**Меню** для зимних снегоходных экспедиций "**ЭКОНОМ. 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.   
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 минимальная. Не смотря на всю простоту и экономию, в рацион питания включены калорийные блюда, созданные из натуральных, дешёвых и калорийных продуктов, составляющих основу русской кухни (каши, блины, оладьи, котлеты, борщ).

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** "**ЭКОНОМ. ЗИМА-2016. Русская кухня**". Меню для зимних снегоходных экспедиций. | | | |
|  | Наименование блюд | |
| **Ужин** | **1 день** | |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/1econom.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/1econom.jpg) ЭКОНОМ. ЗИМА | |  | | --- | | Борщ с дымком и сметанкой | | Чай | | Кофе | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Ужин (по приезду) |
| 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/econom-zima-2016/2econom.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/2econom.jpg) ЭКОНОМ. ЗИМА | |  | | --- | | Чай | | Кофе | | Ассорти сладостей | | Хлебная корзинка | | Томлёная гречневая кашка со сливочным маслом и черносливом | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Плов из печёной свининки с нутом и барбарисом | | 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/econom-zima-2016/3econom.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/3econom.jpg) ЭКОНОМ. ЗИМА | |  | | --- | | Чай | | Кофе | | Рисовая кашка с топлёным маслицем да брусникой | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** (с собой  в термосах) | |  | | --- | | Солянка мясная с рёбрышками | | Чай (термос) | | Кофе (термос) | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Паста Спагетти «Болоньез» | | 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/econom-zima-2016/4econom.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/4econom.jpg) ЭКОНОМ. ЗИМА | |  | | --- | | Чай | | Кофе | | Сэндвич с ветчиной  маринованным луком и малосольным огурчиком под горчичной заправкой | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** (с собой  в термосах) | |  | | --- | | Рассольник «По-Ленинградски» с маринованным  огурчиком и отварной свининкой | | Хлебная корзинка | | Ассорти сладостей | | Чай (термос) | | Кофе (термос) | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Котлетки мясные с печёным картофелем и сырным 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/econom-zima-2016/5econom.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/5econom.jpg) ЭКОНОМ. ЗИМА | |  | | --- | | Чай на травах | | Кофе в турке | | Блины с мёдом и грецким орехом | | Хлебная корзинка | | 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 (**ЭКОНОМ. 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 "Эконом. Зима-2016" на 10 человек: | **45.000руб.** | Работа шеф-повара: | **40.000руб.** |
| 2. | Пятидневное Меню "Эконом. Зима-2016" на  8 человек: | **36.000руб.** | Работа шеф-повара | **32.000руб.** |
| 3. | Пятидневное Меню "Эконом. Зима-2016" на 4 человека: | **25.000руб.** | Работа шеф-повара | **20.000руб.** |

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** "**ЭКОНОМ. ЗИМА-2016. Русская кухня**". Меню для зимних снегоходных экспедиций. Продолжение для **7-дневных маршрутов**. | | | |
|  | Наименование блюд | |
| **Обед** | **5 день** | |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/5econom.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/5econom.jpg) ЭКОНОМ. ЗИМА | |  | | --- | | Щи из квашеной капусты с солёным салом и сметанкой | | Ассорти хлебное с зелёным маслом | | Чай | | Кофе | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Жаркое «По-домашнему» с грибами  и свининкой | | Ассорти хлебное с зелёным маслом | | 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** | **6 день** | |
| [file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/6econom.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/6econom.jpg) ЭКОНОМ. ЗИМА | |  | | --- | | Чай | | Кофе | | Каша рисовая с орешками и бадьяном | | Ассорти хлебное с зелёным маслом | | Завтрак 9:00 |
| **Обед** | |  | | --- | | Шулюм из мяса  телёнка с овощами и зеленью | | Ассорти хлебное с зелёным маслом | | Чай | | Кофе | | Обед 14:00 |
| **Ужин** | |  | | --- | | Скобляночка со свининкой хрустальным лучком и шкварками | | Ассорти хлебное с зелёным маслом | | 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/econom-zima-2016/7econom.jpg](http://www.food.pripolar.ru/file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/7econom.jpg) ЭКОНОМ. ЗИМА | |  | | --- | | Чай | | Кофе | | Злаковая  кашка с брусничным джемом | | Ассорти хлебное с зелёным маслом | | Завтрак 9:00 |
| **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 "ЭКОНОМ. Зима-2016" на 10 человек: | **55.000руб.** | Работа шеф-повара: | **40.000руб.** |
| 2. | **Семидневное** Меню "ЭКОНОМ. Зима-2016" на  8 человек: | **44.000руб.** | Работа шеф-повара | **32.000руб.** |
| 3. | **Семидневное** Меню "ЭКОНОМ. Зима-2016" на 4 человека: | **30.000руб.** | Работа шеф-повара | **20.000руб.** |