**Меню** для зимних снегоходных экспедиций "**СТАНДАРТ. ЗИМА. Русская кухня**".   
 **Автор**: Бренд-Шеф-повар выездного ресторана "Дикий Север" Зиновьев Д.И. Разработано для участников зимних снегоходных экспедиций при проведении путешествий на снегоходах в условиях низких температур. Рабочее название в клубе**"СТАНДАРТ. ЗИМА-2016".**

Данный вариант меню рассчитан на 5 суток (5 дней, 4 ночи) пребывания в экспедиции. Предусмотрено увеличение меню в соответствии с продолжительностью маршрута до 7 дней.

Приведённое ниже меню разработано Шеф-поваром клуба Зиновьевым Дмитрием (прямой эл. адрес: pripolar82@bk.ru). Применяется для снегоходных путешествий и экспедиций на Северный Урал: Перевал Дятлова, хребет Отортен, плато Мань-Пупу-Нёр, хребет Конжак, плато Кваркуш, а также для рыболовных путешествий на снегоходах в Ханты-Мансийский Автономный округ.  
 Предлагаемый вариант меню бренд-шеф-поваром разработан специально для условий зимних снегоходных экспедиций при движении группы на снегоходах и ночёвках в расположении тёплых туристических баз. 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 4 - 12 человек. Стоимость комплекса услуг по организации питания команды в процессе снегоходной экспедиции (в полевых условиях) по этому меню довольно демократичная, рационально подобраны ингредиенты и составляющие блюд, без изысков и излишеств. Блюда очень калорийные, созданы из натуральных, не очень дорогостоящих деревенских продуктов. Рацион питания по меню "СТАНДАРТ" включает блюда русской кухни, питательные сельские блюда: супы, солянки, котлеты, жаркое, а также мучные домашние блюда собственного производства: оладьи, блины, сырники, хлебные лепёшки).

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: +7 (912) 22 33 777 Евгений, pripolar82@bk.ru Дмитрий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **Меню** "**СТАНДАРТ. ЗИМА-2016. Русская кухня**". Меню для зимних снегоходных экспедиций. | | | |
|  | Наименование блюд | |
| **Завтрак** | **1 день** | |
| [file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/1standart.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/1standart.jpg) СТАНДАРТ. ЗИМА | |  | | --- | | Морс клюквенный | | Чай | | Кофе | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Каша овсяная с грецким орехом (порционно) | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Свиная шея томлёная в луговом сене с печёным в костре картофелем и соусом из печёных овощей | | Чай | | Кофе | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Кофе в турке | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Скоблянка "Купеческая" из жареных овощей с жареными лисичками и свининкой, приправленная топлёным маслицем и листьями кинзы | | Чай | | Кофе | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Ужин 19:00 |
| Дополнительно будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет карамель, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **Завтрак** | **2 день** | |
| [file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/2standart.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/2standart.jpg) СТАНДАРТ. ЗИМА | |  | | --- | | Морс клюквенный | | Чай | | Кофе | | Ассорти сладостей | | Сэндвич с бужениной, чесночным сыром и листьями зелени | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Солянка мясная сборная на свиных рёбрышках зашпареная горящим полешком | | Чай | | Кофе | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Жаркое «По-домашнему» с обжаренными на углях овощами и домашней свининкой | | Чай | | Кофе | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Ужин 19:00 |
| В течение дня, во время длительных переездов, при остановках на маршруте, предусмотрены ланчи - перекусы. Дополнительно будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет карамель, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **Завтрак** | **3 день** | |
| [file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/3standart.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/3standart.jpg) СТАНДАРТ. ЗИМА | |  | | --- | | Чай | | Кофе | | Омлет с жареными кабачками и подкопчённой грудинкой | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | |  | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** (с собой  в термосах) | |  | | --- | | Печень говяжья «По-Строгановски» с отварным картофелем и зеленью | | Чай (термос) | | Кофе (термос) | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Суп из цельных лесных грибов с домашней лапшой | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ассорти сладостей | | Ужин 19:00 |
| В течение дня, во время длительных переездов, при остановках на маршруте, предусмотрены ланчи - перекусы. Дополнительно будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет карамель, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **Завтрак** | **4 день** | |
| [file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/4standart.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/4standart.jpg) СТАНДАРТ. ЗИМА | |  | | --- | | Чай | | Кофе | | Сэндвич с печёным картофелем, бужениной, маринованным луком и малосольным огурчиком под горчичной заправкой | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** (с собой  в термосах) | |  | | --- | | Котлетки мясные с грибным соусом и жареными кабачками | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Чай (термос) | | Кофе (термос) | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Зразы куриные с отварным рисом и овощами под сливочным соусом | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Чай | | Кофе | | Ужин 20:00 |
| В течение дня, во время длительных переездов, при остановках на маршруте, предусмотрены ланчи - перекусы. Дополнительно будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет карамель, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **Завтрак** | **5 день** | |
| [file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/5standart.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/5standart.jpg) СТАНДАРТ. ЗИМА | |  | | --- | | Чай на травах | | Кофе в турке | | Блины домашние с джемом | | Хрустящие тосты с топлёным маслом  Ассорти сладостей | |  | |  | | Завтрак 9:00 |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |

\* 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 мясных и мучных блюд).

