

Abbreviation

Price



САЙД  
ГРИБЫ

### Рецепт

- 1/3 капы запеченные грибы (со специями и маслом, подаются горячими)

### Посуда

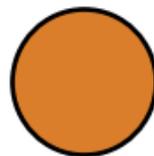
- В&В тарелка
- 4 ун железный рамекин
- Квадратная тарелка

\*BRASD  
MUSH\*

Abbreviation

Price

51





## САЙД КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

### Рецепт

- 2 #10 скупа картофельного пюре (горячее)

### Посуда

- Терамесса Боул

### Ингредиенты

- пюре из Юконской картошки
- масло сливочное
- соль
- белый перец
- сливки

\*MASHED\*

Abbreviation

Price



САЙД  
БРОККОЛИ

### Рецепт

- 5 ун/142 г Брокколи (корона, свежая, бланшированная, горячая)
- 1 #100 скуп масла с чесноком и травами

### Посуда

- Терамесса Боул

### Экспо

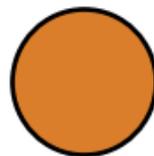
- 1 лимон (четверть, свежий, на гриле с подсолнечным маслом)

\*BROC\*

Abbreviation

Price

55





## САЙД МАКАРОНЫ С СЫРОМ

### Рецепт

- 5 ун/142 г пасты Каватаппи
- 3 ун/89 мл Сырного соуса
- 1 ст.л масла с чесноком и травами
- 1/2 ч.л соуса Классик
- 1/4 капы смеси сыров(Чеддар/Джек)
- 2 ст.л красного болгарского перца свежего (кубиками)

### Посуда \_\_\_\_\_

- Терамесса Боул

### Экспо

- 1 ст.л романо петрушка сухарей (свежху на пасту)

\*TWISTD  
MAC\*

Abbreviation

Price



## ЧЕСНОЧНЫЕ ТОСТЫ

### Рецепт

- 2 Чесночных тоста (располагаем тосты, так, чтобы внизу они были крест накрест)

### Посуда

---

- Терамесса Боул

### Ингредиенты

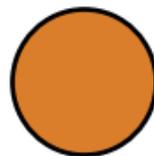
- Печь
- Масло с чесноком и травами

\*GARLIC  
BREAD\*

Abbreviation

Price

57





## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### Рецепт

- 5 ун/142 г картофеля фри (горячий с солью и перцем)

### Посуда

---

- В&В тарелка
- 2 ун железный рамекин
- Фрай кап
- Бумага для фри
- Квадратная салфетка

### Экспо

- 2 ун/59 мл Чипотле Айоли(в 2 ун рамекине на 3:00)

\*FRIES\*

Abbreviation

Price



## ЛУКОВЫЕ КОЛЕЧКИ

### Рецепт

- 9 ун/255 г луковых колец (горячие)

### Посуда

---

- Коуп Боул( глубокая)
- Железная спираль
- 2 - 2 ун железных рамекина
- квадратная салфетка(треугольником)

### Экспо

---

- 2 ун/59 мл соуса Ранч (в 2 ун рамекин в тарелку на 5:00)
- 2 ун/59 мл соуса Барбекю (в 2 оз рамекин в тарелку на 7:00)

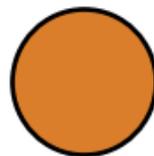
\*кольца выстраиваются снизу вверх от большего к меньшему.

\*ONION  
RINGS\*

Abbreviation

Price

59





## СЫРНЫЙ ФРИ

### Рецепт

- 5 ун/142 г Картофеля Фри (горячий)
- 1/4 ч.л смеси соли/перца
- 2 ун/59 мл Сырного Соуса
- 1/4 капы смеси сыров
- 1 ст.л бекона (готового, кубиками)

### Посуда

- Терамесса Боул
- 2 oz Stainless Steel Ramekins

### Экспо

- 1/2 ст.ложки зеленого лука(посыпается сверху на фри)
- 2 ун/59 мл соуса Ранч(в 2 ун рамекин в тарелку на 2:00)

