**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.jpgЭКОНОМ. 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.jpgЭКОНОМ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай |
| Кофе |
| Ассорти сладостей |
| Хлебная корзинка |
| Томлёная гречневая кашка со сливочным маслом и черносливом |

 | Завтрак9:00 |
| **Обед**  |

|  |
| --- |
| Плов из печёной свининки с нутом и барбарисом |
| 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/econom-zima-2016/3econom.jpgЭКОНОМ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай |
| Кофе |
| Рисовая кашка с топлёным маслицем да брусникой |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |

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

|  |
| --- |
| Солянка мясная с рёбрышками |
| Чай (термос) |
| Кофе (термос) |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |

 | Обед14:00 |
|   **Ужин** |

|  |
| --- |
| Паста Спагетти «Болоньез» |
| 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/econom-zima-2016/4econom.jpgЭКОНОМ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай |
| Кофе |
| Сэндвич с ветчиной  маринованным луком и малосольным огурчиком под горчичной заправкой |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |

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

|  |
| --- |
| Рассольник «По-Ленинградски» с маринованным  огурчиком и отварной свининкой |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |
| Чай (термос) |
| Кофе (термос) |

 | Обед14:00 |
|  **Ужин** |

|  |
| --- |
| Котлетки мясные с печёным картофелем и сырным 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/econom-zima-2016/5econom.jpgЭКОНОМ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |
| Блины с мёдом и грецким орехом |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти 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 (**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.jpgЭКОНОМ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Щи из квашеной капусты с солёным салом и сметанкой |
| Ассорти хлебное с зелёным маслом |
| Чай |
| Кофе |

 | Обед14:00 |
| **Ужин** |

|  |
| --- |
| Жаркое «По-домашнему» с грибами  и свининкой |
| Ассорти хлебное с зелёным маслом |
| 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** |  **6 день**  |
|  file/osnovnoe_menyu/econom-zima-2016/6econom.jpgЭКОНОМ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай |
| Кофе |
| Каша рисовая с орешками и бадьяном |
| Ассорти хлебное с зелёным маслом |

 | Завтрак9:00 |
|   **Обед** |

|  |
| --- |
| Шулюм из мяса  телёнка с овощами и зеленью |
| Ассорти хлебное с зелёным маслом |
| Чай |
| Кофе |

 | Обед14:00 |
|   **Ужин** |

|  |
| --- |
| Скобляночка со свининкой хрустальным лучком и шкварками |
| Ассорти хлебное с зелёным маслом |
| 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/econom-zima-2016/7econom.jpgЭКОНОМ. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай |
| Кофе |
| Злаковая  кашка с брусничным джемом |
| Ассорти хлебное с зелёным маслом |

 | Завтрак9:00 |
| **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.** |