**Меню ЛЕТО "ЭКОНОМ-2016". ТРОФЕИ СЕВЕРНЫХ РЕК.**   
(Для сплавных вертолётных экспедиций).

[](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/zastavka-2.jpg)[](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/zastavka-1.jpg) Данный вариант меню рассчитан на 8 суток (7 дней, 8 ночей) пребывания в экспедиции.   
Приведённое ниже меню разработано Бренд-Шефом клуба "Дикий Север" Зиновьевым Дмитрием Игоревичем.  
  
 Предлагаемый вариант меню разработан Бренд-Шефом специально для условий сплава по реке, а также с целью облегчения взлётного веса экспедиции. Питание в экспедициях по данному меню предусмотрено для участников команд клуба экспедиций "Дикий Север", а также для всех прочих желающих путешествовать с клубом "Дикий Север" при команде, численностью  9-10 человек. Стоимость комплекса услуг по организации питания команды на реке (в полевых условиях) по этому меню очень демократичная. Предлагаемый список необходимых ингредиентов для создания блюд по этому меню "**антикризисный**" и предполагает использование **не очень дорогостоящих продуктов питания**.  В меню, в большей степени, используются только те составляющие, которые **добыты в процессе рыбалки и нахождения** экспедиции в условиях дикого севера : рыба, дичь, грибы, ягоды, дикоросы. В меню также включены блюда из не дорогого мяса птицы, что вносит разнообразие в рацион питания, а блюда делает насыщенными, калорийными и питательными. Рубленые поджаристые котлетки из курочки, калорийные бульоны и супы, грибницы, ароматные мучные изделия собственного производства (оладьи, сырники, лепёшки), салаты и сэндвичи - внесут разнообразие и восстановят силы участников экспедиции в течение сплавных дней. Основная составляющая блюд - **вкуснейшие, богатые энергией и витаминами**, хариусы ледниковых северных рек. Разнообразные блюда из хариуса:  уха, фирменное сашими на весле "От Шефа", сагудай, малосол, копчёный и жареный хариус, котлеты из хариуса позволяют в полной мере насладиться экспедиционной рыболовно-охотничьей ресторанной кухней и сервисом по предоставлению питания, существенно сэкономив при этом.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

[](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/zastavka-4.jpg)[](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/zastavka-3.jpg)

Качество блюд по данному меню, приготовляемых нашими профессиональными шеф-поварами оценивалось множеством рыбаков, охотников самого различного уровня, которые принимали участие в организуемых клубом экспедициях. Самые требовательные участники экспедиций признают изысканность и оригинальность этих, изготовленных в полевых экстрим-условиях, ресторанных кушаний, что делает данный **"ЭКОНОМ-ВАРИАНТ** нашего меню поистине уникальным.  
  
 Кроме того, в разнообразие блюд комплексного меню "**ЭКОНОМ-2016**" вносится услуга собственноручного изготовления шеф-поваром прохладительных витаминных напитков: соки, морсы, взвары, лимонады, настойки на травах и прочих полезных для здоровья напитков, включающих природные компоненты.   
По мере поступления продуктов питания животного и растительного происхождения - свежайшего хариуса, грибов, ягод, дикого лука и чеснока, боровой дичи и прочих даров чистейшей реки и северной тайги, изготовленные основные блюда могут быть дополнены разнообразными горячими и холодными закусками. Меню предполагает различные вариации компоновки блюд. Изменяя составляющие блюда ингредиенты, существует возможность варьирования и доработки блюд по ходу движения экспедиции в зависимости от собранных и добытых за время экспедиции трофеев флоры и фауны. Сервировка стола также разработана Зиновьевым Дмитрием и осуществляется по его уникальной технологии, напрямую связанной с производством не менее уникальных блюд.  
  
