

12 (107) - ДЕКАБРЬ 2019

Максимум

удовольствия

ЧЕМПИОН

100 000

РУБЛЕЙ

MONIN

ABSOLUT



bartendermn



REMIX

НА КОКТЕЙЛЬНОЙ

КАРТЕ

РОССИИ

Boroda
rodina_restoran



Кондитерская пекарня

Мы открылись!

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

ПОЛУФАБРИКАТЫ

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

ЗАКАЗНЫЕ ТОРТЫ

ДОМАШНИЕ БЛЮДА

КОФЕ СОБСТВЕННОЙ ОБЖАРКИ



**деревня Дударева, Тюменская, 9
+7 (3452) 28-35-38**

Индейка с песто из брокколи и соусом из белого перца - 400,-



Карпаччо из курмы - 330,-



Крокеты с мясом лангустина - 330,-



Чизкейк с мякотью хурмы и снегом из кокосового молока - 330,-

Испания

— солнечная и жизнерадостная страна, которая собрала в себе изобилие ярких вкусов и сочетаний. Каждый ее уголок - это совершенно новая история и уникальная гастрономическая нотка.

Андалусия - регион, с которого начинается наше гастрономическое путешествие и знакомство с его «вкусным» разнообразием.



Салат из авокадо с паровыми креветками и винегрет из хереса и клюквы - 430,-

Andalucia

— Путешествие —
по регионам Испании



MÁXIMO
bar de tapas

#ИСПАНИЯБЛИЗКО

Instagram icon maximo_rest

ул. Республики, 34, тел. 45-05-00



СОБИРАЕТЕСЬ В ПОЛЕТ,
ЗАКАЖИТЕ
«ПЕРЕКУС НА ЛЕТУ» У НАС!



Заказы принимаются
не позднее двух часов
до вашего вылета



Хорошего полета!

Посмотреть меню и сделать заказ можно на сайте

aero.maxim-rest.ru



№1



№4



№5



№2



№6

КОНДИТЕРИЯ
МАКСИМ

На завтрак ОБЕД и ужин!

КОНДИТЕРИИ:

№1 ул. Олимпийская, 9, +7(3452) 68-50-38

№2 ул. Володарского, 38, +7(3452) 39-03-11

№3 ул. Советская, 126, +7(3452) 25-76-59

№4 ул. Юрия Семовских, 10, +7(3452) 68-95-05
(холл 1-ого этажа ОКБ)

№5 ул. Ямская, 92, (3452) 68-53-00

№6 ул. Московский тракт, 35а, +7(3452) 63-86-71
Поликлиника №5



На обложке: победитель конкурса #ReMIXBartendercup

Завершается год, и по традиции мы подводим итоги, чем же он сумел удивить нас, что запомнится нам на долгое время, какие достижения и победы останутся в наших сердцах. Все самое интересное в традиционном материале «Итоги года».

А одним из знаковых событий уходящего года стал всероссийский конкурс барменов, организованный ребятами из bar&food reMIX. Именно благодаря reMIXBartenderCUP, Тюмень «засветилась» на коктейльной карте России, и вся страна узнала, что барменская культура в нашем городе на всероссийском уровне. Интервью с победителями, участниками, организаторами и гостями конкурса читайте в теме нашего номера.

Для того, чтобы ваши новогодние праздники прошли максимально насыщенно и интересно, мы составили специальный путеводитель по новогодним каникулам. Выбирайте и бронируйте уже сейчас.

И, конечно, от лица всей редакции журнала «Максимум удовольствия» спешу поздравить вас с Новым годом! Пусть каждый день 2020 года будет наполнен теплотой, счастьем и вкусом. А мы продолжим радовать вас новыми историями и сюжетами.

Редакция журнала «Максимум удовольствия»

16 ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС #REMIXBARTENDERCUP

ТЕМА НОМЕРА

Это праздник, созданный рестораном-баром ReMIX при поддержке сообщества BartenderTMN для профессиональных барменов! Это конкурс для тех, кто пытается превзойти ожидания и стремится к совершенству, кто хочет создавать шедевры самим, а не ждать их появления в нашем городе.

24 НАШИ ПОБЕДЫ

Есть в нашей редакции такая традиция – в конце года подводить итоги и раздавать номинации за самые яркие и запоминающиеся события. Встречайте победителей 2019 года.

30 ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

Ежегодно в нашем новогоднем выпуске мы рассказываем вам о том, что и когда можно посетить в любимых заведениях «МаксиМа». В январские праздники для детей и взрослых есть множество вариантов, как весело встретить и провести каникулы.

56 НАШ ФОТОПРОЕКТ

Вы увидите, как мы воздействуем на ваши рецепторы, сами того не замечая. Вы увидите красивую еду, будете слышать ее аромат и насладитесь ее звуком, глядя лишь на одну фотографию.

62 НАШИ СОБЫТИЯ

Один северный день – один новый эпизод в гастрономической истории. #Гастроноваторы. TEATP – они вновь покорили подачей и атмосферой, настроением и сценарием, вкусовой колористикой и визуальным эффектом.

Кафе и рестораны Тюмени



1 Тапас-бар «МАХИМО»
Челюскинцев, 45/ Республики, 34
+7 (3452) 45-05-00

2 Русский семейный ресторан «Максимыч»
50 лет Октября, 52
+7 (3452) 41-31-30

3 Рыбный ресторан «Посейдон»
Луначарского, 47
+7 (3452) 43-40-30

4 Ресторан-музей «Чум»
Малыгина, 59
+7 (3452) 62-16-60

5 Грузинское кафе «Ван Гоги»
Республики, 26
+7 (3452) 99-34-52

6 Банкетный ресторан «Маска»
Республики, 129
+7 (3452) 28-09-09

7 Караоке-клуб «Шалаяпин»
Кирова, 40
+7 (3452) 46-43-00

8 Ресторан-бар «Мохито»
Кирова, 40
+7 (3452) 73-16-15

9 Кафе Brasserie
Республики, 142/2
+7 (3452) 68-98-68

Кофейни «Максим»
10 Республики, 24/4
+7 (3452) 46-60-83
11 Республики, 40/1
+7 (3452) 64-63-62

12 Эрвье, 12
+7 (3452) 66-77-76
13 ТЦ «Галерея Вояж»
Герцена, 94

14 М. Сперанского, 17
+7 (3452) 56-86-80

15 Медицинский центр «М+»
Широтная, 17/2

16 Котовского, 55/1
+7 (3452) 39-99-10

17 Республики, 61
18 Аэропорт Рошино
19 г. Салехард, Чубынина, 17
+7 (34922) 3-01-01

20 Ресторан доставки «Хаси-Хаус»
Республики, 129
+7 (3452) 42-21-49

Кондитерии «Максим»
21 № 1 – Олимпийский, 9
+7 (3452) 68-50-38
22 № 2 – Володарского, 38
+7 (3452) 39-03-11
23 № 3 – Советская, 126
+7 (3452) 25-76-59
24 № 4 – Юрия Семовских, 10
(ОКБ 1-й этаж), +7 (3452) 68-65-05
25 № 5 – Ямская, 92
+7 (3452) 68-53-00
26 № 6 – Московский тракт, 35а
(поликлиника №5)
+7 (3452) 63-86-71
27 СКОРО! № 7 – п. Московский,
Бурлаки, 2а

28 Bar & Food REMIX «Хаси-Хаус»
Ленина, 2 А
+7 (3452) 52-96-97

29 Караоке-клуб «Артишок»
Ленина, 4
+7 (3452) 68-00-88

30 Кулинарная школа «Максим. Класс»
25-го Октября, 34/6
+7 (3452) 68-98-87, 960-150

31 Кондитерская мастерская «Максим»
+7 (3452) 33-65-65

32 Центр выездного обслуживания «Максим»
Республики, 142
+7 (3452) 99-59-19

33 Служба доставки «Максим»
+7 (3452) 68-44-28
ishop.maxim-rest.ru

34 Бургерная «Голодный Макс»
Аэропорт Рошино
+7 (3452) 49-62-33

35 NEW Пекарня-кондитерская
деревня Дударева
Тюменская, 9
+7 (3452) 49-62-33

Пекарня «Максим»
+7 (3452) 68-33-90

Для отзывов и предложений:
Отдел контроля качества «Максим»
qdep@maxim-rest.ru
+7 (3452) 97-81-37

Максимум

УДОВОЛЬСТВИЯ

Главный редактор Марина Сергеевна Филиппова

Благодарим за помощь в подготовке номера Дарья Жайворонок
Регина Вахитова
Виктория Южанина
Екатерина Буторина
Юлия Кукушкина
Анна Черноскутова
Ольга Проценко

Верстка Сергей Вальтер

Фотограф Николай Южанин
Анна Черноскутова

Учредитель: ИП Филиппова Марина Сергеевна
Адрес редакции: г. Тюмень, Широтная 102,
тел. +7 929 269 69 32

Издатель: ИП Филиппова Марина Сергеевна
Адрес редакции: г. Тюмень, Широтная 102,
тел. +7 929 269 69 32

Реклама в журнале: тел. +7 929 269 69 32,
e-mail: adv@maxim-rest.ru
По вопросам сотрудничества:
тел. +7 929 269 69 32,
e-mail: press@maxim-rest.ru

Печать: Типография «ВИК», тел.: +7 (3452) 388-688,
www.vik72.ru, г. Тюмень, ул. Комсомольская, 58
Тираж: 4 000 экземпляров. Распространяется
бесплатно. Выходит ежемесячно
Дата выхода: 09.12.2019

Свидетельство о государственной регистрации
средств массовой информации ПИ ТУ72-01574
от 25.11.2019, выдано Западно-Сибирским
управлением Федеральной службы по надзору
за соблюдением законодательства в сфере
массовых коммуникаций и охране культурного
наследия РФ.

Редакция журнала не несет ответственности за
содержание рекламных материалов. Редакция
не вступает в переписку и не рецензирует
присланные материалы.

Перепечатка любых материалов возможна
только с письменного разрешения издателя.

Информационная продукция
с возрастным ограничением 16+

НОВОСТИ КОМПАНИИ



Новогодний Chef's Table в ReMIX'e.

Как нам признались в ReMIX'e, они хотели отложить очередной Chef's Table до следующего года. Были уверены, что в декабрьской суете вам будет не до этого. Но! Шефов завалили вопросами и пожеланиями. Поэтому, ужину быть! Встречаемся 12 декабря в 19:00 за барной стойкой ресторана-бара ReMIX. В компании все тех же: Дмитрия Змановского, шеф-повара ReMIX'a, Ксении Вахрушевой, руководителя кулинарной школы «МаксиМ. Класс» и Ефима Тарана, шеф-бармена бара ReMIX. Вас ждут авторские блюда и коктейли из локальных продуктов, живое общение с шефами, вкусы, ароматы, текстуры, новогоднее волшебство. Бронь: +7(3452)52-96-97

Доставляем сказку на дом!

У Службы доставки «МаксиМ» появилась сказочная услуга – закажите себе на дом для детей волшебных Деда Мороза и Снегурочку! К вам приедут любимые

герои Нового года, поиграют в игры, послушают стихи, соберут всю дружную семью и близких в хоровод вокруг елочки-красавицы и подарят подарки! Успеете забронировать подходящую дату с 15% скидкой. Заказ осуществляется по телефону: 68-44-28. С наступающим Новым годом!



Большим компаниям. Большие скидки!

Не знаете где провести девичник, собрать деловую встречу или отпраздновать юбилей? Тапас-бар Maximo делает вам специальное предложение. Любое ваше событие или обычную встречу в кругу друзей, они празднуют вместе с вами и по такому случаю дарят скидку 20 % на весь чек. Торопитесь бронировать столики, ведь акция действительна только до 18 декабря.



ДАРИТЕ ЛЮБИМЫМ КРАСОТУ!



«Каждый человек красив по-своему, а задача врача-косметолога увидеть эту индивидуальную красоту и, подчеркнув ее, создать гармонию образа»

ЕЛЕНА НИКОЛАЕВНА ГОЛЬЦОВА

Врач-дерматолог, косметолог, кандидат медицинских наук, международный тренер-эксперт

ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ

- услуги врачебной косметологии,
- брендовая косметика и парфюмерия, профессиональная космецевтика и ароматы для дома

КЛИНИКИ ЭСТЕТИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНЫ ЭКСПЕРТ-КЛАССА



Тюмень, Немцова, 4
+7 3452 39 09 05
@ggbeautytyumen
ggbeauty.ru

Москва, Гранатный переулок, 24/4, стр.2
+7 495 22 88 248
@ggbeautymoscow

Всероссийский конкурс #ReMIXBartenderCup



Это праздник, созданный Bar&Food ReMIX при поддержке сообщества BartenderTMN для профессиональных барменов! Это конкурс для тех, кто пытается превзойти ожидания и стремится к совершенству, кто хочет создавать шедевры самим, а не ждать их появления в нашем городе.

Автор: Дарья Жайворонюк

Однажды бармены из Bar&Food ReMIX и объединения BartenderTMN решили организовать первый в Тюмени всероссийский конкурс барменов. От задумки до воплощения прошло около двух месяцев. За это время были найдены партнеры, судьи, написан четкий регламент и правила. 1 октября организаторы дали старт конкурсу. Участникам нужно было придумать и разработать свой авторский напиток, снять видеоролик с его приготовлением, раскрывая тематику и уникальность своего заведения, опубликовать ролик в Instagram. И тут случилось невозможное! Заявки посыпались со всей нашей необъятной страны: от Калининграда до Южно-Сахалинска, от Сургута до Краснодара. Всего 64 заявки! Но в финал могли попасть только 10 лучших барменов. Судьям предстоял

сложный выбор. 31 октября жюри огласило список счастливиц, которые прилетят в Тюмень, чтобы побороться за главный приз – 100000 рублей. 9 ноября, когда все чемпионы собрались в лучшем городе Земли, организаторы провели обучающую сессию в рамках #ReMIXBartenderCUP. Целый день в компании профессионалов барной индустрии – организаторов и жюри конкурса. Что примечательно, мастер-классы проводились не только для конкурсантов, но и для всех желающих. Мероприятие посетили около 130 гостей. Это победа! И вот, наступило 10 ноября – волнение, тревога, подготовка к финалу! В этот день в ресторане-баре ReMIX собралось около 100 болельщиков, чтобы поддержать своих фаворитов. Конкурсанты готовили свои коктейли перед залом, представляли их публике и членам

жюри. После 4 часов напряженной борьбы, были оглашены результаты. Победу одержал гость из теплого Краснодара – Александр Кудрин. Его презентация и напиток больше всего понравились тройке судей и набрали наивысший балл. Саша забрал свои победные 100000 рублей! Поздравляем! После конкурса мы поговорили с организаторами, членами жюри и некоторыми участниками об их впечатлениях о конкурсе:



Артур Субаев
Бар *Bonne Vie*, г. Ижевск
Мне нравится путешествовать, получать опыт, узнавать новое и знакомиться с единомышленниками – именно поэтому я решил принять участие в конкурсе #ReMIXBartenderCUP. А, ну и, конечно же, внушительный приз – 100000 рублей. Если честно, я до самого конца верил не только в прохождение в финал, но и в победу. В принципе, я доволен своим выступлением, но мне есть куда расти и развиваться, а это хорошо. Такие события – это всегда очень волнительно. Нервы не отпускали до конца выступления. Самым сложным было сказать первое слово. Но гостеприимные тюменские ребята устроили отличную тусовку, которая помогла расслабиться. Я очень рад, что мои ожидания от конкурса и реальность совпали. Эмоций куча и

все положительные! Спасибо ReMIX'у и всему барменскому комьюнити вашего города за то, что вы делаете!