\*CHEESE  
FRIES\*

Abbreviation

Price



САЙД  
КРЕВЕТКИ

## Рецепт

- 6 ун/170 г Креветок (очищенные, без хвоста, на шпажке, на гриле, с маслом и со специями для креветок, подаются горячими)
- 1 #30 скуп масла с чесноком и травами

## Посуда

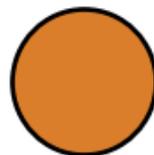
- Без, креветка добавляются к стейкам
- Терамесса Боул (Только если гость сам попросил отдельно)

/SCAMPI

Abbreviation

Price

61





## ФАХИТАС С КУРИЦЕЙ

### Рецепт

- 8 ун/227 г куриной грудки на гриле (маринованная, на гриле, с маслом, солью и перцем, горячая, 165°F/74°C, нарезка жульен 0,6)
- 7 ун/198 г Фахита овощей (лек/перец)
- 1 ун/30 мл Фахита Маринада

### Посуда

- Фахита сковородка
- Деревянная подставка под сковородку

### Экспо

- 1 Фахита Сэт (смотри на стр.70)

FAJ  
CHIC

Abbreviation

Price



## ФАХИТАС С ГОВЯДИНОЙ

### Рецепт

- 8 ун/227 г фахита говядины (маринованная, на гриле, с маслом, солью и перцем, горячая, 165° F/74°C, нарезка жульен 0,6)
- 7 ун/198 г Фахита овощей (лук/перец)
- 1 ун/30 мл Фахита Маринада

### Посуда

- Фахита сковородка
  - Деревянная подставка под сковородку
- Экспо

- 1 Фахита Сэт (смотри на стр.70)

FAJ  
BEEF

Abbreviation

Price

63





ФАХИТАС ДВОЙНОЕ  
КОМБО  
КУРИЦА И  
ГОВЯДИНА

Рецепт

- 4 ун/113 г фахита говядины (маринованная, на гриле, с маслом, солью и перцем, горячая, 165°F/74°C, нарезка жульен 0,6)
- 4 ун/113 г куриной грудки на гриле (маринованная, на гриле, с маслом, солью и перцем, горячая, 165°F/74°C, нарезка жульен 0,6)
- 7 ун/198 г Фахита овощей (лек/перец)
- 1 ун/30 мл Фахита Маринада

Посуда

- Фахита сковородка
  - Деревянная подставка под сковородку
- Экспо

FAJ  
BEEF/  
CHIC

Abbreviation

Price



## ФАХИТАС С КРЕВЕТКАМИ

### Рецепт

- 6 ун/170 гр. Креветок (очищенные, без хвостов, на гриле, с маслом и специями для креветок, с маслом с чесноком и травами, подаются горячими)
- 7 ун/198 г Фахита овощей(лек/перец)
- 1 ун/30 мл Фахита Маринада

### Посуда

- Фахита сковородка
- Деревянная подставка под сковородку

### Экспо

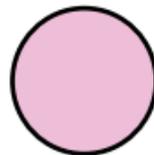
- 1 Фахита Сэт (смотри на стр.70)

FAJ  
SHRIMP

Abbreviation

Price

65





## ФАХИТАС ТРИО КОМБО

### Рецепт

- 4 ун/113 г фахита говядины (маринованная, на гриле, с маслом, солью и перцем, горячая, 165°F/74°C, нарезка жульен 0,6)
- 4 ун/113 г куриной грудки на гриле (маринованная, на гриле, с маслом, солью и перцем, горячая, 165°F/74°C, нарезка жульен 0,6)
- 2 ун/57 гр. креветок (очищенные, без хвостов, на гриле, с маслом и специями для креветок, с маслом с чесноком и травами, подаются горячими)
- 7 ун/198 г Фахита овощей (лек/перец)
- 1 ун/30 мл Фахита Маринада

### Посуда

- Фахита сковородка
- Деревянная подставка под сковородку

FAJ BF/  
CHIC/  
SHR

Abbreviation

Price



## ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ФАХИТАС

### РЕЦЕПТ

- 4 ун/116 гр Брокколи (с маслом, приправленная солью и перцем, на гриле, подается горячей, порезанная под 45 градусов, 1,2 см нарезка жульен)
- 7 ун/198 г Фахита овощей(лек/перец)
- 1 ун/30 мл Фахита Маринада
- #30 скуп Черных Бобов
- #30 скуп Кукурузы
- #30 скуп Пико де Гайо