 Информацию о предоставлении услуг по организации питания в соответствии с данным меню Вы сможете получить связавшись с нами по телефонам: +7 (912) 22 33 777 Евгений.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **Меню "ЭКОНОМ-2016". ТРОФЕИ СЕВЕРНЫХ РЕК**. Меню предназначено для сплавных вертолётных экспедиций. | | | |
|  | | |
| **Прибытие** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/1-den_-1.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/1-den_-1.jpg)ЭКОНОМ-2016 | |  | | --- | | Подбор сала посола домашнего | | Ассорти колбас | | Ассорти сладостей | | Жаркое из молодой свининки с базиликом, овощами и сметанкой домашней | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Обед по прибытию |
| Дополнительно в течение дня будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет, карамель, фрукты, оливки и маслины, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **2 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/2-den_-2.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/2-den_-2.jpg)ЭКОНОМ-2016 | |  | | --- | | Сэндвичи с маринованным перцем копчёной куриной грудкой сливочным сыром да маринованным лучком | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Хашлама из печёного на углях молодого барашка с кинзой и барбарисом | | Сашими из хариуса на весле с соевым соусом и маринованным имбирём (при наличии рыбы) Подаётся во время сплава | | Малосол из горного хариуса с жареным чёрным перцем (при наличии рыбы) | | Копчёный ха можжевеловых веточках речной хариус (при наличии рыбы) | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Морс | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Фрикасе из куриной грудки с прованскими травами да со сливочным сыром и мятым картофелем с базиликом | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно в течение дня будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет, карамель, фрукты, оливки и маслины, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/3-den_-3.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/3-den_-3.jpg)ЭКОНОМ-2016 | |  | | --- | | Пшенная пареная кашка с курагой и топленым маслицем | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Морс | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Щи с белыми грибами на капустке квашеной, да с поросёнком жареным на углях со сметанкой домашней да полешком берёзовым ошпаренные | | Сашими из хариуса на весле с соевым соусом и маринованным имбирём (при наличии рыбы) Подаётся во время сплава | | Малосол из горного хариуса с жареным чёрным перцем (при наличии рыбы) | | Копчёный ха можжевеловых веточках речной хариус (при наличии рыбы) | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Морс | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Перец фаршированный с базиликом и мясом индейки в томатном соусе с диким чесноком | | Сашими из хариуса «На Весле» с соевым соусом и маринованным имбирём (при наличии рыбы). Подаётся во время сплава | | Малосол из горного хариуса с жареным чёрным перцем (при наличии рыбы) | | Копчёный на можжевеловых веточках речной хариус (при наличии рыбы) | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно в течение дня будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет, карамель, фрукты, оливки и маслины, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **4 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/4-den_-4.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/4-den_-4.jpg)ЭКОНОМ-2016 | |  | | --- | | Сырники со сгущёнкой и садовой клюквой | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Суп куриный с домашней лапшой отварным яичком и сметанкой домашней | | Сашими из хариуса на весле с соевым соусом и маринованным имбирём (при наличии рыбы) Подаётся во время сплава. | | Малосол из горного хариуса с жареным чёрным перцем (при наличии рыбы) | | Копчёный на можжевеловых веточках речной хариус (при наличии рыбы) | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Морс | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Зразы куриные с лучком хрустальным да сыром сливочным с рисом и карри | | Сашими из хариуса "На Весле" с соевым соусом и маринованным имбирём (при наличии рыбы) Подаётся во время сплава | | Малосол из горного хариуса с жареным чёрным перцем(при наличии рыбы) | | Копчёный на можжевеловых веточках речной хариус (при наличии рыбы) | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно в течение дня будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет, карамель, фрукты, оливки и маслины, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **5 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/5-den_-5.