Никита Фитцев
Гастробар «Заметное место», г. Пенза
#ReMIXBartenderCUP – это мой первый барменский конкурс. Увидел информацию в одном из пабликов в ВК и решил, что стоит попробовать свои силы. До последнего не верил, что попаду в финал. Хотя, друзья и коллеги очень болели за меня, поддерживали, говорили, что моя заявка одна из лучших. А когда опубликовали список десяти финалистов, я не мог поверить, что там есть мое имя. Эмоции переполняли, и даже это было для меня победой. Тюмень, как оказалось, – прекрасный, чистый и красивый город. Тут живут крутые ребята и профессионалы, у вас открываются интересные заведения и чувствуется уровень. В первый день я постарался абстрагироваться от борьбы и погрузиться в мастер-классы и обмен опытом с другими участниками. А вот в день финала я сильно волновался и нервничал, но сразу после выступления все как рукой сняло. Честно, я не могу сказать, что доволен своим выступлением. Так как это был первый опыт, то страх не дал мне до конца раскрыться, очень жаль, но ведь дальше – больше. Все приходит с опытом! Спасибо вам за него.

Такие события – это всегда очень волнительно. Самым сложным было сказать первое слово. Но гостеприимные тюменские ребята устроили отличную тусовку, которая помогла расслабиться.



Тюмень, как оказалось, прекрасный, чистый и красивый город. Тут живут крутые ребята и профессионалы, у вас открываются интересные заведения и чувствуется уровень.



Ирина Белышева
Бар-ресторан *Me-King*, г. Тюмень

Для бармена конкурс – это возможность не только заявить о себе, но еще и отточить огромное количество навыков, понять, в каком направлении тебе нужно двигаться. На моем счету достаточно конкурсов. Но я, как и все, волновалась, когда ждала оглашения списка финалистов, потому что заявок поступило много и многие были достойны. Но, к счастью, все вышло именно так, как я планировала. Два дня мы провели с десяткой лучших – с организаторами и такими крутыми членами жюри. От этого общения эмоции невероятные. Бармен – это стиль жизни, образ мышления! Поэтому все мы нашли общий язык друг с другом за считанные минуты. И эти два дня пролетели незаметно.

Я всегда иду на конкурсы за победой. В этот раз мне не удалось забрать главный приз. Но я выиграла подарок, который держался в секрете ото всех, – обучение в Центре Романа Торощина по программе «Шеф-бармен». А это именно то, чего я хотела! Если бы я заняла первое место, то потратила бы часть выигрыша именно на этот курс. До сих пор не могу прийти в себя от количества эмоций. Пересматриваю видео с выступления и нахожу ошибки, которые нужно исправлять, чтобы стать лучше. Самое сложное для меня – контроль. Волновалась так, будто на кону вся моя жизнь. Но в целом, я довольна своим результатом. Я хочу сказать слова огромной благодарности командам ReMIX'a и BartenderTMN за организацию такого праздника! Для барменов нашего города такие мероприятия – это стимул расти и развиваться!



Евгений Газизов
Бар «Совесть», г. Пермь

Когда анонсировали конкурс, у меня не было вдохновения. Обычно идея приходит сама по себе либо в какой-то стрессовой ситуации. В данном случае идея ко мне пришла за пару дней до завершения подачи заявок. Быстренько придумал концепцию видео и коктейль. В то, что меня отобрали в десятку, я долго не верил. Но осознание того, что тебе нужно буквально через пару дней выезжать в другой город, помогло поверить в действительность происходящего. Приехав в Тюмень, начал сравнивать архитектуру, кон-

тингент, центральные улицы, чистоту и так далее с родной Пермью. Так вот, впечатление очень положительное, понравилось абсолютно все! Классный город и его жители. Что касается самого конкурса, для меня это был практически первый опыт. Язык, конечно, не подвешен, и пришлось из-за волнения перед публикой переводить некоторые моменты на юмор. Это сейчас уже, после выступления, начинаю в голове прокручивать, что можно было сделать лучше. Но самое приятное, что ты прошел через это. Это, как говорится, ценнейший опыт. За организацию прошедших дней благодарю всю команду барной индустрии Тюмени. Главное, не останавливайтесь!



Михаил Аверьянов
Café 15/86, г. Тюмень

Я люблю барные конкурсы и стараюсь не пропускать те, которые проходят в Тюмени. Когда начинаешь выгорать на работе – конкурс работает как хороший пинок, начинаешь снова перечитывать литературу, мониторить тренды, чтобы придумать что-то особенное и показать это в выступлении. В этот раз у меня была отсылка к европейской моде: пить дорогое игристое с обычным картофелем фри. В проход моей заявки верил и не верил, по несколько раз в день пересматривая другие заявки по кругу. Но все сложилось отлично! Один из плюсов вот таких междугородних конкурсов – это возможность пообщаться с коллегами. Вообще,

если не за стойкой, то я достаточно долго притираюсь к незнакомым людям. Но, когда встретились с участниками, все как-то само собой пошло. Мы общались и обсуждали разные темы, как будто не первый год знакомы, и это круто. Все очень открытые и позитивные ребята. Как и большинство, я шел на конкурс, чтобы поднять свой уровень и устроить шоу. Я считаю, мне это удалось, хоть и сильно увлекся, не уследив за временем, а это важно. Жду следующего конкурса и первую победу, после которой смогу назвать себя профессиональным барменом. Спасибо организаторам за опыт!



Александр Кудрин
Ресторан «Rodina южной кухни», г. Краснодар

Я люблю конкурсы! Это уже стало частью моей работы. О #ReMIXBartenderCUP я услышал от своего бар-менеджера и решил, что такое нельзя пропустить. Конкурсы дают отличный пинок в работе, а мне как раз этого не хватало. Сняв видеоролик, я решил, что точно пройду. Ведь до конца конкурса оставалась всего неделя, а заявок было совсем немного. Но тут они посыпались одна за другой, и я заволновался (чуть-чуть). 31 октября организаторы огласили список финалистов и, конечно, мне было приятно оказаться в их числе. Я готовился каждый день в своем выступлении, вплоть до приезда в Тюмень. Я ехал побеждать! Много конкурсов за спиной, много опыта, но





побед немного, решил что хватит. В этот раз - победа любой ценой. Честно говоря, когда приехал в Тюмень, понял, что остальные ребята участники-новички в конкурсах, и мое волнение спало. Ведь опыт очень важен в этом деле. Но я не переставал сохранять спокойствие и готовился каждую минуту. Упорство и концентрация привели меня к победе! Я счастлив!

Конкурсы – это большой шаг для бармена, ведь именно здесь ты поднимаешься выше. Знания, опыт, умения, именно на конкурсах ты набираешь опыт. А рутинная работа - это оттачивание опыта.

Хочу сказать огромное спасибо организаторам и всем участникам. Вы сделали отличную работу, это большой труд. Все большие молодцы. Спасибо вам за новых друзей и опыт. Жду всех в теплом Краснодаре, двери нашего бара для вас всегда открыты.

Члены жюри и спикеры #ReMIXBartenderCUP:



Дэнис Вальдес
совладелец Минского бара EIPushka. Амбассадор брендов HavanaClub и Olmeca в России.

То, чем занимается ваша команда, мне очень близко, ведь организация подобных мероприятий – неотъемлемая часть работы амбассадора бренда. За последние 5 лет я видел, организовывал, жюрил множество конкурсов. И хочу сказать вам, коллеги, что я в полном восторге от

организации вашего мероприятия. Ресторану-бару ReMIX и компании BartenderTMN – браво! Отличная, прекрасно организованная коллаборация, с четким таймингом и пониманием аспектов и нюансов подобных мероприятий.

Изначально я думал, что будет ошибкой устраивать образовательный интенсив в субботу утром, это далеко не самое актуальное время для бартендеров. Однако, лекции посетили более 130 представителей индустрии – и это полный и прекрасный разрыв шаблона. Теперь о самом конкурсе и участниках. Не буду лукавить, говоря о том, что все напитки были идеальны на мой вкус. С каждым из участников я побеседовал и сообщил свое мнение, мы вместе подумали над тем, как можно сделать их творения еще ярче. Приятно осознавать, что ребята планируют дальше использовать напитки в картах своих баров, что это не баловство на один день.

И о победителе. Мне запомнился Александр, который пошел по пути самурая, выдержав стиль, показав силу своих убеждений и дисциплину в аккомпанементе с простым, но максимально сбалансированным и понятным напитком, который хоть завтра может стоять в карте любого бара. Его результат на лицо – он был собой, чего и всем хочу пожелать! Ну и, конечно, я хотел бы напомнить всем о важности планирования своего будущего. Плыть по течению всегда проще, но именно столкнувшись с противодействием жизни, чаще всего рождаются легенды!

Всем кубинского солнца и MUCHO AMOR от меня и HavanaClub!



Николай Каничев
ресторатор, совладелец ресторана RobRoy, клубного бара MaiTai, баров Curtiss и Speakeasy. Один из лидеров барменского движения Перми

Я часто бываю судьей на таких мероприятиях для барменов, а также являюсь организатором подобных конкурсов в Перми. От #ReMIXBartenderCUP получил массу положительных эмоций. Было много интересных коктейлей и презентаций, барная индустрия не стоит на месте. Я рад, что хороших профессионалов теперь можно встретить не только в столице, в регионах их становится все больше!

Но, как и во всех конкурсах, не обошлось без ошибок. Одна из главных – это плохая подготовка, они мало уделяют времени деталям, аксессуарам, самой презентации. Если ты все придумал, потом надо довести каждое движение до автоматизма, а многие этого не делают, думая, что и так пройдет. Но побеждает самый подготовленный!

Больше всего из десятки финалистов лично мне запомнились два человека, они же и набрали высшие баллы: Ирина из Тюмени и победитель Александр из Краснодара – настоящий самурай. Ребята – талантливые молодцы! Их упорству можно позавидовать.

Я хочу пожелать тюменскому барному сообществу и ReMIX'у продолжать начатое, удивлять любимый город различными мероприятиями. Это был отличный конкурс, достойный и очень интересный! Спасибо, коллеги!

Роман Тороцин

основатель учебного центра для барменов, директор по развитию напитков компании MONIN в странах СНГ



К сожалению, достойные чемпионаты барменов сейчас проводятся не часто. И если они бывают, то зачастую организуются алкогольными компаниями или проходят под каким-либо брендом. #ReMIXBartenderCUP стал приятным исключением из этих правил. Тюменские бармены-энтузиасты во главе с ReMIX'ом организовали мероприятие на очень высоком уровне. Очень отраднo, что чемпионат был не в формате городского конкурса, а получился федерального масштаба. Огромное спасибо тюменским рестораторам за то, что они помогают развивать нашу индустрию и барную культуру. Конечно, отдельный респект всем компаниям-партнерам. Без их поддержки было бы трудно организовывать такие мероприятия.

Мне очень понравилась не только активность участников, которые приехали из разных городов России, но и энтузиазм локальных барменов. На тренинге было более 130 человек, а сегодня такое случается не часто. По поводу самого мероприятия: все было организовано на самом высшем уровне. Никакой суеты, запары, все четко. Отдельное спасибо Максиму Ягольнику и Ефиму Тарану, ребята не только профи в барном деле, но и классные организаторы с прекрасной командой.

Если говорить про участников. Уровень был разный, но почти все

Очень отраднo, что чемпионат был не в формате городского конкурса, а получился федерального масштаба. Огромное спасибо тюменским рестораторам за то, что они помогают развивать нашу индустрию и барную культуру.



Развитие барной культуры в регионе – это наш маяк, к которому мы движемся в последние годы. Но нужно заряжать больше людей этой идеей! Создавая такие проекты, мы нацелены найти единомышленников. И когда мы видим, как загораются глаза у людей, понимаем, что все не зря!

участники готовились тщательно к этому чемпионату. Конечно, сказались опыт выступлений. В лидерах оказались ребята, которые продумали не только рецепт напитка, но и стиль выступления, возможность интерактива с жюри и зрителями. Удивили необычные сочетания и использование нестандартных ингредиентов, таких как грибы, кукурузный кордиал. Хочется, чтобы мероприятия такого уровня проходили ежегодно. Именно благодаря таким ивентам и энтузиастам развивается барная культура. Спасибо, Тюмень!

Организаторы и спикеры #ReMIXBartenderCUP



Ефим Таран

бар-менеджер ресторана-бара ReMIX, основатель сообщества BartenderTMN
- Развитие барной культуры в регионе – это наш маяк, к которому мы движемся в последние годы. Но нужно заряжать больше людей этой идеей! Создавая такие проекты, мы нацелены найти единомышленников. И когда мы видим, как загораются глаза у людей, понимаем, что все не зря! Перед организацией #ReMIXBartenderCUP мы изучили механику подобных конкурсов, учли всевозможные сложности, чтобы избежать ошибок. Пришли к выводу, что надежная команда и слаженные действия – это залог успеха! Спасибо всем партнерам за поддержку. Мы очень надеялись на ажиотаж. Конечно, были сомнения. Но когда

увидели большую заинтересованность из разных регионов, расслабились и поняли – все пройдет отлично и заявок будет много! 64 – это успех. Заявки отсмотрены, финалисты выбраны. Понеслись! Оба дня были очень волнительными для всех. В первый день переживали организаторы: всех встретить, со всеми познакомиться, создать комфортные условия. Потом выступление на мастер-классе, аудитория более 130 человек, волнение. Но все справились. Дэнис, Николай и Роман перевернули сознание ребят. В конце дня царил очень дружелюбная и веселая атмосфера. На второй день пришлось понервничать участникам. День X настал! Тот день, к которому мы и они шли так долго. Ребята боролись за главный приз, но победитель только один и, на мой взгляд, заслуженный. На площадке перед началом конкурса можно было заряжать гаджеты, не вставляя в розетку. Напряженная атмосфера царил в воздухе. У кого-то сдавали нервы. Но когда объявили победителя, все выдохнули: «Мы сделали это!» Эмоции невероятные. Сложно передать словами. Я люблю нашу сферу за отсутствие границ в общении. Неважно, в каком ты городе или стране, бармен всегда найдет общий язык с барменом. Скрытой темой этого мероприятия была коммуникация. Мы делились своими знаниями и опытом. Ребята из других городов хвалили Тюмень и мероприятие. Надеюсь, мы действительно смогли сделать праздник для всех. На следующий день после конкурса я не хотел ни с кем разговаривать. Это не было депрессией, мы выжали из себя всю энергию, чувствовалась приятная усталость. В голове было много мыслей после пережитого. Потребовалась неделя, чтобы прийти в себя. После этого ритма, который задал нам конкурс, необходима реабилитация. Теперь это теплые воспоминания и крутое чувство от свершения чего-то великого! Всегда, когда говорю что-то об этом мероприятии, я затрагиваю команду людей, причастных к этому. Я понял,

что сила группы людей, заряженных одной идеей и смотрящих в одну сторону – бесконечна! Спасибо всем, кто принимал участие, поддерживал или просто наблюдал. Мы делаем одно дело, мы делаем друг друга лучше!