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.

**ВАЖНО :** При подготовке продуктов после переработки для доставки в место пребывания команды в процессе проведения экспедиции, все необходимые продукты 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.

Приведённый выше вариант меню - рабочий (**СТАНДАРТ. ЗИМА-2016 Русская кухня"**), разработан Бренд-шеф-поваром клуба Зиновьевым Дмитрием Игоревичем. Осуществляется при присутствии в команде профессионального Шеф-повара, руководителя подразделения питания клуба экспедиций "Дикий Север".

Бренд 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.  
  
Стоимость закупаемых продуктов по матрице меню, а также услуги шеф-повара составляют, рублей :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Пятидневное Меню "Люкс. Зима-2016" на 10 человек: | **63.000руб.** | Работа шеф-повара: | **45.000руб.** |
| 2. | Пятидневное Меню "Люкс. Зима-2016" на  8 человек: | **50.400руб.** | Работа шеф-повара | **36.000руб.** |
| 3. | Пятидневное Меню "Люкс. Зима-2016" на 4 человека: | **30.200руб.** | Работа шеф-повара | **25.000руб.** |

При увеличении сроков экспедиции и более длительных снегоходных путешествиях (экспедиции на плато Мань-Пупу-Нёр, экспедиции на Приполярный Урал, а также более продолжительные рыболовные и туристические снегоходные путешествия) предусмотрено увеличение карты клубного меню на количество дней, соответствующих срокам прохождения маршрута. В этом случае Бренд-Шеф-поваром клуба разработано дополнительное увеличение рациона питания группы :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **Меню** "**СТАНДАРТ. ЗИМА-2016. Русская кухня**". Меню для зимних снегоходных экспедиций. Продолжение для 7-дневных маршрутов. | | | |
|  | Наименование блюд | |
| **Обед** | **5 день** | |
| [file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/1standart.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/1standart.jpg) СТАНДАРТ. ЗИМА | |  | | --- | | Гриль-салат с куриной грудкой и овощами гриль под соусом из печёных томатов | | Венгерский суп-гуляш из молодого телёнка и разных овощей с прованскими травами и протёртыми томатами | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Запечённый куриный рулет с овощами и сладким перцем под сливочно-сырным соусом и листьями базилика | | Стейк из свиной шейки с жареным картофелем и маринованным перцем под горчичной заправкой | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 19:00 |
| Дополнительно будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет карамель, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **Завтрак** | **6 день** | |
| [file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/6standart.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/6standart.jpg) СТАНДАРТ. ЗИМА | |  | | --- | | Кашка "5 злаков" с пророщенной пшеницей, яблоком и топлёным маслицем с лепестками перечной мяты | | Яичница с беконом жареными томатами под шапкой из сыра «Маасдамер» и диким чесночком | | Хлебная корзинка | | Чай брусничный с чагой | | Кофе чёрный "По-турецки" | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Салат «Византийский» из разных овощей и листьев зелёных салатов с самодельной брынзой под пряной заправкой | | Суп «Минестроне» из разных овощей вяленых томатов и молодой телятины | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Салат блинный с печёными блинами и ветчиной под домашним майонезом и шапкой из жареного сыра | | Шурпа из запечённых в углях бараньих рёбрышек с овощами и протёртыми томатами | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Ужин 19:00 |
| В течение дня, во время длительных переездов, при остановках на маршруте, предусмотрены ланчи - перекусы. Дополнительно будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет карамель, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |
| **Завтрак** | **7 день** | |
| [file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/7standart.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/standart-zima-2016/7standart.jpg) СТАНДАРТ. ЗИМА | |  | | --- | | Чай с имбирём | | Кофе чёрный | | Яичница с барбарисом и пряным седлом телёнка с жареными кабачками и листьями таёжного чеснока | | Кашка гречневая с черносливом и грецким орехом | | Хлебная корзинка | | Завтрак 9:00 |
| В течение дня, во время длительных переездов, при остановках на маршруте, предусмотрены ланчи - перекусы. Дополнительно будут подаваться : сало солёное, тосты из белого хлеба, гренки из бородинского хлеба, чесночные крутоны, масло сливочное, печенье, пряники, ассорти конфет карамель, сгущёнка, сгущенка варёная. | | |
| **Выход блюд /чел.: Закуски: 200-250гр, Суп: 300-350гр, Второе-350гр, Напиток-500гр, Холодные закуски: 350-450гр.** | | |

Общая стоимость закупаемых продуктов по матрице меню, а также услуги шеф-повара для обеспечения группы питанием на маршруте в течение **семи дней** составляют, рублей :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | **Семидневное** Меню "СТАНДАРТ. Зима-2016" на 10 человек: | **73.000руб.** | Работа шеф-повара: | **45.000руб.** |
| 2. | **Семидневное** Меню "СТАНДАРТ. Зима-2016" на  8 человек: | **58.400руб.** | Работа шеф-повара | **36.000руб.** |
| 3. | **Семидневное** Меню "СТАНДАРТ. Зима-2016" на 4 человека: | **35.200руб.** | Работа шеф-повара | **25.000руб.** |