**Меню "ЛЮКС-2016". РУССКАЯ И ЗАМОРСКАЯ КУХНИ.**   
(Для стационарных вертолётных экспедиций).

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 - рабочий. 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 услуг по организации питания команды на реке (в полевых условиях) по этому меню вполне демократичная. Данный вариант меню предлагается для **самых требовательных к качеству блюд** едоков и предусматривает полноценное сбалансированное питание участников экспедиций изысканными блюдами привычной  русской кухни в сочетании с заморскими изысками.

|  |  |
| --- | --- |
| [file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/zastavka-3.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/zastavka-3.jpg) | [file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/zastavka-2.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/zastavka-2.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 **ЛЮКС-ВАРИАНТ** нашего меню поистине уникальным.

Кроме того, в разнообразие блюд комплексного меню "**ЛЮКС-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, +7 (922) 616 24 68 Дмитрий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **Меню "ЛЮКС-2016"**. Меню предназначено только для стационарных вертолётных экспедиций. | | | |
|  | | |
| **Прибытие** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/1ij_den_-1.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/1ij_den_-1.jpg)ЛЮКС-2016 | |  | | --- | | Подбор мясных сыровяленых деликатесов домашнего приготовления | | Ассорти разносолов из погребка домашнего посола (помидоры квашеные фаршированные капусткой с чесноком и хреном, огурчики малосольные с базиликом, капустка квашенная с брусникой) | | Ассорти фруктовое с соусом из молочного шоколада и жареным кунжутом | | Ассорти сала посола домашнего (сало копчёное ,сало солёное в остром перце, пашина копчёная, сало варёное в луковой шелухе) | | Хлебная корзинка | | Чай | | Кофе | | Обед по прибытию |
| **Ужин** | |  | | --- | | **Фрикасе из кролика в прованских травах** с дижонской горчицей и мятым картофелем под соусом из тертого розмарина | | Огурчики посола малого с чесночком и кинзой | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Ассорти хлебов заморских | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Фрукты разные | | 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.** | | |
| **2 день** | **Наименование блюда** | |
| [file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/2oj_den_-2.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/2oj_den_-2.jpg)ЛЮКС-2016 | |  | | --- | | Сырники с творога домашнего с изюмом и курагой под соусом из белого шоколада с мятой и паприкой | | Тосты заморские с маслицем зелёным да брусничным джемом | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | **Суп Баз-Баш**. Наваристый мясной суп из обжаренной на углях молодой ягнятины с томлёными овощами, жареным перцем и прованскими травами. | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Фрукты разные | | Мятный лимонад или Тархун | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Конфи из куриной ножки с белыми грибами и прованскими травами с гречневой кашкой и белыми грибами под соусом «Демиглаз» | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморскх | | Фрукты разные | | Горячий Пунш на роме с фруктами и восточными пряностями, и острым перцем | | 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/luxe-leto-2016/3ij_den_-3.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/3ij_den_-3.jpg)ЛЮКС-2016 | |  | | --- | | Тирамиссу с бисквитной прослойкой, манго и твороженным муссом с Амаретто и чёрным ромом. | | Тосты заморские с маслицем зелёным да брусничным джемом | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | **Пот-а-фе**. Насыщенный мясной суп с телятиной и жареной корейкой молодого барашка с прованскими травами и оливковым маслом под сливочным соусом | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебом заморских | | Фрукты разные | | Морс | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Перепела жареные в пряных травах с чесноком и кинзой, под соусом из печёных томатов и отварным картофелем с укропом и маслицем топлёным | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебом заморских | | Фрукты разные | | 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/luxe-leto-2016/4ij_den_-4.