Максим Ягольник

Бар-менеджер азиатского кафе «Молодость», основатель сообщества BartenderTMN

Наша мечта – поставить Тюмень на барную карту России. Когда едешь по стране, посещаешь барные выставки, обучения или фестивали, ты задаешь себе вопрос: «А почему в нашем городе такого не может быть?» И дело ведь не в локации! Просто никто даже не задумывается, что все эти мероприятия создают люди, которым не все равно, которые хотят чего-то большего, хотят войти в историю и оставить что-то после себя. Конкурс – это особенная атмосфера! Это инструмент, который помогает создавать и укреплять коммуникации разным городам, а затем и странам. Коктейли мы уже научились делать, а вот здоровому общению и мощной коммуникации нам еще учиться и учиться. Огромное спасибо ресторану-бару ReMIX за вклад, за веру, за то, что решились на это! Все два месяца организации были волнительны. Когда за неделю до окончания приема заявок, мы увидели, что их всего пять, мы, конечно, немного поникли. Подумали, неужели для барменов 100000 рублей уже не мотивация? Но, нет. Люди не меняются – все в последний момент. Было приятно видеть много новых лиц и

горящих глаз, которые жаждут прокачать себя и свои знания. Первый день #ReMIXBartenderCUP – это что-то невероятное. На мировом финале конкурса Monin Cup-2018 я так не нервничал перед выступлением. Я чувствовал огромную ответственность и желание поделиться с людьми новой информацией и главное – дать возможность быть лучше, чем сейчас. А когда выступили Дэнис, Николай и Роман, был просто восторг. Эти люди на внутреннем уровне дают такой колоссальный заряд энергии, что хочется сворачивать горы и идти только вперед. Второй день – конкурс! Мы так долго к нему готовились и ждали, что кайф и мысль «Мы это сделали» пришли только тогда, когда мы прибирали площадку. Это незабываемое впечатление. Мы очень довольны, что ребята показали такой высокий уровень и невероятно мощную подготовку. Нас распирает гордость в том, что мы принимали участие в организации такого мероприятия для нашего города. Не устану повторять, что #ReMIXBartenderCUP – это про общение. Мы узнали, как в других городах развивается барменское движение, какие напитки в большей степени предпочитают их гости, какие концепции баров и ресторанов у них открываются, что пользуется большой популярностью. Но самое главное – мы обрели друзей! После конкурса случилось что-то странное. У нас «села батарейка». Я верю в то, что когда ты отдаешь себя полностью какой-либо идее, во-первых, ты обнуляешься и с новой мощной силой берешься за следующее задание, во-вторых, на твоём пути появляются люди, которые также тебя заряжают и вдохновляют для новых свершений. Спасибо огромное за веру в нас и создание такого значимого для нашего города мероприятия!

МАКСИМ. ИТОГИ ГОДА

Есть в нашей редакции такая традиция – в конце года подводить итоги и раздавать номинации за самые яркие и запоминающиеся события. Встречайте победителей 2019 года.

Лучший ресторан

Ресторан-музей «Чум»

Лучшее кафе

Bar&Food ReMIX

Лучшая кофейня

Городская кофейня «МаксиМ»

Лучший караоке-клуб

Караоке-клуб «АРТиШОК»

Лучший проект

Кулинарная школа «МаксиМ. Класс»

Лучшая кондитерия

Кондитерия №1 (Олимпийская, 9)



Управляющий года

Валентина Борисовна Зырянова, русский семейный ресторан «МаксиМыч»

- В этом году русскому ресторану «МаксиМыч» исполнилось 11 лет, и все 11 лет им управляет Зырянова Валентина Борисовна. За эти годы «МаксиМыч» стал визитной карточкой и одним из самых любимых заведений Тюмени. Кухня, уют, традиции, атмосфера, внутреннее убранство, мероприятия и самое главное – команда, все это заслуга главы этого терема – Валентины. Валентина Борисовна всей душой «болеет» за свой ресторан и старается развивать его каждый день. И это заметно нам и всем гостям!

Открытие года

Пекарня-кондитерская «МаксиМ» в Дударева

7 ноября на карте нашего города появилось еще одно уютное место. В деревне Дударева открылась Кондитерская-пекарня «МаксиМ». Здесь вы можете взять кофе, домашние блюда, торты, авторские десерты, свежую выпечку с собой или посидеть в уютном зале. Радужный персонал ждет вас каждый день с 8:00 до 21:00. Забегайте на огонек!



Прорыв года

Кофейни «МаксиМ»

Вторая часть 2019 года для кофейен «МаксиМ» стала настоящим прорывом. За три месяца открылось целых три новых кофейни. Яркая, светлая, современная кофейня на ул. Котовского, 55/1, кофейный уголок с парой столов и самым бодрящим кофе в Медицинском центре М+ (ул. Широтная, 17, к. 2) и маленький, но такой уютный островок на ул. Республики, 61. Мощно! Теперь ваши любимые кофейни стали еще ближе!



Гастроплощадка года

Ресторан-бар ReMIX

Уходящий 2019-й стал для ReMIX'a центром притяжения крутых ужинов. За год здесь провели целых пять мероприятий в формате chef's table - шеф Дмитрий Змановский, руководитель кулинарной школы «МаксиМ. Класс» Ксения Вахрушева и шеф-бармен Ефим Таран готовили свои авторские блюда и напитки из сезонных домашних продуктов прямо перед гостями. Также Ефим провел два ламповых коктейльных вечера, на которых говорил с гостями о напитках, культуре питья и готовил их прямо перед зрителями. В конце ноября к уже знако-

мым вам Дмитрию и Ксении присоединились Дмитрий Барсуков – старший сомелье «МаксиМа» и Мария Баркова – преподаватель итальянского языка. Этот квартал отправил 40 гостей в гастрономическое путешествие по Италии. Повара готовили национальные блюда на открытой кухне, сомелье рассказывал о напитках регионов, а Мария вещала о языке, искусстве и культуре. Разные форматы, разные гости и блюда – неизменным остается только одно – уютная площадка ресторана-бара ReMIX.

Рекордсмены года Кондитерии «МаксиМ»

По официальным данным, население Тюмени в 2019 году – 788667 человек. За этот же год Кондитерии «МаксиМ» посетило 530465 человек. Представляете? Мы – с трудом! В Кондитериях работают настоящие пчелки-труженицы, которые успевают вкусно готовить и широко улыбаться свои самым любимым гостям. Именно поэтому заведения пользуются такой популярностью!



Нон-стоп года Бургерная «Голодный Макс»

Только представьте, 365 дней в году, 7 дней в неделю, 24 в сутки, без перерывов, выходных и праздников сотрудники «Голодного Макса» работают для своих гостей. Именно с «Голодного Макса» начинаются все самые классные путешествия, ведь бургерная расположена в аэропорту «Рощино» и с ними ожидание рейса становится намного вкуснее и приятнее. Спасибо «Голодному Макс» за ваш нон-стоп!



Караоке-тусовка года Караоке-клуб «Шаляпин»

По сложившейся традиции 7 июля тюменские караокеры собрались вместе, чтоб отметить день рождения любимых караоке-клубов «Шаляпин» и «АРТИШОК». В назначенное время, в назначенном месте гостей встретили организаторы, рассадили по автобусам и увезли в неизвестном направлении. Интрига сохранялась до того момента, пока участники не оказались в «Форте Боярд». Игровую площадку заполнил дым, появились старожилы форта, старец Фура, и таинственный голос предложил сразиться командам «АРТИШОКа» и «Шаляпина» между собой. И тут началось самое интересное: различные физические и интеллектуальные испытания, драйв, адреналин и сумасшедшие гонки за ключами. Чтобы открыть сокровищницу и заполучить все содержимое, в финале игры караокеры объединили усилия. Цель была достигнута – участники получили массу положительных эмоций и ярких впечатлений. Праздник продолжился вкусными угощениями от команды поваров, развлекательной программой от ART-команды, массовым исполнением любимых песен и жаркими танцами!



Хайп года Ресторан-бар «Мохито»

В 2019 году бар-ресторан «Мохито» хайпанул по полной своими тусовками, жаркими вечеринками и мощными привозами. #mohitobar открыл год сумасшедшим танцевальным нон-стопом, финалом которого стала яркая вечеринка «Staff». Старт жаркому летнему сезону дали вместе с одним из самых востребованных dj России – DJ M.E.G. В разгар лета устроили незабываемую вечеринку «СВОИ» на теплоходе, который с трудом выдержал танцы мохитовцев. Закрыли лето вместе с популярным электронным дуэтом VOLAC, а свой восьмой День рождения «Мохито» отметил под сетью резидента одного из топовых заведений Москвы – D'Maselle. Волна мощного хайпа обрушилась на «Мохито» в сентябре, только ленивый не пропиарился на имени легенды. А в завершение года #mohitobar назвали законодателем моды в барно-танцевальной индустрии города.



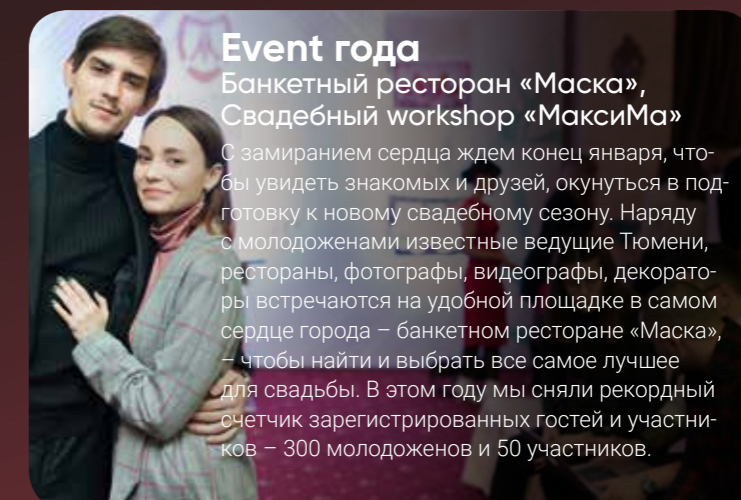
Достижение года Ресторан-музей Чум

В шорт-лист премии WHERETOEAT URAL 2019 вошел ресторан-музей «Чум», который стал единственным тюменским рестораном в списке. 17 октября в Екатеринбурге в отеле Hyatt Regency Ekaterinburg состоялась церемония награждения победителей Национальной ресторанной премии WHERETOEAT by Evian and Badoit URAL 2019, где нашему ресторану присвоили почетное 37 место. Несмотря на то, что в этом году не удалось прорваться в 30-ку только екатеринбургских заведений, Чум нацелены на попадание в 10 самых лучших. Готовы много работать и штурмовать.



Акция года Максимо

Это единственное место, где вам смогут предложить самый популярный деликатес Испании по такой цене – хамон Серрано за 360 рублей. Этой акцией они баловали всех гостей и жителей города целый год. И чтобы она была постоянно на виду, ребята решили совмещать ее рекламу с новостной лентой. Пускай будет у всех год сырным, но и не забывайте о мясном деликатесе, который ждет вас каждый день.



Event года Банкетный ресторан «Маска», Свадебный workshop «МаксиМа»

С замиранием сердца ждем конец января, чтобы увидеть знакомых и друзей, окунуться в подготовку к новому свадебному сезону. Наряду с молодоженами известные ведущие Тюмени, рестораны, фотографы, видеографы, декораторы встречаются на удобной площадке в самом сердце города – банкетном ресторане «Маска», – чтобы найти и выбрать все самое лучшее для свадьбы. В этом году мы сняли рекордный счетчик зарегистрированных гостей и участников – 300 молодоженов и 50 участников.

Спецпредложение года

Рыбный ресторан «Посейдон»

Коллектив ресторана «Посейдон» настолько любит своих гостей и морские изыски, что готов удивлять всех своими новинками и специальными предложениями каждый месяц. Такого количества разнообразия морских деликатесов вы не встретите нигде. Мы уверены, что эта традиция отправится с ними и в следующий год.



Рекорд года Караоке-клуб АРТИШОК

ART-команда караоке-клуба «АРТИШОК» постоянно бросает вызов судьбе и ставит новые рекорды. Так, в 2017 году ребята поставили первый (пусть не очень большой) рекорд – пели без остановки 18 часов 52 минуты. В 2018 году зафиксировали рекордное количество именинников, которых поздравили в рамках одной караоке-программы – 10 человек. В январе 2019 года рекорд был побит: в один из уик-эндов одновременно поздравили 13 человек, которые доверили настроение своего события драйвовому караоке-клубу «Артишок». В 2020 году ждем от караокеров новых рекордов!



Доставка года Кафе Ван Гоги

В этом году это стало настоящим прорывом, ведь масштабы доставляемых грузинских блюд возросли до колоссальных цифр. 2791 – это число доставок была организована нашей самой грузинской площадкой за год. Это рекорд, который ребята готовы бить снова и снова. Спасибо за ваш энтузиазм и желание быть № 1.

Амбассадор года Кулинарная школа «МаксиМ. Класс»

Чувство гордости и счастья переполняет всю нашу команду. Ксения Вахрушева, руководитель Кулинарной школы «МаксиМ. Класс», стала региональным шефом METRO. По приглашению крупнейшей управляющей компании Ксения приняла участие в записи видеорецептов в Москве. Совсем скоро их увидит вся страна!



