**Меню** для зимних снегоходных экспедиций "**ЛЮКС. 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**"ЛЮКС. 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). Впервые применено в снегоходной экспедиции на Перевал Дятлова (Северный Урал) в феврале 2015 года в экспедиции команды из г. Санкт-Петербурга (руководитель Александр Р.).

 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 не очень низкая, но оптимально рассчитана исходя из включения в рацион питания не дорогих, но питательных и калорийных продуктов. Рацион питания по данному меню включает блюда русской кухни, изысканно сочетающиеся с блюдами охотничьей таёжной кухни: борщ, шулюм, щи, лосятина, скоблянка, рубленые поджаристые котлетки, а также вкуснейшие домашние мучные изделия собственного производства в условиях экспедиции : оладьи, блины, сырники, самодельные хлебные лепёшки).

Сервировка стола также разработана бренд-шеф-поваром 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** "**ЛЮКС. ЗИМА-2016. Русская кухня**". **5-дневное меню** для зимних снегоходных экспедиций. |

 |
|  | Наименование блюд |
| **Прибытие** |  **1 день** |
| file/osnovnoe_menyu/luxe-zima-2016/1luxe.jpgЛЮКС. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Томленый ростбиф из говядины под соусом харчо с печёными овощами да листьями спелого базилика |
| Ассорти домашних разносолов из погребка |
| Томленая буженина с домашней хреновиной да тостами из бородинского хлебушка |
| Хлебная корзинка |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |

 | Ужинпо 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/luxe-zima-2016/2luxe.jpgЛЮКС. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |
| Кус-кус с мятой грушей да листьями перечной мяты с хрустящими орешками |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |

 | Завтрак9:00 |
|  **Ужин** |

|  |
| --- |
| Жаркое из лосятинки с печёными овощами да листьями вереска под домашней сметанкой |
| Тирамису из сливочного сыра с Амаретто да корицей присыпанное с ягодами брусники лесной |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |
| 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/luxe-zima-2016/3luxe.jpgЛЮКС. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |
| Блины на опарном тесте с припеком из протертого яблока томлёного в красном вине с корицей и коньяке |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |
| Хлебная корзинка |

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

|  |
| --- |
| Щи томлёные в печи с жареными  грибами да томлённой лосятинкой |
| Чай на травах (термос) |
| Кофе в турке (термос) |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |

 | Обед14:00 |
|   **Ужин** |

|  |
| --- |
| Котлетки жареные из лосятинки с молодым лучком да драниками из цуккини со сливочно-сырным соусом |
| Фрукты томленые в карамели с перечной мятой да орешками хрустящими |
| Хлебная корзинка |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |
| 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/luxe-zima-2016/4luxe.jpgЛЮКС. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |
| Оладьи из кабачка с лепестками миндаля да апельсиновым соусом |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |

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

|  |
| --- |
| Шулюм из молодой лосятины с подпечёнными овощами да томлёными томатами, с берёзовым полешком да сметанкой домашней |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |
| Чай на травах (термос) |
| Кофе в турке (термос) |

 | Обед14:00 |
|  **Ужин** |

|  |
| --- |
| Скобляночка из картофеля с малосольным мясом лесной коровы да лучком хрустящим, под маслицем топлёным да чесночком, сальцем домашним приправленная |
| Мильфей с соусом "сабайон", малиной в коньячном настое, да прослойками тонкой карамели, с белым, жареным в льняном масле, кунжуте |
| Хлебная корзинка |
| Ассорти сладостей |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |

 | 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/luxe-zima-2016/5luxe.jpgЛЮКС. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |
| Сырники с протертым творогом с грецкими орешками и соусом из спелого манго |
| Тосты с джемом клюквенным |
| 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 (**ЛЮКС. ЗИМА-2016 Русская кухня"**), разработан Бренд-Шеф-поваром клуба Зиновьевым Дмитрием Игоревичем. Предоставление услуг по данному меню 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: | **83.000руб.** |  Работа шеф-повара: | **50.000руб.** |
| 2. |  **Пятидневное** Меню "Люкс. Зима-2016" на  8 человек: | **66.400руб.** |  Работа шеф-повара | **40.000руб.** |
| 3. |  **Пятидневное** Меню "Люкс. Зима-2016" на 4 человека: | **40.200руб.** |  Работа шеф-повара | **30.000руб.** |

 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** "**ЛЮКС. ЗИМА-2016. Русская кухня**". Меню для зимних снегоходных экспедиций. Продолжение для **7-дневных** **маршрутов** |

 |
|  | Наименование блюд |

|  |  |
| --- | --- |
| **Обед** |  **5 день**. |
|  file/osnovnoe_menyu/luxe-zima-2016/5luxe.jpgЛЮКС. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |
| Селёдочка под шубой из печёных овощей с соусом айолли и зелёным лучком |
| Солянка мясная с печёными ребрышками и копчёной грудинкой под домашней сметанкой и лесным чесночком |
| Хлебная корзинка |
| Морс ягодный |
| Лимонад мандариновый |

 | Обед14:00 |
|   **Ужин** |

|  |
| --- |
| Оладьи из цуккини с сырным муссом и ломтиками запечённой грудинки |
| Плов «Ташкентский» из курдючного барашка с нутом и барбарисом |
| Хлебная корзинка |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |
| Морс ягодный |
| Лимонад мандариновый |

 | 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/luxe-zima-2016/6luxe.jpgЛЮКС. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай на травах |
| Кофе со сливками |
| Блины на опарном тесте с брусничным припёком и топлёным маслицем под карамельным сиропом |
| Сэндвич с маринованным кабачком и сливочным сыром с запечённой в пряных травах говяжьей грудинкой с листьями зелёных салатов |
| Хлебная корзинка |

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

|  |
| --- |
| Оливье из 5 видов мяса приготовленного на углях с овощами, томлёными в костре, с прованскими травами и диким чесноком |
| Крем-суп из разных овощей с острыми крутонами, подпечёнными на костре со слабосолёным лососем и оливковым маслом |
| Хлебная корзинка |
| Чай на травах (термос) |

 | Обед14:00 |
|  **Ужин** |

|  |
| --- |
| Буженина томлёная в пряных травах с чесноком и базиликом с соусом и печёных томатов и свежих овощей под бальзамической заправкой |
| Хлебная корзинка |
| Морс ягодный |
| Лимонад мандариновый |
| Чай на травах |
| Кофе в турке с черным ромом |

 | 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** | **7 день** |
| file/osnovnoe_menyu/luxe-zima-2016/7luxe.jpgЛЮКС. ЗИМА |

|  |
| --- |
| Чай на травах |
| Кофе в турке |
| Кашка кукурузная с абрикосом, сливочным маслом и шоколадной крошкой |
| Тосты «Баварские» с жареным сыром «Маасдамер» и тёртой паприкой |
| Хлебная корзинка |

 | 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 "ЛЮКС. Зима-2016" на 10 человек: | **93.000руб.** |  Работа шеф-повара: | **50.000руб.** |
| 2. | **Семидневное** Меню "ЛЮКС. Зима-2016" на  8 человек: | **74.400руб.** |  Работа шеф-повара | **40.000руб.** |
| 3. | **Семидневное** Меню "ЛЮКС. Зима-2016" на 4 человека: | **45.200руб.** |  Работа шеф-повара | **30.000руб.** |