Посуда

- Фахита сковородка
- Деревянная подставка под сковородку

Экспо

- 1 Фахита Сэт (смотри на стр.70)

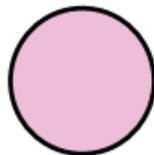
FAJ  
VEGGIE

Abbreviation

Price

Price

69





## ФАХИТА СЕТ

### Recipe

- 2 #30 скупа Пико де Гайо (на 11:00)
- 1/2 капа Микс сыра (чеддар/джек, на 10:00)
- 2 #30 скупа Гуакамоле (на 9:00)
- #12 скуп сметаны (в 4 ун Железный рамекин на 8:00)
- 1/2 капа рубленного салата Ромейн (с 12:00 до 6:00)
- 4 Пшеничные лепешки (диаметр 15 см, подогретье, в пакете для лепешек с лого, в правом углу тарелки логотипом вверх)

### Посуда

- 11дюймовая круглая тарелка
- Пакет для лепешек с лого
- 4 унц железный рамекин

FAJ  
SET

Abbreviation

Price



МОРОЖЕНОЕ(маленькое)

## РЕЦЕПТ

- 3 #30 скупа Мороженого (на выбор гостя: клубничное, ванильное, шоколадное)

## ПОСУДА

---

- Сандэй стакан (охлажденный)
- Десертная ложка(отдельно в салфетке)

## ЭКСПО

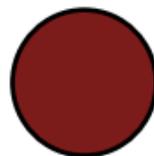
- 1 HRC Флан (на 11:00)

ICECRM  
SING

Abbreviation

Price

71





МОРОЖЕНОЕ  
(Большое)

### РЕЦЕПТ

- 3 #10 скупа Мороженого (на выбор гостя: клубничное, ванильное, шоколадное)

### ПОСУДА

- Сандэй стакан (охлажденный)
- Десертная ложка(в стакан)

ICE  
CREAM

Abbreviation

Price



## ЯБЛОЧНЫЙ КОББЛЕР

### Рецепт

- 1 порция Яблочного Кобблера (подогретый, 110°F/43°C)
- #12 скуп Ванильного мороженого(на центр кобблера)
- 1 ун/30 мл Карамельного соуса (сверху на мороженое, чтобы получился эффект решетки)

### Посуда

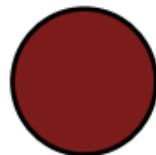
- Коуп Боул
- Десертная ложка (в тарелку на 3:00)

COBBLR

Abbreviation

Price

73





## ХОТ ФАДЖ БРАУНИ

74

### Рецепт

- 1 ун/30 мл соуса Хот Фадж(покрываем дно)
- 1/4 капы Взбитых Сливков(вниз стакана)
- 1 Брауни (подогретый, на взбитые сливки)
- 2 #12 скупа ванильного мороженого(на брауни с 8:00 до 2:00)
- 2 ун/59 мл соуса Хот Фадж (на мороженое)
- 1 капа взбитых (между скупами мороженого, с 11:00 до 5:00)
- 1 ст.л грецких орехов(нарезанных, на взбитые сливки)
- 1 ч.ложка шоколадной стружки(на взбитые сливки)
- 1 вишня мораскино(с плодоножкой, на взбитые сливки)

### Посуда

- Большая Маргарита
- Десертная ложка( в стакан)

BROWNE

Abbreviation

Price



ЧИЗКЕЙК  
НЬЮ-ЙОРК

## Рецепт

- 1 порция Чизкейка(1/10 пирога, кончик порции на 6:00)
- 1/4 капы/60 мл взбитых сливок (розочкой на 9:00)
- 1 ун/30 мл Шоколадного соуса (Monin)
- 1 ун/30 мл Карамельного соуса
- 1 ст.л/14.7 мл Шоколадная Карамельная крошки

## Посуда

- Коуп Боул (охлажденная)
- Десертная ложка (в тарелку на 3:00)

## Экспо

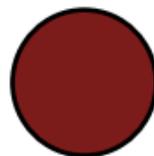
- 1 верхушка мяты (на взбитые сливки)