Сладкий хит года Кондитерская мастерская «МаксиМ»

Личи, клементин, дюшес – настоящее открытие для всех гостей Кондитерий «МаксиМ» и кофеен «МаксиМ». Это десерты в виде и со вкусом любимых одноименных фруктов от шеф-кондитера Евгения Сафронова просто заполнили все социальные сети и стали самыми продаваемыми пирожными. Если вы еще не пробовали, то это нужно обязательно сделать!



СПЕЦНОМИНАЦИИ

Меню года café Brasserie

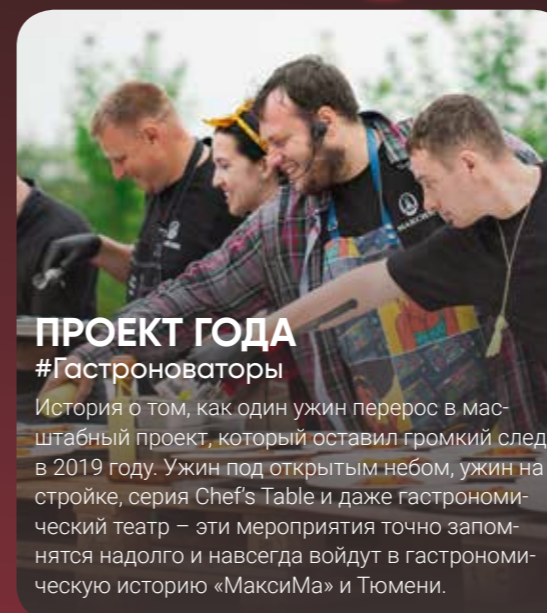
Для создания нового меню понадобилось: три месяца, один приезжий шеф-повар из Санкт-Петербурга, два вдохновенных шеф-повара Brasserie, дизайнер, фуд-фотограф и маркетолог. Последние краш-тестили всевозможные фотофоны, обложки и бумагу, настраивали свет, подбирали посуду, создавали композиции и импровизировали, а шефы обучались у Сергея Фокина в течение пяти дней, искали новые вкусы и проводили дегустации. Об этом результате теперь говорит каждый, потому что меню получилось мягкое и бархатное, фотографии вышли насыщенные, а меню – на любой вкус. Приходите пробовать!



Креатив года Служба доставки «МаксиМ»

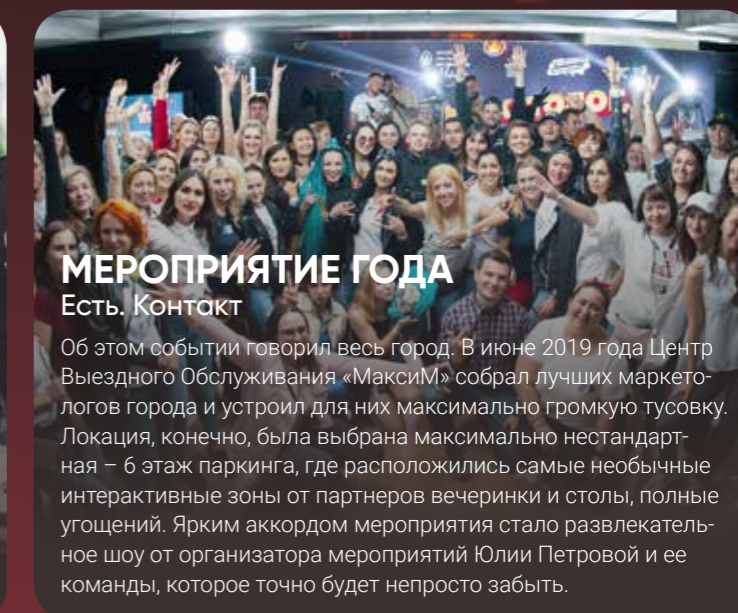
Вот уж кто точно креативный в этом году, так как это Служба доставки «МаксиМ». Ребята ввели услугу – поздравление с Новым годом от Деда Мороза и Снегурочки. Вы можете заказать пироги, пиццу, торты или роллы, добавить к заказу такую услугу за 300 рублей. И в офис или домой к вам придут любимые сказочные герои.

Но и на этом Служба доставки не остановилась. Вы можете заказать поздравление для своего ребенка. Настоящие волшебные Дед Мороз и Снегурочка пожалуют к вам домой, чтобы подарить подарками и похвалить самых послушных ребят.



ПРОЕКТ ГОДА #Гастроноваторы

История о том, как один ужин перерос в масштабный проект, который оставил громкий след в 2019 году. Ужин под открытым небом, ужин на стройке, серия Chef's Table и даже гастрономический театр – эти мероприятия точно запомнятся надолго и навсегда войдут в гастрономическую историю «МаксиМа» и Тюмени.



МЕРОПРИЯТИЕ ГОДА Есть. Контакт

Об этом событии говорил весь город. В июне 2019 года Центр Выездного Обслуживания «МаксиМ» собрал лучших маркетологов города и устроил для них максимально громкую тусовку. Локация, конечно, была выбрана максимально нестандартная – 6 этаж паркинга, где расположились самые необычные интерактивные зоны от партнеров вечеринки и столы, полные угощений. Ярким аккордом мероприятия стало развлекательное шоу от организатора мероприятий Юлии Петровой и ее команды, которое точно будет непросто забыть.



Супербанкет года Центр выездного обслуживания «МаксиМ»

В честь дня нефтяной и газовой промышленности команда преодолела 2568 км в суровых климатических условиях и смогла не просто организовать один из сложных и масштабных проектов, но и сделать счастливыми 1490 гостей. Конечно, такие проекты становятся в центре внимания именно этой команды каждый год, но мы не можем об этом не сказать, ведь их работа вдохновляет.



ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ГОДА Квест «МаксиМа»

Вот уже три года подряд «МаксиМ» отмечает свой день рождения в кругу своих самых активных и азартных гостей. Традиция проводить гастрономический квест появилась 11 июля 2017 года. С каждым годом количество команд-участников растет, а значит, жителям нашего города интересен такой формат отдыха, и это не может не радовать. В этом году было заявлено 33 команды, а

это 160 человек. На один вечер организаторы мероприятия превратили весь город в одну большую игровую площадку, где участникам предстояло выполнить ряд увлекательных и местами даже абсурдных заданий. Как итог – разыгранный сертификат на 10 000 рублей и «взорванный» Инстаграм от огромного количества публикаций с мероприятий.

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО НОВОГОДНИМ КАНИКУЛАМ

Ежегодно в нашем новогоднем выпуске мы рассказываем вам о том, что и когда можно посетить в любимых заведениях «МаксиМа». В январские праздники для детей и взрослых есть множество вариантов, как весело встретить и провести каникулы. По традиции представляем вам все программы, сюрпризы и новости, которые сделают ваш год ярче!

Van Gogh

АКМАЛЬ
РАХМАТУЛЛАЕВ,
КОМАНДИР ЭКИПАЖА

НОВЫЙ ГОД

УАЕТНЫМ

Дед Мороз и Снегурочка

Станцуем
с грузинской
таможней

Напишем и споем
собственную
песню

Отдохнем
без багажа

УЛ. РЕСПУБЛИКИ, 26
ТЕЛ: (3452) 99-34-52

СТОИМОСТЬ
НОВОГОДНЕГО КОРПОРАТИВА

ВС - ЧТ	3900.-
ПТ - СБ	4800.-

НА ЧЕЛОВЕКА

Instagram: @VANGOGI_TMN

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

Весь декабрь и январь

Кондитерская мастерская «МаксиМ» уже разработала любимые и традиционные сладости для ваших родных и близких, которые можно приобрести и оставить заказ во всех Кондитериях и кофейнях «МаксиМ». Любимый пряничный домик станет настоящим украшением на столе, а шоколадный символ года принесет удачу и успех. Тел. +7(3452) 33-65-65.

31 декабря

Хайп ин Нью Еар в Ресторане-баре ReMIX

Эта ночь для самых современных, модных и продвинутых. Вы с вами создадите контент на весь 2020 год для своих профилей в Instagram с помощью ярких фотозон, заснимете все это на «гоупрошку», встретите Деда Мороза со Снегурочкой.

Никаких занудных конкурсов, только треш. И самое главное – это подарки! Все для самых крутых блогеров, классные гаджеты и главный приз – новенький iPhone! Надевайте свои самые лучшие наряды, будем хайпить вместе!

Стоимость: от 2500 рублей.
Адрес: ул. Ленина, 2А.
Тел. +7 (3452) 52-96-97.

Банкетный ресторан «Маска» Назад в 90-е

Если вы смотрели «Звездный час», пили газировку из автоматов и

молоко из треугольных пакетов. Если вы твердо знали, что лосины и варенки – это модно, а «Санта-Барбара» – это вечно. Если вы с легкостью продолжите строчки «На белом-белом покрывале..», «Ветер с моря дул...» или «Ах, какая женщина...». Если вы не забыли и мечтаете вспомнить, как это было, мы приглашаем вас на самый зажигательный Новый год! Это будет самая приятная и веселая ностальгия в вашей жизни.
Адрес: ул. Республики, 129 (здание Тюменского драмтеатра).
Тел.: +7 (3452) 28-09-09.
Новогодняя ночь: 10000 рублей.

Новый год в русском семейном ресторане «МаксиМыч». Новогодний купеческий лофт или ЛАУНЖ. СМУЗИ. РАЗНОСОЛ.

Эта ночь на ваших глазах навсегда разрешит проблему отцов и детей. Купец Максимыч и его дочь на выданье Настасья Максимовна представляют.

От купца:

- Широкое застолье с угощением царским, а винами – заморскими.
- Традиционные (то есть приличные сначала, а потом, как пойдет) песни и пляски.
- Неподсудные частушечные куплеты на злобу дня.
- Развеселые номера художественной самодеятельности.

От дочурки:

- Крышесносное выступление трендового шоу-балета.
- Нижний флекс и эстрадный дэнс.
- Шок-контент: адское испытание женихов или «звезда YouTube на час».

– Мегатуса с инстамоделью и блогером, реал-тайм стриминг в Instagram.
В общем, смешаем несмешиваемое и подружим поколения.
Стоимость: 10000 рублей.
Адрес: ул. 50 лет Октября, 52.
Тел.: +7 (3452) 41-31-30

Улетный Новый Год

Грузия – удивительная страна, которая славится душевной культурой и радушием. Именно поэтому кафе «Ван Гоги» решили отпраздновать Новый год на борту самолета по направлению Тюмень – Батуми. Перед тем, как взойти на борт самого грузинского рейса, вы станцуете с таможней. Вас будут приветствовать самый дружелюбный экипаж, с которым вы сочините собственный музыкальный хит и совместно его исполните. Вы познакомитесь с очень необычными пассажирами, которые вас повергнут в космический шок. И, кстати, багаж брать с собой не нужно, все необходимое уже будет вас ждать на борту. Капитан экипажа – Акмаль Рахматуллаев, резидент проекта «Топ-10 лучших ведущих Тюмени».
Новогодняя ночь: 7000 рублей на человека, 8000 рублей на человека с ребенком.
Адрес: ул. Республики, 26.
Тел. +7 (3452) 99-34-52.

Кафе Brasserie Новогоднее шоу-кабаре Мулен Руж! Бурлеск!

В завершение этого года Brasserie превратится в кабаре, раскроет перед вами свои двери и окунет совершенно в другую атмосферу. Вы прочувствуете дух праздника, приобщитесь к красоте, свободе и любви. Феерический канкан, антре, обворожительные красавицы, нео-

КУПЕЦ МАКСИМЫЧ И ЕГО ДОЧЬ НА ВЫДАНИЕ НАСТАСЬЯ МАКСИМОВНА представляют



Широкое застолье с угощением царским

Нижний флекс и эстрадный дэнс

Неподсудные частушечные куплеты на злобу дня

Мега туса с инста моделью

ул. 50 лет Октября, 52

+7 (3452) 41-31-30

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

бычное новогоднее поздравление, интерактивные конкурсы, лазерное шоу, море музыки и незабываемых впечатлений, и, конечно, главный сказочный герой – Дед Мороз. Этот Новый год вы не забудете никогда! Адрес: ул. Республики, 142/2. Тел. +7 (3452) 68-98-68. Стоимость Новогодней ночи: 6500 рублей.

НОВОГОДНИЙ ЭКШН «2020» В караоке-клубе «Шаляпин»

Каждый из нас хоть раз мечтал сняться в кино и попасть на экраны всех кинотеатров. Уверены, что многие даже представляли себе этот момент. Может быть, вот он – ваш уникальный шанс, ваш звездный час? В Новый

год Кинокомпания ShalypinEntertainment на базе караоке-клуба «Шаляпин»

развернет масштабный съемочный процесс, в котором вы сможете принять участие.

Вас ждет абсолютно все: от кастинга на

главную роль до участия в массовой танцевальной сцене, а также съемки сцен со спецэффектами, lovestory под невероятно красивые саундтреки, и, конечно, фееричный финал с участием главных героев праздника – Деда Мороза и Снегурочки. На ваших глазах родится новогодний экшн «2020», где в главных ролях будут ваши коллеги, друзья, единомышленники и вы сами.

Стоимость Новогодней ночи: от 5000 рублей.

После 00:00 – вход 1000 рублей.

УТРЕНИК 18+

В караоке-клубе «АРТИШОК»

Недетский новогодний балдеж до утра! Караоке-клуб «АРТИШОК» обещает: после боя курантов никого не отправят спать, а все подарочные

конфеты в эту волшебную ночь будут с коньяком. А также мальчишайки, девчониснежинки, стихи на стульчике, фешенебельные артисты, отвязные хороводы, подарочки от Деда Мороза и Снегурочки. Окунемся в детство, но вечеринить будем по-взрослому! Стоимость Новогодней ночи: от 4500 рублей. После 00:00 – вход 1000 рублей.

ТА САМАЯ НОЧЬ

В Ресторане-баре «Мохито»

Самая жаркая тусовка, которую вы ждали целый год! И «Мохито» основательно подготовились к вступлению в новое десятилетие: на входе установили волшебный портал, который с порога перенесет всех в параллельную вселенную нескончаемого флекса, специальные коктейли с ароматом еловых веток и любимые блюда Деда Мороза. Праздничный рейв по традиции будут сопровождать топовые ведущие города, именитые диджеи и мастера event-индустрии. Это будет лучшее пати с боем курантов, которое начнется 31 декабря, а закончится только 13 января! Стоимость Новогодней ночи (за баром): вход 1000 рублей.

Стоимость Новогодней ночи (за

столиком): от 3500 рублей. После 00:00 – вход: 1000 рублей.

1 января

Похмельный день

В первый день 2020 года рестораны «Посейдон» и «МаксиМич» встретят вас наваристой ухой. А в ресторане-музее «Чум» угостят каждого шулюмом из оленины и рюмочкой настойки. Пусть ваше 1 января будет легким и приятным!