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/5-den_-5.jpg)ЭКОНОМ-2016 | |  | | --- | | Фруктовый салат со сливочным сыром ароматной перечной мятой | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Морс | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Овощной крем суп с жареной грудинкой и листьями базилика | | Сашими из хариуса "На Весле" с соевым соусом и маринованным имбирём (при наличии рыбы) Подаётся во время сплава | | Малосол из горного хариуса с жареным чёрным перцем (при наличии рыбы) | | Копчёный на можжевеловых веточках речной хариус (при наличии рыбы) | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Морс | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | Чахохбили с курой да в томатном пряном соусе с пареной гречихой с белыми грибами.   |  | | --- | | Сашими из хариуса "На весле" с соевым соусом и маринованным имбирём (при наличии рыбы). Подаётся во время сплава | | Малосол из горного хариуса с жареным чёрным перцем (при наличии рыбы) | | Копчёный на можжевеловых веточках речной хариус (при наличии рыбы) | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно в течение дня будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет, карамель, фрукты, оливки и маслины, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **6 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/6-den_-6.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/6-den_-6.jpg)ЭКОНОМ-2016 | |  | | --- | | Ячневая кашка с орешками да на топлёном молочке с перечной мятой | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Морс | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Суп гороховый на копчёных рёбрышках с картофелем и печёным перцем | | Сашими из хариуса "На весле" с соевым соусом и маринованным имбирём (при наличии рыбы) Подаётся во время сплава | | Малосол из горного хариуса с жареным чёрным перцем (при наличии рыбы) | | Копчёный на можжевеловых веточках речной хариус (при наличии рыбы) | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Морс | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Голубцы ленивые в сливочно-томатном соусе с картофельным пюре | | Сашими из хариуса "На Весле" с соевым соусом и маринованным имбирём (при наличии рыбы). Подаётся во время сплава | | Малосол из горного хариуса с жареным чёрным перцем(при наличии рыбы) | | Копчёный на можжевеловых веточках речной хариус (при наличии рыбы) | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно в течение дня будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет, карамель, фрукты, оливки и маслины, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Выход блюд /.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **7 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/7-den_-7.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/7-den_-7.jpg)ЭКОНОМ-2016 | |  | | --- | | Пшенная пареная кашка с курагой и топленым маслицем | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Морс | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Хашлама из печёного на углях молодого барашка с кинзой и барбарисом | | Сашими из хариуса "На весле" с соевым соусом и маринованным имбирём (при наличии рыбы) Подаётся во время сплава | | Малосол из горного хариуса с жареным чёрным перцем (при наличии рыбы) | | Копчёный на можжевеловых веточках речной хариус (при наличии рыбы) | | Ассорти сладостей | | Чай | | Кофе | | Морс | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Фрикасе из куриной грудки с прованскими травами да со сливочным сыром и мятым картофелем с базиликом | | Малосол из горного хариуса с жареным чёрным перцем (при наличии рыбы) | | Копчёный на можжевеловых веточках речной хариус (при наличии рыбы) | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | |  | | --- | | Чай | | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| Дополнительно в течение дня будут подаваться : сало солёное, хлеб белый, хлеб чёрный, масло сливочное, печенье, пряники, шоколад, конфеты карамель, фрукты, оливки и маслины, кукуруза жареная, фасоль жареная, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **8 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/8-den_-8.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/8-den_-8.jpg)ЭКОНОМ-2016 | |  | | --- | | Сэндвичи печёные на углях с ветчиной и маринованным огурчиком под соусом тар-тар | | Ассорти сладостей | | Хлеб | | Чай | | Кофе | | Морс | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | При задержке вертолёта (в связи с погодными условиями) предоставляется обед (ужин) исходя из требований - предпочтений команды.  Дополнительное питание группы, связанное с задержкой вертолёта по погодным условиям осуществляется за счёт средств клуба "Дикий Север".  Для каждой команды в экспедициях с вертолётной заброской предусмотрен неприкосновенный запас (НЗ). | Обед 14:00 |
| Дополнительно в течение дня будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет, карамель, фрукты, оливки и маслины, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |

