

ВКЛЮЧЕНО:

- Экскурсия и сопровождение посещения сотрудником-Полярником.
- Приветственный сет для гостей на льду (чай из дровяного самовара с сушками и ритуалом «бурханить»).
- Мастер-класс по приготовлению и дегустации расколотки из свежей байкальской рыбы.
- Обед по выбранному меню.
- Отправление почтовой авторской открытки БОРО-БОРО по стране почтой России.
- Пользование санитарным модулем.
- Катание на коньках, финских санях, карусели.
- Пользование всеми аттракциями и фотозонами лагеря.
- Ледовый боулинг и ледовый гольф.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО: есть возможность приобрести эксклюзивные сувениры, горячий зерновой кофе.

ДНЕВНАЯ ПРОГРАММА С ОБЕДОМ НА БОРО-БОРО

Мы предлагаем 3 обеденных сета, основанных на местной гастрономии для любителей мяса, рыбы и овощей. Все блюда мы готовим и подаём «с ножа» с игровыми элементами.



Дневные программы с обедом в 12:30 и в 14:00

(с пребыванием на станции 3 часа: 1,5 часа в модуле и 1,5 часа на территории).

Дневные программы с обедом |

I. СЕТ «СМОРОЗИ» ИЗ МЕСТНОЙ РЫБЫ

- ◆ Закуски из прибайкальских дикоросов.
- ◆ Тройная уха из хариуса, форели и северных рыб.
- ◆ Подкопчённая ангарская форель с запечённым в травах картофелем и овощами.
- ◆ Домашние десерты с черёмухой и брусникой.
- ◆ Чистейшая питьевая вода, добытая из глубины озера.
- ◆ Хлеб деревенский из знаменитой ольхонской пекарни.
- ◆ Ароматный чай с таёжными травами и ягодами.



Дневные программы с обедом |

II. СЕТ «ПАЙДА» ИЗ ОЛЬХОНСКОГО МЯСА

- ◆ Закуски из прибайкальских дикоросов.
- ◆ Пельмешки с олениной в бульоне с наваром папоротника орляк в горшочке, со сметаной и свежей зеленью.
- ◆ Ольхонская говядина су-вид копченая на фруктовой щепе с печеным картофелем и таежно-ягодным соусом.
- ◆ Домашние десерты с черёмухой и брусникой.
- ◆ Чистейшая питьевая вода, добытая из глубины озера.
- ◆ Хлеб деревенский из знаменитой ольхонской пекарни.
- ◆ Ароматный чай с таёжными травами и ягодами.



Дневные программы с обедом |

III. СЕТ «СНЕЖНИЦА» С ФЕРМЕРСКИМИ ОВОЦАМИ И РАЗНОСОЛАМИ

(подойдет для вегетарианцев и людей, соблюдающих пост)

- ♦ Закуски из прибайкальских дикоросов.
- ♦ Бархатный суп-пюре из тыквы с кедровыми орешками и ароматными приправами.
- ♦ Капустный стейк томленый в маринаде, лесные грибочки в душистом масле и картофель из печи.
- ♦ Домашние десерты с черёмухой и брусникой.
- ♦ Чистейшая питьевая вода, добытая из глубины озера.
- ♦ Хлеб деревенский из знаменитой ольхонской пекарни.
- ♦ Ароматный чай с таёжными травами и ягодами.





КОНТАКТЫ

+7 914 892-25-14 бронирование
info@boroborocamp.ru
[@boroborocamp](https://www.instagram.com/boroborocamp)
www.boroborocamp.ru