Ресторан-бар ReMIX устроит для вас целую реабилитационную программу. 1 и 2 января с 18:00 здесь каждого гостя угостят наваристым куриным бульоном и нальют бодрящую «Тайскую Мэри». А с 1 по 5 января каждый вечер вас ждут классные dj-сеты от резидентов бара. Следите за расписанием в Instagram: remix_tmn.



ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

С 1 по 5 января

Японский ресторан-доставки «Хаси-Хаус» дарит с 1 по 5 января подарки!

Если вдруг вы захотите остаться дома и пригласить друзей, то «Хаси-Хаус» с удовольствием составит вам компанию и еще подарит к основному заказу десерт от шеф-повара. Праздновать – так праздновать!

Адрес: ул. Республики, 129 (самовывоз).

Тел. +7(3452) 42-21-49.

С 1 по 8 января

В ресторане-баре «Мохито» пройдет танцевальный нон-стоп марафон: ваши любимые диджеи, музыка, коктейли, кальяны и очень крутая компания.

Караоке-клубы «АРТИШОК» и «Шаляпин» также будут гулять все каникулы, праздничные караоке-программы понравятся даже тем, кто совсем не умеет петь. Если у вас останутся силы после Новогодней ночи, то не упустите шанс везде успеть повеселиться.

Ресторан «Посейдон» уже подготовил для вас и ваших любимых новогодние подарки из сибирской рыбки. Для своих друзей и семьи вы можете приобрести вкусные наборы из муксуна, омуля, стерляди, чира и щуки прямиком из домашней коптильни. Также шеф-повар уже приготовил сосьвинскую сельдь и муксуна пряного посола в нарядных баночках. По вашему заказу в «Посейдоне»

засолят свежую стерлядь, нельму или муксуна и поместят это в вакуумную упаковку, которую можно будет открыть в новогодние каникулы. Если вы отмечаете Новый год в гостях, то такие вкусные подарки будут как никогда кстати.

А если вы хотите видеть на своем столе блюда от шеф-повара, но совсем не хотите провести весь день у плиты, то ресторан «Посейдон» сделает это за вас! Вы можете выбрать любые блюда из меню, и вам их с радостью доставят прямо на стол, еще и со скидкой 20%! Адрес: ул. Луначарского, 47. Тел. +7(3452)43-40-30.

Испанский тапас-бар Maximo тоже не оставит вас без испанских деликатесов и хорошего вина в виде подарочных наборов, которые вам смогут сформировать под ваш индивидуальный вкус. Сыры, хамон, ассорти оливок, чоризо и вино. Это все может стать не только отличным дополнением к подарку, но и украсить ваш праздничный стол. Адрес: ул. Республики, 34. Тел. +7(3452) 45-05-00.

Весь январь

Грузинское кафе «Ван Гоги» ждет всех, кто отмечает праздники целый месяц, на специальное похмельно-бодрящее меню. Весь январь вас ждут отрезвляющие грузинские блюда от шеф-повара Александра Джана: свекла в ткемали, чирбули, бозбаша. Шеф-бармен Глеб-джан также приготовил для своих дорогих гостей специальные напитки, которые поднимут на ноги и дадут новый заряд праздника и вах, какого веселья! Адрес: ул. Республики, 26. Тел. +7(3452)99-34-52.

2 января в 19:00 – мастер-класс «Похмельная Грузия» в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс». Стоимость – 2200 рублей.

3 января в 19:00 – мастер-класс «Рождество в Норвегии» в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс». Стоимость – 2000 рублей.

4 января – 15:00 Пряничный домик в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс». Стоимость – 2500 рублей.
18:00 мастер-класс «В Тае только девушки» в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс». Стоимость – 2200 рублей.

5 января – 15:00 мастер-класс «Дрезденский штоллен» в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс». Стоимость – 1800 рублей.

19:00 мастер-класс «Все на ужин: мясо» в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс». Стоимость – 2500 рублей.

6 января – 14:00 мастер-класс «Венский штрудель» в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс». Стоимость – 1800 рублей.

19:00 мастер-класс «Рождество: морепродукты» в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс». Стоимость – 2000 рублей.

7 января – 19:00 мастер-класс «Праздничный стол» в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс». Стоимость – 2200 рублей.

8 января – 15:00 мастер-класс по тарту «Красный бархат» в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс». Стоимость – 1800 рублей.

19:00 мастер-класс «Рождественский обед для большой компании» в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс». Стоимость – 2500 рублей.

Каникулы для детей в Кулинарной школе «МаксиМ. Класс»
2 января – 11:00 Рождественские молочные коржики по ГОСТу и компот. Стоимость – 1500 рублей (для мамы и ребенка). 4+

ВЕДУЩИЙ: КОНСТАНТИН АКИМОВ

ОРЕЛ

Новый год в Испании

ПО ГОРОДАМ ИСПАНИИ С ЗОЛОТОЙ КАРТОЙ

РЕШКА

5000₽
ПРЕДНОВОГОДНИЙ
КОРПОРАТИВ

7000₽
НОВОГОДНЯЯ
НОЧЬ

МАХИМО

MAXIMO REST bar de tapas

УЛ. РЕСПУБЛИКИ, 34, ТЕЛ. (3452) 45-05-00

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

15:00 Рождественское полено «Буш де Ноэль».
Стоимость – 1200 рублей. 9+

3 января – 11:00 Крабсбургеры и безалкогольный глнтвейн.
Стоимость – 1500 рублей. 4+

4 января – 11:00 Витые булочки с глазурью, шашлычок и салат.
Стоимость – 1500 рублей (для мамы и ребенка). 4+

5 января – 11:00 Сосиски в слоеном тесте, мильфей со сливками и безалкогольный глнтвейн.
Стоимость – 1500 рублей (для мамы и ребенка). 4+

6 января – 11:00 Имбирные пряники. Стоимость – 1500 рублей (для мамы и ребенка). 4+

7 января – 11:00 Рождественское печенье для Санты.
Стоимость – 1500 рублей (для мамы и ребенка). 4+

15:00 Рождественское полено «Буш де Ноэль» и безалкогольный глнтвейн.
Стоимость – 1200 рублей. 9+

8 января – 11:00 Пирожное «Шиска» и безалкогольный глнтвейн.
Стоимость – 1500 рублей (для мамы и ребенка). 4+



Шоу-балет «Этуаль»
ЛАЗЕРНОЕ ШОУ
Поздравления Деда Мороза
ИНТЕРАКТИВНЫЕ КОНКУРСЫ

Мудси Руж
БУДЕТ ТРЕПЕЩАТЬ!



ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА

ОТ СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ
«МАКСИМ»

ISHOP.MAXIM-REST.RU
принимаем заказы с 8:00 до 23:30
+7 (3452) 68-44-28

на доставку японской кухни от «Хаси-Хаус»

-10%
при заказе
с доставкой

-15%
при
самовывозе



ВСЕ ГЕНИАЛЬНОЕ ПРОСТО

У каждой хозяйки должны быть дежурные блюда к неожиданному приходу гостей. Список Елены Борисовны включает в себя все самое необходимое: беспроигрышное горячее блюдо, необычную закуску и изысканный десерт. В этом номере она поделится с нами этими рецептами.

Автор: Екатерина Буторина



ДЕЖУРНЫЙ ШЕФ

ЕЛЕНА ГОЛДЕНКОВА

ШЕФ-ПОВАР КОНДИТЕРСКОЙ-ПЕКАРНИ «МАКСИМ»

БИТОЧКИ КУРИНЫЕ С СЫРОМ

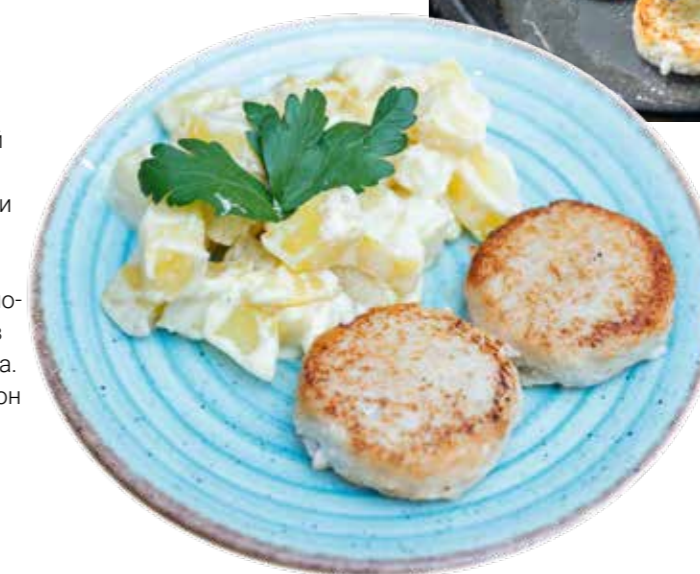
Простое блюдо, которое порадует и детей, и взрослых. Нежное и мягкое внутри, хрустящее снаружи – оно не может оставить равнодушным.

Ингредиенты:

Грудка куриная – 500 г
Лук репчатый – 100 г
Масло растительное – 30 г
Сыр – 100 г
Сухари для панировки – 100 г

Способ приготовления:

1. Куриную грудку пропустите через мясорубку.
2. Лук нарежьте мелкими кубиками и пожарьте на сковороде до золотистой корочки и добавьте к мясу.
3. Посолите, добавьте специи, сливки и все хорошо перемешайте.
4. Сыр нарежьте кубиками.
5. Из фарша сформируйте колобок и положите вовнутрь сыр, обваляйте его в сухарях и придайте ему форму биточки.
6. Обжарьте на сковороде с двух сторон до готовности.



ПЕЧЕНЬЕ СЫРНОЕ

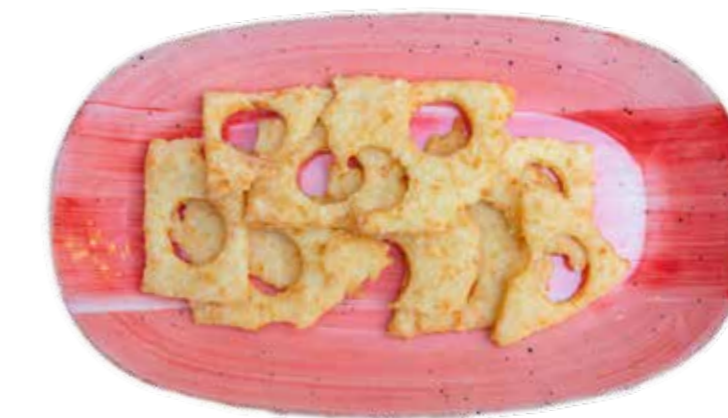
Необычная альтернатива сладкой выпечке может послужить отличной закуской к основному блюду или же быть подано к чаю.

Ингредиенты:

Сыр – 100 г
Масло – 100 г
Мука – 100 г
Яйцо – 1 шт.

Способ приготовления:

1. Сыр натрите на терке и смешайте с яйцом, маслом и мукой.
2. Тесто раскатайте тонким слоем и нарежьте пластиками.
3. Формочкой сделайте дырки чтобы печенье было похоже на ломтики сыра.



4. Выпекайте 6-8 мин при 180°C.

В печенье можете добавить копченую паприку или зелень.

ТИРАМИСУ

Удивите свою семью или гостей традиционным итальянским десертом! Под руководством нашего шефа приготовление этого блюда не составит вам большого труда, а восторг будет гарантирован.

Ингредиенты:

Для печенья	Для крема:
савоярди:	Сахар – 130 г
Яйца – 3 шт.	Яйцо – 3 шт.
Сахар – 160 г	Сливки – 250 мл
Мука – 160 г	Сыр «Маскарпоне» – 250 г

Кофе вареный – 150 мл
Коньяк – 50 мл

Способ приготовления:

Сначала делаем печенье савоярди.
1. Яйца взбейте с сахаром, потом добавьте муку и хорошо перемешайте.
2. Через кондитерский мешок тесто отсаживайте на противень и выпекайте 8 минут при 180°C.
Пока печенье остывает, сделайте крем.
3. Яйца взбейте с сахаром.
4. Отдельно взбейте сливки до густой консистенции.
Добавьте сыр «Маскарпоне», взбитые яйца и все перемешайте.
5. В кофе добавьте коньяк.
6. Печенье опустите в кофе и выложите на дно креманки, сверху положите слой крема и ягоды. Потом снова печенье и крем.
Десерт можете украсить ягодами или посыпать шоколадом.