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/4ij_den_-4.jpg)ЛЮКС-2016 | |  | | --- | | Мильфей с прослойками карамели с сливочным муссом, спелыми ягодами под апельсиновым соусом и перечной мятой | | Салат фруктовый под сливочным соусом и перечной мятой и базиликом | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Суп-Капучино из печёных овощей с соком петрушки и жареной солями под муссом из сливок и пряной паприки | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Фрукты разные | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | **Мяса Кусок**. Жареные на углях стейки из сочной говядины с картофельными данниками под соусом барбекю | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Фрукты разные | | 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/luxe-leto-2016/5ij_den_-5.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/5ij_den_-5.jpg)ЛЮКС-2016 | |  | | --- | | Вафли печёные с медом гречишным, корицей и жареным на углях зелёным яблоком | | Тосты заморские с маслицем зелёным да брусничным джемом | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | **Буй-А-Без**. Насыщенный рыбный суп из жареных раков с хариусом и копчёной неркой под капучино из сливок с розмарином | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Фрукты разные | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | Оссо-Букка. Томленные стэйки из молодого барашка с печёными овощами фенхелем и протёртыми томатами   |  | | --- | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Фрукты разные | | 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/luxe-leto-2016/6oj_den_-6.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/6oj_den_-6.jpg)ЛЮКС-2016 | |  | | --- | | Шарлотка с корицей и яблоками под соусом из манго и острым перцем | | Тосты заморские с маслицем зелёным да брусничным джемом | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Суп-гуляш из печёного на углях молодого барашка с томлёными овощами спелыми томатами и травами заморскими под сливочным соусом с маслом оливковым первого отжима | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Фрукты разные | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | **Томлённая ножка барашка** с  бочковым огурчиком под соусом харчо и муссом из протёртых овощей | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморскх | | Фрукты разные | | 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/luxe-leto-2016/7oj_den_-7.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/7oj_den_-7.jpg)ЛЮКС-2016 | |  | | --- | | Блины с твороженным муссом под соусом из меда и грецкого ореха | | Тосты заморские с маслицем зелёным да брусничным джемом | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | «Борщелло». Борщ с печёной в костре свининой, бочковым огурчиком, салом копчёным да рюмочкой домашней кедровицы | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебом заморских | | Фрукты разные | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | **Корейка свиная фаршированная сыром и белыми грибами**, томлёная на углях березовых со скобляночкой из картофеля да белого лучка под сливочно-горчичным соусом | | Разносолы посола деревенского (томаты квашеные, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная) | | Подбор мясных деликатесов (грудинка копченая, буженина, окорок свиной, рулет куриный) | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебом заморских | | Фрукты разные | | 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/luxe-leto-2016/8oj_den_-8.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/8oj_den_-8.jpg)ЛЮКС-2016 | |  | | --- | | Кашка семь злаков на молоке топлёном с черносливом и курагой с листьями мелисы | | Тосты заморские с маслицем зелёным да брусничным джемом | | Чай таёжный с травами северными да медком липовым | | Кофе в турке с ромом корицей и взбитыми сливками | | Ассорти хлебов заморских | | 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 **350**кг.

|  |
| --- |
| Дополнительно 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 термо-сумках с хладагентом.

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/luxe-leto-2016/zastavka-5.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/zastavka-5.jpg)[file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/zastavka-4.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/luxe-leto-2016/zastavka-4.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.

Приведённый выше вариант меню - рабочий (**ЛЮКС-2016. РУССКАЯ И ЗАМОРСКАЯ КУНИ**), 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 "ЛЮКС. ЛЕТО-2016" на **СЕМЬ** ДНЕЙ 10 человек: | **81.000руб.** | Шеф-повар: | **40.000руб.** |
| 2. | Меню "ЛЮКС. ЛЕТО-2016" на **СЕМЬ** ДНЕЙ 10 человек: | **81.000руб.** | Бренд-Шеф: | **60.000руб.** |
| 3. | Меню "ЛЮКС. ЛЕТО-2016" на **ДЕСЯТЬ** ДНЕЙ 10 человек: | **99.000руб.** | Шеф-повар: | **50.000руб.** |
| 4. | Меню "ЛЮКС. ЛЕТО-2016" на **ДЕСЯТЬ** ДНЕЙ 10 человек: | **99.000руб.** | 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, 7 (922) 616 24 68 Дмитрий.