CHEESE  
CAKE

Abbreviation

Price

75





ШЕЙК ХОТ ФАДЖ  
Б/А

## Рецепт

- 1 порция Хот Фадж Шейка  
(Ванильное мороженое, Monin Темный Шоколад соус, Кокосовый крем)
- 1.25 ун Молока

## Посуда

- 10.75 ун бутылочка для молока  
(фанильный фростинг, стружка)

## Технология

- Взбивать до однородной консистенции

## Экспо

- Monin темный шоколад брызгами внутри
- Взбитые сливки
- Шоколадная стружка
- 1 клубника

\*\*NA  
FUDGE

Abbreviation

Price



СЛИВОЧНЫЙ ШЕЙК С ОРЕО

### Рецепт

- 1 порция сливочного шейка (Ванильное мороженое, Monin Белый Шоколад)
  - 1 печенье Oreо
- 1.25 ун Ванильной водки

### Посуда

- 12 ун стакан для шейка (фанильный фростинг, стружка)

### Технология

- Взбивать до однородной консистенции

### Экспо

- шоколадная стружка на горлышке
- взбитые сливки
- Monin темный шоколад на взбитые сливки

COOKIE  
N  
CREAM

Abbreviation

Price

105





СЛИВОЧНЫЙ ШЕЙК С  
ОРЕО Б/А

## Recipe

- 1 порция сливочного шейка  
(Ванильное мороженое, Monin Белый Шоколад)
  - 1 печенье Орео
- 1.25 ун молока

## Посуда

- 10.75 ун бутылочка для молока  
(фанильный фростинг, стружка)

## Технология

- Взбивать до однородной консистенции

## Экспо

- шоколадная стружка на горлышке
- взбитые сливки
- Monin темный шоколад на взбитые сливки
- 1 кубик Брауни в сахарной пудре на шпажке

\*\*NA  
COOKIE  
CRM

Abbreviation

Price



ХОТ ФАДЖ ШЕЙК

## Рецепт

- 1 порция Хот Фадж Шейка  
(Ванильное мороженое, Monin Темный Шоколад соус, Кокосовый крем)
- 0.50 ун ром Бругал
- 0.75 ун бурбона Джим Бим

## Посуда

- ~~12 ун стакан~~ для шейка  
(фанильный фростинг, стружка)

## Технология

- Взбивать до однородной консистенции

## Экспо

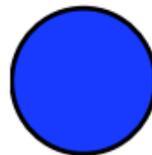
- Monin темный шоколад брызгами внутри
- Взбитые сливки
- Шоколадная стружка

HOT  
FUDGE

Abbreviation

Price

107





## ДЕТСКИЙ САНДЭЙ (ИЛИ ДЕСЕРТ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЕ)

### Рецепт

- 1/2 ун/15 мл соус Хот Фадж  
(вихрем внизу и по бокам стакана)
- #10 скуп Мороженого (на выбор гостя:  
клубничное, ванильное, шоколадное)
- 1/4 ун/7 мл соуса Хот Фадж  
(на мороженое)
- 1/4 капы взбитых сливок (на мороженое)

### Посуда

- Сандэй стакан (охлажденный)
- Десертная ложка(в стакан)

### Garnishes

- 1 вишня мораскино(с плодоножкой, на взбитые  
сливки)
- 1 свечка (только на день рождение)

KIDS HFS  
or  
B-DAY  
ICE CRM

Abbreviation

Price



## ДЕТСКИЙ ЧИЗБУРГЕР

### Рецепт

- 1 булочка для бургера(тостированная)
- 6 ун/170 г говяжья котлета
- 1 слайс сыра (на выбор гостя, если чизбургер)

### Выбор гарнира

- 3 ун/85 г картофеля фри(со специями, горячая, на тарелку над бургером на 12:00)
- 2 1/2 ун/71г Сезонных овощей (горячие, в 4 ун рамекине, ставится в верхний закругленный угол на 1:00)
- 2 1/2 ун/71г Свежих Фруктов(холодных, в 4 ун рамекине, ставится в верхний закругленный угол на 1:00)
- 3 #30 скупа картофельного пюре (hot, in 4 ун рамекине, ставится в верхний закругленный угол на 1:00)