Новогодние каникулы

В СЕМЕЙНОМ КОМПЛЕКСЕ
«ЛЕТОЛЕТО»



ОТДЫХ ЕВРОПЕЙСКОГО УРОВНЯ ПО СИСТЕМЕ "ВСЕ ВКЛЮЧЕНО"

- ~ ПРОЖИВАНИЕ В КОМФОРТАБЕЛЬНОМ ПАРК-ОТЕЛЕ «ЛЕТОЛЕТО» 4*
- ~ ЗАВТРАК, ОБЕД И УЖИН В ФОРМАТЕ ШВЕДСКОГО СТОЛА
- ~ АКВАПАРК
- ~ СОБСТВЕННЫЙ ТЕРМАЛЬНЫЙ ИСТОЧНИК
- ~ ЖАРКИЕ САУНЫ
- ~ ДЖАКУЗИ

📍 г.Тюмень, ул. Щербакова 87/1

☎ +7(3452) 566-001, +7 (3452) 566-002

🌐 каникулы.летолето.рф

📷 @letoleto_parkhotel



1 ДЕКАБРЯ

11.00 МАМЫ И ДЕТИ. ПЕЧЕНЬЕ «КРУМИРИ»
Декорирование шоколадом и бусинками
Подается с безалкогольным глинтвейном
Преподаватель: Наталья Пяткова
1500.- (мама + ребенок)

19.00 БАРБЕКЮ НА КОМПАНИЮ
Речная форель на гриле
Соус «Тартар»
Цыпленок с харисой
Гратен с лесными грибами и картофелем
Апельсиновый безалкогольный глинтвейн
Преподаватель: Валерий Рубченко
2200.-

2 ДЕКАБРЯ

19.00 КАВКАЗСКИЙ АКЦЕНТ
Радужная форель, запеченная с соусом «Киндзмари»
Королевский хачапури на компанию
Салат с помидорами и молодым шпинатом
Безалкогольный глинтвейн по-грузински с грушей
Преподаватель: Наталья Бердникова
1800.-

4 ДЕКАБРЯ

19.00 УЖИН КОВБОЯ. ДВОЙНОЙ УДАР
Ассорти мясных стейков с тремя видами соусов («Блючиз», «Демиглас» и из печеных овощей)
Гриль-салат из овощей
Яблочный грог
Преподаватель: Валерий Рубченко
2500.-

5 ДЕКАБРЯ

19.00 НОВОГОДНЕЕ АССОРТИ
Имбирный пряник
Печенье с крем-чиз и кардамоном
Печенье «Крумири», декорированное шоколадом и бусинами
Безалкогольный глинтвейн
Каждый гость приготовит свой набор печенья
Преподаватель: Наталья Пяткова
1800.-

6 ДЕКАБРЯ

19.00 НОРВЕЖСКАЯ КУХНЯ
Запеченная семга в конверте с ароматными травами
Овощные медальоны
Брусничный и сливочный соусы
Ароматный крамбл с сезонными фруктами
Преподаватель: Валерий Рубченко
2000.-

7 ДЕКАБРЯ

11.00 МАМЫ И ДЕТИ: ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ
Приготовление имбирного теста
Формирование и выпекание пряников
Распись глазурью
Преподаватель: Наталья Пяткова
1500.- (мама + ребенок)

14.00 ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ
Приготовление вытяжного теста
Начинки: из сезонных фруктов с корицей, с красной рыбой и шпинатом, баварская с окороком
Формирование и выпекание
Преподаватель: Наталья Бердникова
1800.-

8 ДЕКАБРЯ

11.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС: РОЖДЕСТВО ВО ФРАНЦИИ
Картофельный гратен с грибами
Куриное фрикасе
Безалкогольный глинтвейн
Преподаватель: Наталья Пяткова
1200.-

14.00 ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК
Приготовление имбирных основ
Итальянская глазурь
Выпекание деталей
Сборка и декор домика
Преподаватель: Наталья Пяткова
3 часа
2500.-

9 ДЕКАБРЯ

19.00 МОРСКАЯ КОСМО-ВЕЧЕРИНКА
Ризотто с морским гребешком и белыми грибами
Мидии, томленные в винном соусе
Брускетты со сливочной семгой
Коктейль «Голубая лагуна»
Преподаватель: Наталья Бердникова
2000.-

10 ДЕКАБРЯ

19.00 ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ» С ВОЗДУШНОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГОЙ
Секреты приготовления бисквита
Сливочный крем-пломбир
Сборка и декор торта
Оформление итальянской меренгой и крошкой
Каждый гость приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Пяткова
1800.-

11 ДЕКАБРЯ

19.00 БИФСТЕКС И ТАРТАР
Бифштекс из оленины с деревенскими яйцами
Крем-пюре из корнеплодов
Тартар из говядины с солеными огурчиками и тостами
Печенье яблоки с медовыми орешками
Преподаватель: Валерий Рубченко
2500.-

12 ДЕКАБРЯ

19.00 НОВОГОДНИЙ ФИТНЕС МАРАФОН с Ольгой Фильченковой, сертифицированным тренером и основателем FOLIUM FITNESS и Азалией Дузбакиевой, вице-чемпионка России по фитнес-бикини.
Кокосовый тирамису с домашним мандариновым джемом и веточкой розмарина
Оливье по-средиземноморски с аргентинскими креветками крабом
Дорадо с тыквой и апельсином
Hot girl глинтвейн
Преподаватель: Наталья Бердникова
2000.-

13 ДЕКАБРЯ

18.00 СТЕЙК ИЗ МЯСНИК
Стейк из мраморной говядины
Тартар «Охота на оборотня»: говядина и луковый мармелад
Коктейль «Кровавая Мэри»
Гратен с тыквой
Преподаватель: Наталья Пяткова
2500.-

14 ДЕКАБРЯ

11.00 МАМЫ И ДЕТИ. ЛИНЦЕРСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Приготовление линцерского печенья
Безалкогольный глинтвейн
Преподаватель: Наталья Пяткова
1500.- (мама + ребенок)

15 ДЕКАБРЯ

11.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ
Приготовление имбирного теста
Формирование и выпекание изделий
Распись глазурью
Преподаватель: Наталья Пяткова
1200.-

14.00 ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК

Приготовление имбирных основ
Итальянская глазурь
Выпекание деталей
Сборка и декор домика
Преподаватель: Наталья Пяткова
3 часа
2500.-

16 ДЕКАБРЯ

19.00 ЛЮБИМАЯ ИСПАНИЯ
Паэлья с морепродуктами и соусом «Айоли»
Фаршированные кальмары с соусом «Песто»
Безалкогольный глинтвейн
Преподаватель: Наталья Бердникова
2000.-

17 ДЕКАБРЯ

19.00 МИНДАЛЬНО-МАЛИНОВЫЙ РУЛЕТ
Оформление воздушной меренгой и розмарином
Безалкогольный глинтвейн
Преподаватель: Наталья Пяткова
1800.-

18 ДЕКАБРЯ

19.00 ВСЕ НА УЖИН: МЯСО
Стейк с соусом «Борделес»
«Деревенский» салат с груздями, картофелем, луком и говядиной
Брускетты с соусом из потрошков с ягодным мармеладом
Бокал красного вина
Преподаватель: Валерий Рубченко
2500.-

19 ДЕКАБРЯ

19.00 ИРЛАНДСКИЙ ПАВ
Ребрышки в вишневой глазури
Салат из мятого картофеля с зеленым горошком и маринованными грибами
Чесночные крылышки с ирландским соусом
Яблочный пай
Ягодный глинтвейн
Преподаватель: Валерий Рубченко
2500.-

20 ДЕКАБРЯ

19.00 ОБЕД В РИМЕ
Сальтимбокка с розмарином и вялеными томатами
Салат с печеными овощами и чиабаттой
Ребрышки в пяти травах
Преподаватель: Наталья Бердникова
2000.-

Рождественские каникулы

23 ДЕКАБРЯ

19:00 ДРЕЗДЕНСКИЙ ШТОЛЛЕН
Оформление в Рождественском стиле
Безалкогольный глинтвейн
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 1800.-

24 ДЕКАБРЯ

19:00 ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»
С ВОЗДУШНОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ
МЕРЕНГОЙ
Секреты приготовления бисквита
Сливочный крем-пломбир
Сборка и декор торта
Оформление итальянской меренгой и крошкой
Каждый гость приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ 1800.-

25 ДЕКАБРЯ

19:00 РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО.
БУШ ДЕ НОЭЛЬ
Украшение в духе Рождества
Безалкогольный глинтвейн
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ 1800.-

26 ДЕКАБРЯ

19:00 НОВОГОДНЕЕ АССОРТИ
Имбирный пряник
Печенье с кремом-чиз и кардамоном
Печенье «Крумири», декорированное шоколадом
и бусинами
Безалкогольный глинтвейн
Каждый гость приготовит свой набор печенья
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ 1800.-

27 ДЕКАБРЯ

19:00 ВСЕ НА УЖИН: МЯСО
Стейк с соусом «Борделес»
Салат «Деревенский» с грибами, картофелем,
луком и говядиной
Брускетты с соусом из потрошков
с ягодным мармеладом
Бокал красного вина
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2500.-

28 ДЕКАБРЯ

11:00 МАМЫ И ДЕТИ: ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ
Приготовление имбирного теста
Формирование и выпекание изделий
Роспись глазурью
Преподаватель: Наталья Пяткова
4+ 1500.- (мама + ребенок)

29 ДЕКАБРЯ

11:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС.
УТРО В ИТАЛИИ
Фритата с овощами и сыром
Творожная запеканка с карамельным соусом
Безалкогольный глинтвейн
Преподаватель: Наталья Пяткова
9+ 1200.-

14.00 ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК

Приготовление имбирных основ
Итальянская глазурь
Выпекание деталей
Сборка и декор домика
Преподаватель: Наталья Пяткова
3 часа
18+ 2500.-

30 ДЕКАБРЯ

14.00 ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК
Приготовление имбирных основ
Итальянская глазурь
Выпекание деталей
Сборка и декор домика
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ 2500.-

2 ЯНВАРЯ

11:00 МАМЫ И ДЕТИ: РОЖДЕСТВЕНСКИЕ
МОЛОЧНЫЕ КОРЖИКИ ПО ГОСТУ
И КОМПОТ
Преподаватель: Наталья Пяткова
4+ 1500.- (мама + ребенок)

15:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС:
РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО
ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
Каждый готовит свое полено
Преподаватель: Наталья Пяткова
9+ 1200.-

18.00 ПОХМЕЛЬНАЯ ГРУЗИЯ

Душевный суп «Чихиртма» с домашней курой и кинзой
Новогодние хинкали с мясом
Королевский хачапури на компанию
Грузинский чай с чачей
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2200.-

3 ЯНВАРЯ

11:00 МАМЫ И ДЕТИ: КРАБСБУРГЕРЫ
Безалкогольный глинтвейн от Сквидварда
Преподаватель: Наталья Пяткова
4+ 1500.- (мама + ребенок)

19.00 РОЖДЕСТВО В НОРВЕГИИ

Запеченная семга в конверте с ароматными травами
Овощные медальоны
Брусничный и сливочные соусы
Ароматный крамбл с сезонными фруктами
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2000.-

4 ЯНВАРЯ

11:00 МАМЫ И ДЕТИ. ЗАВТРАК ГАРРИ ПОТТЕРА
Волшебные витые булочки с глазурью
Шашлык от Дамблдора
Салат с яйцами дракона
Преподаватель: Наталья Пяткова
4+ 1500.- (мама + ребенок)

15.00 РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК

Приготовление имбирных основ
Итальянская глазурь
Выпекание деталей
Сборка и декор домика
Преподаватель: Наталья Пяткова
3 часа
18+ 2500.-

18.00 В ТАЕ ТОЛЬКО ДЕВУШКИ

Мидии в кокосовом молоке а-ля том-ям
Эби тяхан с овощами
Рулетки спринг с ореховым соусом
Безалкогольный глинтвейн
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2200.-

5 ЯНВАРЯ

11:00 МАМЫ И ДЕТИ. СЛОЕНОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ
Сосиски в слоеном тесте
Мильфей со сливками и мандаринами
Безалкогольный глинтвейн
Преподаватель: Наталья Пяткова
4+ 1500.- (мама + ребенок)

15:00 ДРЕЗДЕНСКИЙ ШТОЛЛЕН
Оформление в Рождественском стиле
Безалкогольный глинтвейн
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ 1800.-

19:00 МЯСНОЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СТОЛ
Стейк с соусом Борделес
Салат Деревенский с грибами, картофелем, луком
и говядиной
Брускетты с соусом из потрошков с ягодным
мармеладом
Бокал красного вина
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2500.-

6 ЯНВАРЯ

11:00 МАМЫ И ДЕТИ. ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ
Приготовление имбирного теста
Формирование и выпекание изделий
Роспись глазурью
Преподаватель: Наталья Пяткова
4+ 1500.- (мама + ребенок)

14.00 ПРАЗДНИЧНЫЙ ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ

Приготовление вытяжного теста
Начинка: из сезонных фруктов с корицей, с красной
рыбкой и шпинатом, баварская с окороком
Формирование и выпекание
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 1800.-

19.00 РОЖДЕСТВО: МОРЕПРОДУКТЫ

Салат с аргентинскими креветками, малиной и пряным
сыром
Стейк из семги со сливочным соусом из конечностей
краба
Мешочки из слоеного теста с грушей, бельгийским
шоколадом и корицей
Ягодный чай
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

7 ЯНВАРЯ

11:00 МАМЫ И ДЕТИ: РОЖДЕСТВЕНСКОЕ
ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ САНТЫ
Какао с зефирками
Преподаватель: Наталья Пяткова
4+ 1500.- (мама + ребенок)

15:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. БУШЬ ДЕ НОЭЛЬ

Рождественское полено из слоеного теста
Безалкогольный глинтвейн
Каждый готовит свое полено
Преподаватель: Наталья Пяткова
9+ 1200.-

19:00 СЕМЕЙНЫЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Запеченная семга в винном соусе с лесными ягодами
Зеленый салат с грушей и фермерским сыром
Брускетта с паштетом из индейки
Крамбл с мандаринами
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2200.-



АЛЕКСЕЙ КРИВОШАПКО
ШЕФ-ПОВАР ЦЕНТРА ВЫЕЗДНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ «МАКСИМ»

ГЕРОИ

#КОМАНДАМАКСИМ

Автор: Екатерина Буторина

Когда знаешь людей, которые создают атмосферу твоего любимого заведения, это место становится еще роднее. Именно поэтому наши читатели так любят эту рубрику. Через нее можно познакомиться поближе с тем, кто «остается за кадром».

Однажды мне захотелось попробовать поработать на новом месте. Так я стал поваром ресторана «Максим» и остался в той же команде уже на целых 20 лет. После ресторана я работал поваром в кофейне «Максим», потом я стал су-шефом ресторана «Посейдон», а затем и шеф-поваром в еще нескольких заведениях. И вот, наконец, я шеф-повар Центра Выездного Обслуживания. В нашем цехе я всегда чувствовал себя частью команды, но и по сей день я стараюсь сделать свой коллектив более сплоченным! Я горжусь тем, что я шеф! Очень люблю узнавать новые рецепты, учиться новым способам приготовления. Это лучшая часть моей работы. К нам часто приезжают известные шеф-повара из других городов для нашего обучения. Я очень ценю та-

кой опыт. Эти дни на работе мне запоминаются лучше всего. Я знаю, что уже внес вклад в развитие компании, но останавливаться не планирую. В будущем собираюсь продолжать учиться сам и обучать других поваров. Мне никогда не хотелось браться за другую работу, даже на день. Я считаю свою должность самой интересной в ресторанном бизнесе.



51 МАКСИМУМ УДОВОЛЬСТ





ИРИНА ПАВЛЮК

ПЕКАРЬ КОНДИТЕРСКОЙ МАСТЕРСКОЙ «МАКСИМ»

Я переехала в Тюмень из другой области 13 лет назад в поисках работы. В газете нашла объявление о вакансии кухонного работника в кондитерскую «МаксиМ». Но изначально моя цель была стать пекарем. И тут мне в голову пришла идея: если возьмут на эту должность, какое-то время присмотрюсь, вдруг потребуется пекарь.

Так я и приступила к своим обязанностям. До этого времени я изготавливала только хлеб, но за время работы в «МаксиМе» я научилась выпекать и бисквит. Однажды нашей мастерской срочно понадобился второй ночной пекарь. И вот цель осуществилась! Эта

должность осталась моей и по сей день. Наш коллектив – это один целый механизм. Мы все между собой связаны, и если один винтик ломается, то остальные начинают работать с дополнительной нагрузкой, чтобы работа продолжалась.