Вес (масса) переработанных и упакованных в гермо-сумки продуктов и всех необходимых ингредиентов, закупаемых для питания по данному меню составляет **180**кг.

|  |
| --- |
| Дополнительно (при наличии дичи, рыбы, дикоросов, ягод и грибов) в рационе данного меню предусмотрены: закуски из маринованных красноголовиков с домашней сметаной и луком, сашими из свежевыловленного хариуса, малосл из хариуса, юккола из щуки, котлетки рубленные из хариуса с диким чесночком, хе из щуки и овощей, согудай из свежего хариуса с овощами, шулюмы из боровой северной дичи, чаи таёжные со смородиновым листом, ягодами жимолости, брусничным листом, чагой и сосновыми молодыми побегами. |

\* Данное Меню может быть изменено в зависимости от кулинарных предпочтений команды, а ингредиенты для основных блюд могут быть использованы для приготовления других, более предпочитаемых командой, блюд.  При согласовании с командой возможна корректировка меню (увеличение или уменьшение рыбных и мясных блюд).

\*   При задержке вылета в связи с погодными условиями возможно увеличение экспедиционного меню на срок задержки вертолёта.  
\*\*  В период экспедиции все скоропортящиеся продукты содержатся в мобильных холодильниках с хладагентом.

[](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/zastavka-6.jpg) В процессе сплава по реке лодка с Шеф-поваром и мобильной амуницией двигается автономно, независимо от основной команды, с целью более рационального использования времени для дневного сплава основной команды. После трапезы команда, не задумываясь об уборке стола, мытье посуды, упаковке кухни, готовится к сплаву, в это время шеф-поваром клуба убирается и моется вся основная посуда и упаковывается основное кухонное снаряжение.  
Прибыв на промежуточное место стояночного лагеря для обеда либо ужина шеф-повар, не дожидаясь основной части группы, начинает предварительное приготовление для трапезы - разжигается огонь, устанавливается кухонное оборудование, столы, производится предварительная сервировка блюд, приготовление непосредственно самих горячих блюд для обеда или ужина команды, также шеф-поваром выполняются все дополнительные условия для создания комфортного застолья команды.

|  |  |
| --- | --- |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/zastavka-5.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-leto-2016/zastavka-5.jpg) |  |

**ВАЖНО :** При подготовке продуктов после переработки для доставки в место пребывания команды в процессе проведения экспедиции, все необходимые продукты транспортируются упаковываются в транспортировочную тару, доставляются на маршрут в специальных термо-контейнерах и термо-сумках. Во время активного движения команды на маршруте - хранение продуктов также предусмотрено в специальных термо-контейнерах, а транспортировка горячих обеденных блюд производится в специальных, принадлежащих клубу "Дикий Север", пищевых армейских бидонах, флягах, колбах и термосах, разработанных отечественными производителями для питания военнослужащих в условиях полевой кухни.

Информацию о предоставлении услуг по организации питания в соответствии с данным меню Вы сможете получить связавшись с нами по телефонам: +7 (912) 22 33 777 Евгений.  
  
 Приведённый выше вариант меню - рабочий (**ЭКОНОМ-2016. ТРОФЕИ СЕВЕРНЫХ РЕК.**), разработан Зиновьевым Дмитрием Игоревичем. Планируется для использования при присутствии в команде профессионального Шеф-повара, руководителя подразделения: "отдел питания" экспедиций клуба "Дикий Север". Шеф-повар : Зиновьев Д.И. Образование: Уральское  Профессиональное училище «Кулинар», Факультет: Технолог общественного питания, специальность: Повар-кондитер, диплом: «Мероприятия по улучшению работы предприятия общественного питания», в разное время руководил кухней в должности "Шеф-повар" таких ресторанов как Паризьен, Сливки, Пан, Русь Великая, Бен-Холл, Барин, In-Salad и других, не менее известных ресторанов Екатеринбурга.

**Общая стоимость** закупаемых продуктов по матрице меню, а также услуги Шеф-повара (или Бренд-шефа) для обеспечения группы питанием на маршруте в течение семи (десяти) дней составляют, рублей :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Наименование меню** | **Закуп** | **Сотрудник** | **Гонорар** |
| 1. | Меню "ЭКОНОМ. ЛЕТО-2016" на **СЕМЬ** ДНЕЙ 10 человек: | **52.000руб.** | Шеф-повар: | **40.000руб.** |
| 2. | Меню "ЭКОНОМ. ЛЕТО-2016" на **СЕМЬ** ДНЕЙ 10 человек: | **52.000руб.** | Бренд-Шеф: | **60.000руб.** |
| 3. | Меню "ЭКОНОМ. ЛЕТО-2016" на **ДЕСЯТЬ** ДНЕЙ 10 человек: | **74.000руб.** | Шеф-повар: | **50.000руб.** |
| 4. | Меню "ЭКОНОМ. ЛЕТО-2016" на **ДЕСЯТЬ** ДНЕЙ 10 человек: | **74.000руб.** | Бренд-шеф | **70.000руб.** |

Информацию о предоставлении услуг по организации питания в соответствии с данным меню Вы сможете получить связавшись с нами по телефонам: +7 (912) 22 33 777 Евгений