**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.jpgСТАНДАРТ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Морс клюквенный |
| Чай |
| Кофе |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |
| Каша овсяная с грецким орехом (порционно) |

 | Завтрак9:00  |
| **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 |

 |  Обед14:00 |
| **Ужин** |

|  |
| --- |
| Скоблянка "Купеческая" из жареных овощей с жареными лисичками и свининкой, приправленная топлёным маслицем и листьями кинзы |
| Чай |
| Кофе |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |

 | Ужин19:00  |
| 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.jpgСТАНДАРТ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Морс клюквенный |
| Чай |
| Кофе |
| Ассорти сладостей |
| Сэндвич с бужениной, чесночным сыром и листьями зелени |

 | Завтрак9:00 |
| **Обед**  |

|  |
| --- |
| Солянка мясная сборная на свиных рёбрышках зашпареная горящим полешком |
| Чай |
| Кофе |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |

 | Обед14:00 |
|  **Ужин** |

|  |
| --- |
| Жаркое «По-домашнему» с обжаренными на углях овощами и домашней свининкой |
| Чай |
| Кофе |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |

 | Ужин19:00 |
| 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.jpgСТАНДАРТ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай |
| Кофе |
| Омлет с жареными кабачками и подкопчённой грудинкой |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |
|  |

 | Завтрак9:00 |
|   **Обед**(с собой в термосах) |

|  |
| --- |
| Печень говяжья «По-Строгановски» с отварным картофелем и зеленью |
| Чай (термос) |
| Кофе (термос) |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |

 | Обед14:00 |
|   **Ужин** |

|  |
| --- |
| Суп из цельных лесных грибов с домашней лапшой |
| Хлебная корзинка |
| Чай |
| Кофе |
| Ассорти сладостей |

 | Ужин19:00 |
| 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.jpgСТАНДАРТ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай |
| Кофе |
| Сэндвич с печёным картофелем, бужениной, маринованным луком и малосольным огурчиком под горчичной заправкой |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |

 | Завтрак9:00 |
|  **Обед**(с собой в термосах) |

|  |
| --- |
| Котлетки мясные с грибным соусом и жареными кабачками |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |
| Чай (термос) |
| Кофе (термос) |

 | Обед14:00 |
|  **Ужин** |

|  |
| --- |
| Зразы куриные с отварным рисом и овощами под сливочным соусом |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |
| Чай |
| Кофе |

 | Ужин20:00 |
| 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.jpgСТАНДАРТ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |
| Блины домашние с джемом |
| Хрустящие тосты с топлёным масломАссорти сладостей |
|  |
|  |

 | Завтрак9:00 |
| **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.jpgСТАНДАРТ. 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 |

 | Обед14:00  |
| **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 |

 | Ужин19:00  |
| 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.jpgСТАНДАРТ. 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" |

 | Завтрак9:00 |
| **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 |

 | Обед14:00 |
|  **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 |

 | Ужин19:00 |
| 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.jpgСТАНДАРТ. 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 |

 | Завтрак9:00 |
| 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.** |