

## ДЕГУСТАЦИЯ ПРИКАМСКОЙ КУХНИ

**Н**астоящий праздник вкуса для любителей гастрономических впечатлений в отеле «Урал».

Мы презентуем уникальный авторский продукт -  
**ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮД ПРИКАМСКОЙ ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ.**

Вы совершите увлекательное путешествие в прошлое коми-пермяцкого народа. Услышите былички, традиции и обычаи местного населения, попробуете прикамские блюда по уникальным рецептам.

Обо всём этом вам расскажет этнограф-историк Пермского края.

**Мы предлагаем 3 варианта меню на выбор, стоимостью 450, 650 и 850 рублей на 1 персону.**

**Проведение дегустации экскурсоводом оплачивается отдельно и составляет 1600 рублей на группу от 10 человек.**

Вы можете рассмотреть предлагаемый продукт как альтернативу кофе-брейку на конференции, семинаре и другом важном для вас событии. Презентация прикамской кухни также может стать отличным завершением экскурсии по городу.

Наше предложение – захватывающее досуговое мероприятие для иностранных гостей. Для них экскурс в историю традиционной кухни коми-пермяков будет проводиться с переводчиком (оплачивается отдельно).

Уверяем вас, что данное мероприятие будет высоко оценено вашими гостями и откроет для них прикамскую кухню с новой стороны.

**Ваш менеджер Ольга Лоскутова**

Тел. + 7 (342) 218-62-73,

e-mail: sbr@permtourist.ru

Отель «Урал», ул.Ленина, 58.

[www.hotel-ural.com](http://www.hotel-ural.com)





	КОЛ-ВО
<b>Холодные закуски</b>	
Уральские разносолы, 400г. (капуста квашеная, огурцы и помидоры бочковые соленые)	1
Грибочки лесные соленые, 100г	2
Капуста квашеная с отварным картофелем и репчатым луком, 100/75/20/10г (подается с растительным ароматным маслом)	2
<b>Выпечные изделия</b>	
Каравай с солью, 1кг	1
Пирожок с мясом из дрожжевого теста печеный, 60г	10
Шанежка картофельная (тесто дрожжевое), 60г	10
<b>Горячие закуски</b>	
Пирожки с квашеной капустой, 150/50г (уральские пирожки из пресного теста с квашеной капустой и салом. Подаются со сметаной)	2
Пирожки «Посикунчики», 150/50г (уральские пирожки из пресного теста с мясом. Подаются с закуской из хрена, либо с горчичным соусом)	2
<b>Горячее блюдо</b>	
Уральские пельмешки с мясом, 200/10/40/1г	2
Пельмешки из квашеной капусты с салом, 200/10/50/1г	2
<b>Соус к пельмешкам</b>	
Сметана, 50мл	3
<b>Десерты</b>	
Блины с вареньем, 150/30г	3
<b>Напитки собственного производства</b>	
Квас "Петровский" с медом и хреном, 1 л	1,5
<b>Напитки алкогольные</b>	
Водка «Пермский край», 50 мл.	10
<b>Напитки горячие</b>	
Чай в ассортименте, 400 мл (травяной сбор, земляника, малина, черника, смородина)	3



	КОЛ-ВО
<b>Холодные закуски</b>	
Уральские разносолы, 400г. (капуста квашеная, огурцы и помидоры бочковые соленые)	1
Грибочки лесные соленые, 100г	2
Капуста квашеная с отварной говядиной и репчатым луком, 100/50/20/10г (подается с растительным ароматным маслом)	2
<b>Выпечные изделия</b>	
Каравай с солью, 1кг	1
Пирожок с мясом из дрожжевого теста печеный, 60г	10
Растягай с семгой, 60г	10
Шанежка картофельная (тесто дрожжевое), 60г	10
<b>Горячие закуски</b>	
Пирожки с квашеной капустой, 150/50г (уральские пирожки из пресного теста с квашеной капустой и салом. Подаются со сметаной)	2
Пирожки «Посикунчики», 150/50г (уральские пирожки из пресного теста с мясом. Подаются с закуской из хрена, либо с горчичным соусом)	2
<b>Горячее блюдо</b>	
Уральские пельмешки с мясом, 200/10/40/1г	2
Пельмешки из квашеной капусты с салом, 200/10/50/1г	2
Пельмени из щуки, 200/10/50/1г	2
«Колдуны» (грибные с картофелем), 330г	2
<b>Соус к пельмешкам</b>	
Сметана, 50мл	3
<b>Десерты</b>	
Блины со сметаной, 150/30г	3
Разборник (с вареньем, джемом, повидлом), 1 кг	1
<b>Напитки собственного производства</b>	
Квас «Петровский» с медом и хреном, 1 л	1,5
Морс облепиховый с медом, 1 л	1,5
<b>Напитки алкогольные</b>	
Водка «Пермский край», 50 мл.	10
<b>Напитки горячие</b>	
Чай в ассортименте, 400 мл (травяной сбор, земляника, малина, черника, смородина)	3



	КОЛ-ВО
<b>Холодные закуски</b>	
Уральские разносолы, 400г. (капуста квашеная, огурцы и помидоры бочковые соленые)	1
Грибочки лесные соленые, 100г	2
Капуста квашеная с отварной говядиной и репчатым луком, 100/50/20/10г (подается с растительным ароматным маслом)	2
Капуста квашеная с отварным картофелем и репчатым луком, 100/75/20/10г (подается с растительным ароматным маслом)	2
<b>Выпечные изделия</b>	
Каравай с солью, 1кг	1
Пирожок с мясом из дрожжевого теста печеный, 60г	10
Растягай с семгой, 60г	10
Шанежка наливная, 60г	10
Шанежка картофельная (тесто дрожжевое), 60г	10
<b>Горячие закуски</b>	
Белые грибы запеченные в сметане в ржаном туюске, 70/50г	10
Пирожки с квашеной капустой, 150/50г (уральские пирожки из пресного теста с квашеной капустой и салом. Подаются со сметаной)	2
«Посикунчики» (уральские пирожки из пресного теста с мясом), 150/50г Подаются с закуской из хрена, либо с горчичным соусом)	2
<b>Горячее блюдо</b>	
Пельмешки из квашеной капусты с салом, 200/10/50/1г	2
Пельмени из щуки, 200/10/50/1г	2
«Колдуны» (пельмени с рубленным фаршем из телятины и свинины в овощном бульоне с зеленью и сметаной), 330г	2
<b>Соус к пельмешкам</b>	
Сметана, 50мл	3
<b>Десерты</b>	
Блины со медом, 150/40г	3
Разборник (с вареньем, джемом, повидлом), 1 кг	1
<b>Напитки собственного производства</b>	
Квас «Петровский» с медом и хреном, 1 л	1,5
Морс облепиховый с медом, 1л	1,5
<b>Напитки алкогольные</b>	
Водка «Пермский край», 50 мл.	10
<b>Напитки горячие</b>	
Чай в ассортименте, 400 мл (травяной сбор, земляника, малина, черника, смородина)	3