### Экспо

- 2 ун/59 мл Кетчупа (1 ун/30 мл в отверстие для соуса, только для Картофеля Фри)

### Посуда

KID HB  
KID CB

Abbreviation

Price

77





## ДЕТСКИЕ МАКАРОНЫ С СЫРОМ

### Рецепт

- 5 ун/142 г пасты каватаппи
- #12 скуп детского сырного соуса
- 1 ст.л сыра романо (тертого)

### Выбор гарнира

- 3 ун/85 г картофеля фри(со специями, горячая, на отдельную тарелку)
- 2 1/2 ун/71г Сезонных овощей (горячие, в 4 ун рамекине, ставится в верхний закругленный угол на 1:00)
- 2 1/2 ун/71г Свежих Фруктов(холодных, в 4 ун рамекине, ставится в верхний закругленный угол на 1:00)
- 3 #30 скупа картофельного пюре (hot, in в 4 ун рамекине, ставится в верхний закругленный угол на 1:00)

### Посуда

- Тарелка в виде гитары
- 4 ун железный рамекин
- V&V тарелка (только для картофеля фри)

### Экспо

KID  
MAC N  
CHZ

Abbreviation

Price

79





## ДЕТСКИЕ КУРИНЫЕ ПАЛЬЧИКИ ОТ РАЗЗИ

### Рецепт

- 3 детских куриных тупело (в панировке, во фритюре, горячие, 165°F/75°C)

### Выбор гарнира

- 3 ун/85 г картофеля фри(со специями, горячая, на тарелку над пальчиками на 12:00)
- 2 1/2 ун/71г Сезонных овощей (горячие, в 4 ун рамекине, ставится в верхний закругленный угол на 1:00)
- 2 1/2 ун/71г Свежих Фруктов(холодных, в 4 ун рамекине, ставится в верхний закругленный угол на 1:00)
- 3 #30 скупа картофельного пюре (hot, in в 4 ун рамекине, ставится в верхний закругленный угол на 1:00)

### Посуда

- Тарелка в виде гитары
- 4 ун железный рамекин

### Экспо

- 1 ун/30 мл соуса Барбекю(в правое отверстие для соуса)

KID  
TENDER

Abbreviation

Price



## ДЕТСКАЯ ПАСТА МАРИНАРА (LIVEWELL)

### Рецепт

- 5 ун/142 г пасты Каватаппи
- 3 ун/89 мл соуса Маринара

### Гарнир

- 2 1/2 оун/71г Свежих Овощей (горячих, на 12:00 в верхнем закругленном углу)

### Посуда

- Тарелка в виде гитары

### Экспо

- в EU сыр микс в одно отверстие для соуса, виноград в другое)

NOTE: Все детские блюда LiveWell подаются со 100%

KID  
PASTA

Abbreviation

Price



КУРИНАЯ ГРУДКА  
(LIVEWELL)

## Рецепт

- 5 ун/142 г куриной грудки (на гриле, с маслом, с солью и перцем, горячая, 165°F/75°C, круглой стороной на 6:00)

## Гарнир

- 2 1/2 ун/71g Свежих Овощей (горячих, на 12:00 в верхнем закругленном углу)

## Посуда

- Тарелка в виде гитары

## Экспо

- в EU, виноград в оба отверстия для соуса

KID GRL  
CHIC

Abbreviation

Price

83





## ДЕТСКИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ (LIVEWELL)

### Recipe

- 2 капы салата Ромейн (в центр тарелки)
- 4 морковные палочки( 2 на 9:00 и 2 на 3:00)
- 2 ун/57 г куриной грудки (горячая, 165°F/75°C, Кубики 1,2см, линией, на салат с 12:00 до 6:00)
- 2 ст.л смесь сыров (чеддар/джек, На салат с 12:00 до 6:00 между курицей и морковью на 3:00)

### Посуда

- Тарелка в виде гитары

### Экспо

- в EU, виноград в оба отверстия для соуса

NOTE: Если гость просит заправку (на выбор гостя 2 унции соуса)

, салат тогда больше не является LiveWell.

KID CHK  
SALAD

Abbreviation

Price