Я очень люблю свою работу, ведь я выпекаю бисквит, а он является основой торта. Чтобы выпечь хороший бисквит, нужно учесть множество нюансов. Когда я пришла, в коллективе было десять человек. Сейчас нас почти в пять раз больше, а это значит, что мы делаем вкусные и качественные торты и десерты в большом количестве. А если спрос повысился, значит, мы стараемся не зря.

Мне предлагали стать кондитером, но я свои любимые бисквиты не брошу! Я прошла через множество профессий: токарь, оператор ЧПУ, продавец, чтобы понять, что пекарь – мое призвание.



SALÜT, 2020

апартаменты с видом на салют
от 1980 т.р.

69-74-45

*салют

Новостройки от застройщика: ООО «СЗ Стройтехнолоджи», ИНН: 7204184158.
Проектная декларация на сайте: ok-salut.ru. Договор участия в долевом строительстве. Реклама. Не является офертой.





СОХРАНЯЕМ ТРАДИЦИИ КОФЕ

**МЫ ГАРАНТИРУЕМ,
ЧТО КАЖДЫЙ МЕСЯЦ ВЫ
БУДЕТЕ ПОЛУЧАТЬ САМУЮ
СВЕЖУЮ ОБЖАРКУ!**

Вам больше не нужно ходить по магазинам в поисках вкусного свежесобжаренного кофе. Мы с радостью пригласим вас на дегустацию и подберем идеальный blend (смесь сортов), подходящий именно для вашей кофемашины.

Благодаря нашей подписке, у вас больше никогда не закончится хороший кофе.

Тариф «Начинающий»
Кофе на месяц
1 кг – от 860 руб.*

Тариф «Стабильность»
Кофе на 3 месяца
1 кг – от 2300 руб.*

Тариф «Зависимость»
Кофе на 6 месяцев
1 кг – от 4600 руб.*

*Цена зависит от пропорции
кофейного бленда.

Кофе домой
Кофе в офис
Кофе в подарок

Возможен наличный и безналичный расчет, а также работа по договору с юридическими лицами.

Оформить подписку:
+7 (961) 69-50-06
Адрес: ул. 30 лет Победы, 7/40



КЕЙТЕРИНГ – ЭТО ИСКУССТВО

Нет! Вы не увидите здесь картин мировой живописи ренессанса или кубизма. Вы не увидите работы Пикассо или Дали. Но вы увидите искусство нестандартных образов, текстур, цветов и света. Вы увидите, как мы воздействуем на ваши рецепторы, сами того не замечая. Вы увидите красивую еду, будете слышать ее аромат и насладитесь ее звуком, глядя лишь на одну фотографию. Приятного просмотра!



Слышать прекрасное

Model: gelandwagen_7

На Кристине: Кимоно и брюки палатцо

- Улица российских дизайнеров,

серьги, подвеска - собственность

стилиста.

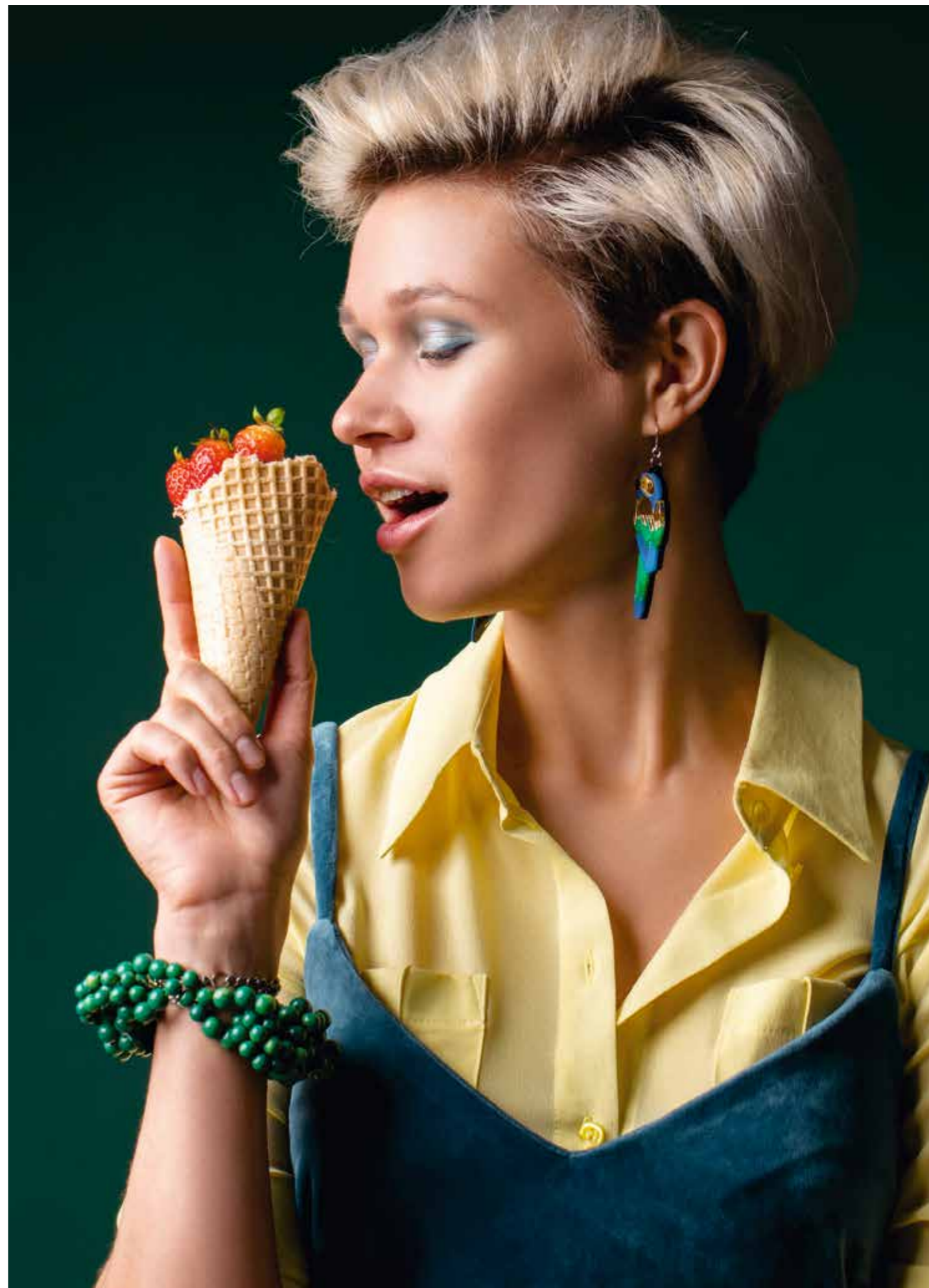
MUA: makeuptimofeeva

Style: liliyasidorova_Is



Чувствовать прекрасное

Model: @daria.don2.0
На Дарье: Блуза, платье, серьги,
платок - Улица Российских
дизайнеров.
MUA: makeuptimofeeva
Style: liliyasidorova_ls
a_ls

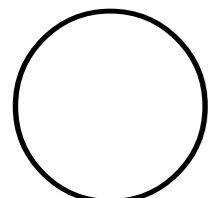


Видеть прекрасное

Model: ms.mutumba
На Масилисе: Платье, перчатки,
серьги - Улица Российских
дизайнеров, браслеты -
собственность стилиста.
MUA: makeuptimofeeva
Style: liliyasidorova_ls



#ГАСТРОНОВАТОРЫ. ТЕАТР.



дин северный день – один новый эпизод в гастрономической истории. #Гастроноваторы. ТЕАТР – они вновь покорили подачей и атмосферой, настроением и сценарием, вкусовой колористикой и визуальным эффектом. Атмосферу суровых северных просторов они смогли передать в виде настоящего волшебства, на которое хотелось смотреть не переставая. В тишине заснеженных диких просторов они вместе с гостями встретили рассвет, увидели магическое солнцестояние, а затем погрузились в цветовые гаммы заката, и как погас весь свет, увидели настоящее Сияние Севера, которое было представлено в виде десерта. Эффектные блюда, национальные театральные выступления, магический антураж, пронизывающее до мурашек музыкальное сопровождение – оно там действительно было, волшебство.



УЖИН ИГОРЯ ГРИШЕЧКИНА

Не верили, не думали, но так надеялись, что талантливый шеф-повар ресторана Матильды Шнуровой «Кококо» Игорь Гришечкин сможет найти небольшое окошко в своем плотном графике и вырваться в Тюмень буквально на один день. И это случилось. 30 ноября в стенах тапас-бара Maximo состоялся гастроужин, где сам Игорь Гришечкин совместно со своими су-шефами и командой «Максим» сотворил нечто незабываемое. Блюда были похожи больше на произведения искусства, а технология приготовления каждого из них настолько сложная, что изумленные взгляды не покидали Игоря, пока он о них рассказывал. Вегетарианский «Гравлак», севице из омуля с лесными ягодами, капустное ребро BBQ, муссун в квасной карамели с полбой и соусом из водорослей, олень, белые грибы и можжевельник, кокосорн, «Петушок» - таким было меню самого долгожданного вечера. Кстати, в некоторых своих блюдах он использовал авторский копченый мед, который ему подарил бренд-шеф кофеен «МаксИМ» Алексей Лапин и северную настойку на травах из ресторана «Чум». Интервью с Игорем Гришечкиным читайте в январском выпуске журнала.



НАШЕ СОБЫТИЕ



ИТАЛЬЯНСКИЙ УЖИН В РЕСТОРАНЕ-БАРЕ REMIX

Шеф-повар ресторана-бара ReMIX Дмитрий Змановский пригласил к себе в гости троих замечательных людей, только что вернувшихся из Италии: Ксению Вахрушеву, руководителя кулинарной школы «Максим. Класс», Дмитрия Барсукова, старшего сомелье «Максима» и Марию Баркову, преподавателя итальянского языка. Дмитрий и Ксения отвечали за итальянскую кухню, готовили прямо в зале. Дмитрий – за напитки, и, очевидно, хорошее настроение гостей. А Мария – за культурную составляющую: история Италии, интересные факты, искусство, поэзия, волшебный язык. В общем, после такого ужина гости могли смело заявить, что слетали во Флоренцию или Рим на выходные.



УСТАНОВИТЕ бонусную карту «МаксиМ» в телефон!

Копите баллы и получайте скидки во всех заведениях «МаксиМ»

СКИДКА 10%

в ресторанах «МаксиМыч»,
«Чум», «Посейдон»

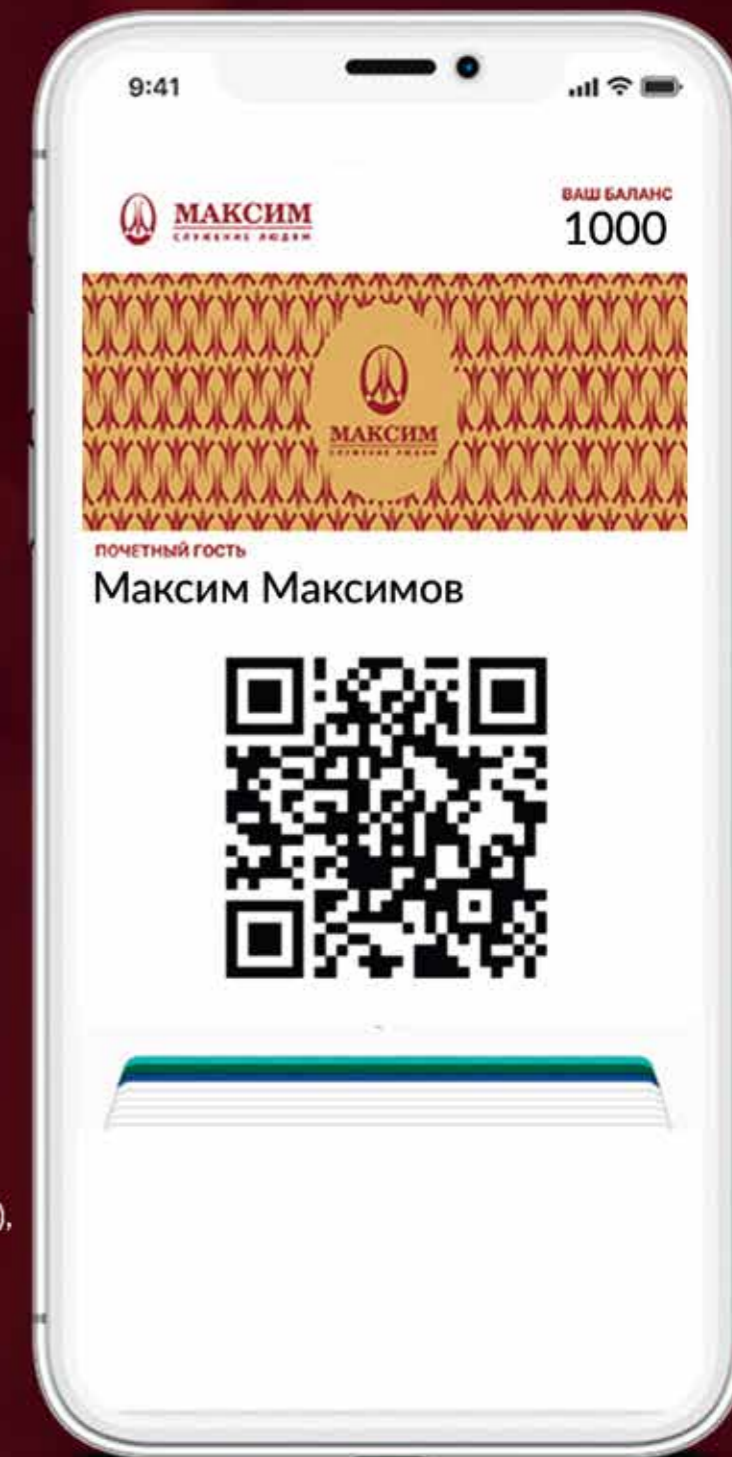
БОНУС 10%

в Maximo, кафе «Ван Гоги»,
Brasserie, reMix, «АРТИШОК»,
«Шаляпин», «Мохито»

БОНУС 5%

в Кофейнях (в Тюмени и в Салехарде),
Кондитериях, Кондитерской
мастерской

Просканируйте QR-код
камерой устройства
или зайдите на сайт
maxim-rest.ru/cards



Выпуск электронных карт cardpr.ru



НАШЕ СОБЫТИЕ



КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЕ «МАКСИМ. КЛАСС» УЖЕ ШЕСТЬ ЛЕТ!

Как жаль, что день рождения бывает только раз в году. Хотя о чем это мы? В Кулинарной школе «Максим. Класс» всегда праздничная и уютная атмосфера. Еще раз поздравляем любимую школу и желаем только процветания!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: ДАНИЛ САВИНЫХ



ПОДАЧА
НА ЛЬДУ

Фестиваль с 1 по 31 декабря ИКРЫ



@ poseydon_tmn

Икра лососевая 50г	480.-
Икра осетровая 30г	3960.-
Икра палтуса 50г	530.-
Икра щучья 50г	490.-
Икра летучей рыбы 50г	240.-
Икра овощная 100г	280.-
Икра грибная 100г	600.-
Икра из маслин 50г	280.-

Луначарского, 47
тел. 43-40-30

*Тарелку можно сформировать по желанию
** Скидки на предложение не распространяются

НАШЕ СОБЫТИЕ



ОТКРЫТИЕ КОНДИТЕРСКОЙ-ПЕКАРНИ «МАКСИМ»

Теперь в деревне Дударева есть уютное местечко, где можно согреться домашними блюдами, захватить полуфабрикаты и десерты домой, взбодриться кофе собственной обжарки по пути на работу, заказать торт на праздник и просто отдохнуть от городской суеты. Адрес: д. Дударева, ул. Тюменская, 9 Ежедневно: с 8:00 до 21:00.



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: ЕКАТЕРИНА БАЗМАНОВА



НАШЕ СОБЫТИЕ



«АРТИШОК» УЖЕ ГОТОВИТСЯ К НОВОМУ ГОДУ!

На танцполе «АРТИШОКа» каждую неделю фиксируется феноменальная активность. Здесь уже вовсю разминаются, запустили обратный отсчет и с нетерпением ждут наступления главной ночи года. Репетиция праздника проходит успешно: фешенебельные костюмы на новогоднюю ночь уже согласованы, крутые подарки надежно спрятаны под елкой, а праздничный репертуар выучен назубок. С уверенностью можем сказать, что новое десятилетие в «АРТИШОКе» встретят максимально кайфово!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ ВАДИМ ЕРОХИН

31
ДЕКАБРЯ



СТАРТ:
22.00

УТРЕННИК 18+



НЕДЕТСКИЙ
НОВОГОДНИЙ
БАЛДЁЖ ДО УТРА!

Харизматичный
ведущий

Дед Мороз
и Снегурочка

Фешенебельные
артисты

Ленина, 4 | 45-12-46

НАШЕ СОБЫТИЕ



ЯРКИЕ ДНИ РОЖДЕНИЯ В «ШАЛЯПИНЕ»!

«Шаляпин» уже дважды провел розыгрыш подарков в рамках акции для именинников. Все гости, отмечающие свой праздник в стенах «Шаляпина», помимо приятных сюрпризов получают купон для участия в розыгрыше. 31 октября прошел очередной розыгрыш: среди именинников октября случайным образом были выбраны имена пяти счастливиц, которым и достались ценные призы от караоке-клуба. Розыгрыши среди именинников проходят ежемесячно в аккаунте Instagram караоке-клуба «Шаляпин» @shalyarin72, и подарков с каждым месяцем становится все больше и больше!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: ВАДИМ ЕРОХИН



КИНОКОМПАНИЯ
SHALYARIN ENTERTAINMENT
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

НОВОГОДНИЙ ЭКШН 2020

НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВЫ И НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ
НА СЪЕМОЧНОЙ ПЛОЩАДКЕ

НА ВАШИХ ГЛАЗАХ РОДИТСЯ НОВОГОДНИЙ ЭКШН,
ГДЕ В ГЛАВНЫХ РОЛЯХ БУДУТ ВАШИ КОЛЛЕГИ, ДРУЗЬЯ, ЕДИНОМЫШЛЕННИКИ И ВЫ САМИ

КИРОВА, 40 | 46-43-00

НАШЕ СОБЫТИЕ



АНОМАЛЬНАЯ ЖАРА #МОНИТОВАР!

Несмотря на сибирские морозы и лютый холод на улице, с погодой в доме на #мохитова40 все стабильно. Градус тусовок повышается с каждым днем, музыка становится все громче, а коктейли еще вкуснее. Потихоньку готовимся к новому году нон-стопу, потому что #мохитовар не представляет свою жизнь без энергичных танцев до утра и своих невероятно крутых гостей. Надеемся, что 2020 год пополнит ряды тусовщиков еще большим количеством яркой молодежи.



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: ПАВЕЛ ГАЛАКТИОНОВ

ТА САМАЯ НОЧЬ В МОХИТО

31
ДЕКАБРЯ

21:00
СТАРТ



МОХИТО
BAR & RESTAURANT

ЛУЧШЕЕ ПАТИ С БОЕМ КУРАНТОВ,
КОТОРОЕ НАЧНЕТСЯ 31 ДЕКАБРЯ, А ЗАКОНЧИТСЯ
ТОЛЬКО 13 ЯНВАРЯ!
КИРОВА, 40 | 73-16-15

НАШЕ СОБЫТИЕ



ТУРИСТИЧЕСКИЙ ФОРУМ «ОТКРОЙ СВОЮ СИБИРЬ»

Впервые в Тюмени состоялся форум для тюменцев и гостей города из соседних регионов и даже стран. Венцом встречи стало дружественное рукопожатие, которое ознаменовало открытие и процветание туризма в Тюмени и Тюменской области. Представители horeca представили все великолепие нашего региона – лучшие турбазы, отели, развлечения и, конечно, еда. Кондитерская мастерская «МаксиМ» представила свои десерты, разработанные специально к этому празднику.



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: ЕКАТЕРИНА БАЗМАНОВА

ДЕТСКИЕ КАРАОКЕ-ВЕЧЕРИНКИ



Карaoke-клуб
Артишок



ИГРОВЫЕ И ШОУ-ПРОГРАММЫ
С ЛЮБИМЫМИ ПЕРСОНАЖАМИ



ВЫПУСКНЫЕ И
ДНИ РОЖДЕНИЯ



ПРИКЛАДНЫЕ И КУЛИНАРНЫЕ
МАСТЕР-КЛАССЫ



ДЕТСКОЕ МЕНЮ



ФОЛЬГИРОВАННАЯ
ДИСКОТЕКА

И МНОГОЕ ДРУГОЕ
ДЛЯ ВАШЕГО РЕБЕНКА

МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

Бизнес-центр «Нобель-Парк»
Пермякова, 1/5

Академия лидерства и бизнеса
Володарского, 49/1

Такси «Бизнес-Класс»
70-88-88
www.taxi-business.com

Бутик вин «Три бокала»
Челюскинцев, 29/2 б, Салтыкова-Щедрина, 44, М. Горького, 70, Эрвье, 30/4, Володарского, 14, 46-00-46

ФИТНЕС-КЛУБЫ:

Спорт-клуб CITYFITNESS
Володарского, 49/1

Фитнес-центр «Атлетик GYM»
Н. Ростовцева, 2/1, Осипенко, 79, Московский тракт, 118

Фитнес-клуб «Эдельвейс»
Олимпийская, 9/1

ФИТНЕС-КЛУБ «ДАУДЕЛЬ СПОРТ»
Максима Горького, 68/4

АТЛЕТИЧЕСКИЙ КЛУБ «АНТЕЙ»
50 лет Октября, 47/3, С. Карнацевича, 12, Н. Зелинского, 3

ФИТНЕС-ЦЕНТР FITBERRY
30 лет Победы, 52 а

БУТИКИ:

Бутик ESCADA
Советская, 51, кор. 5

Бутик «Элизабет Роскошь»
Володарского, 33

Меховой салон ANNA MANCINI
М. Горького, 70, 1-й этаж

Бутик TRU TRUSSARDI
Володарского, 17

Салон-магазин BOUTIQUE
Советская, 51/1

Салон нижнего белья DIM
Герцена, 53

САЛОН ОБУВИ CORSO COMO
М. Горького, 70

Салон LOVE BRIDE
Малыгина, 71

Магазин «Лапландия»
Холодильная, 120 а, Д. Менделеева, 1

Салон нижнего белья ETAM
Герцена, 94

Дом цветочной моды «Версаль»
Урицкого, 5, М. Тореза, 2

Бутик 16/1
Водопроводная, 16/1

Салон Кожи Бизон
ул. Советская, 55/4

Меховой салон «Стефания»
Ул. Малыгина 59

САЛОНЫ КРАСОТЫ:

Салон красоты VIP MEN&VIP WOMEN
М. Горького, 68/8
Салон красоты «Аркада»
Котовского, 16

Студия красоты TOP
Мельникайте, 125 Б

Салон красоты «Золотой лотос»
Транспортная, 65 а

Салон красоты L.A.K.
Грибоедова, 6, к. 1/7

Косметологическая клиника COSMO-CLINIC
Холодильная, 118

ЦЕНТР КОСМЕТОЛОГИИ И КОРРЕКЦИИ ФИГУРЫ NICE TIME
Советская, 124

Клиника красоты и эстетической медицины «НаноЭстетик»
Максима Горького, 83

Салон красоты MIZU CLUB «АНТЕЙ»
Осипенко, 16

Салон красоты «Имидж»
Малыгина, 59

Салон красоты «Статус»
Мельникайте, 125Б

Салон красоты «Альянс»
Пермякова, 76

СПА-ЦЕНТРЫ:

Студия тайского SPA THAI LOTUS
Комсомольская, 8, Малыгина, 86/1

СПА-центр «Сакура»
Республики, 14/4

Тайский SPA-салон «Голден Сан»
Н. Федорова, 9, Энергетиков, 16

Спа Сантай
Салтыкова-Щедрина, 53

Салон Тайского Спа «Белый слон»
пр. Заречный, 33, 2 этаж

АВТОСАЛОНЫ:

Автосалон SUZUKI
Республики, 266

Автосалон CITROEN
Республики, 276

Автоцентр «Премиум Дина BMW»
Федюнинского, 51

Автоцентр VOLKSWAGEN
Федюнинского, 51/1

Автоцентр «Дина Моторс MAZDA»
Федюнинского, 53

Автосалон MITSUBISHI MOTORS
Одесская, 1

Автосалон PEUGEOT
Республики, 262

Автосалон KIA
Республики, 264

Автосалон FIAT
Республики, 274

АВТОСАЛОН FORD
Республики, 280

АВТОСАЛОН LAND ROVER И JAGUAR
Республики, 276

Автосалон Дина-плюс SKODA
Федюнинского, 51/1

Автосалон Lexus
Федюнинского, 41

Автосалон MERCEDES-BENZ
Беляева, 35

Автосалон INFINITI
Федюнинского, 65

Автосалон PORSHKE
Пермякова, 92

Автосалон VOLVO
Республики, 280

ТУРИСТИЧЕСКИЕ АГЕНТСТВА:

Туристическое агентство «Дилижанс»
Республики, 5 А, 45-60-07

Туристическое агентство «Бон-Вояж»
Профсоюзная, 32

Тур агентство «Велл»
ул. Ленина, 2а

ДЕТСКИЕ МАГАЗИНЫ:

Клубный магазин детской одежды «Детский квартал»
Советская, 54

Детский магазин «Нежный возраст»
Советская, 55/2

Детский магазин «Риччио»
Герцена, 94

Дочки-сыночки «Галерея Вояж»
ул. Герцена, 94, 3 этаж

СТОМАТОЛОГИИ:

Детская стоматология «У жирафа Севы»
Циолковского, 13

Семейная стоматология «Доктор Альбус»
Олимпийская, 6

Сеть стоматологических клиник «Мега Дент»
П. Артамонова, 13/1, М. Горького 42а, Чернышевского, 26, Пермякова, 72/1, Монтажников, 61

«Ультра-Дент»
ул. Челюскинцев, 29

Семейная стоматология «Эстетик»
ул. Республики, 62

Стоматология «Мастер Дент»
ул. Малыгина, 14/2

САЛОНЫ И МАГАЗИНЫ:

Салон кухни NOLTE
Малыгина, 51/2

Магазин «Домашний очаг»
Орджоникидзе, 63а

MR.DOORS
Федюнинского, 43

Салон кухни LORENA
Федюнинского, 43

Фабрика кухни «Хайтек»
30 лет Победы, 7/5, Широтная, 209
Федюнинского, 43

Мебельный салон «Немецкий дом»
Дзержинского, 6

Мебельный салон VILLA CLASSICA
Дзержинского, 6

Бутик постельного белья, посуды и аксессуаров для дома «МОНПАНСЬЕ»
Дзержинского, 6

САЛОН САНТЕХНИКИ VILLIROY& BOSCH
Свердлова, 1

ТРАДИЦИОННЫЙ АНГЛИЙСКИЙ ДОМ ROSBRI
Свердлова, 1

Мебельный салон Nobilia
30 лет Победы, 7/5

Кухонная студия «Мария»
Широтная, 80, 30 лет Победы, 7/5

Хобби-студия «Васильки»
ТЦ «Дарина», Дмитрия Менделеева, 18, 2 этаж

Хотите попасть в места распространения? Позвоните нам по телефону: +7 (3452) 97-81-37

Банкетный ресторан



ДЕТСКИЕ УТРЕННИКИ
22 ДЕКАБРЯ В 14:00
5 ЯНВАРЯ В 11:00



ЁЛКА-ХИТ и новогоднее ВОЛШЕБСТВО

НАСЫЩЕННАЯ ПРОГРАММА
САМЫЕ ВОЛШЕБНЫЕ ДЕДУШКА МОРОЗ И СНЕГУРОЧКА
СЛАДКИЕ ПОДАРКИ

1000₽
(ВЗРОСЛЫЙ+РЕБЕНОК)

УПРАВЛЯЮЩИЕ НА КУХНЕ

Новый год уже совсем скоро. А значит, дом уже украшен, подарки куплены, письма Деду Морозу написаны. Осталось только ждать. Но почему бы не скрасить свои ожидания поистине новогодним рецептом? Если атмосфера Нового года еще не захватила вас, после приготовления имбирного печенья у нее не останется шансов.



ДАРЬЯ ЛАПИНА
УПРАВЛЯЮЩАЯ ГОРОДСКОЙ
КОФЕЙНИ «МАКСИМ»:

В преддверии Нового Года хочется сделать все возможное, чтобы скорее почувствовать атмосферу праздника. Зачастую она приходит вместе с новогодним запахом. Для меня это запах мандаринов и, конечно, домашнего печенья.

ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 200 г
Яйцо куриное – 1 шт.
Сахар – 200 г
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Сливочное масло – 100 г
Тертый имбирь – 2,5 ч. л.
Молотая корица – 1 ч. л.
Гвоздика – 5 шт.
Мед – 3 ч. л.
Молотый кардамон – 1 ч. л.

Способ приготовления:

1. Измельчаем все специи в порошок.
2. Далее к получившемуся порошку добавляем молотый имбирь.
3. Затем всыпаем муку, смешанную с разрыхлителем.
4. В отдельной посуде растираем миксером размягченное масло и сахар.
5. Затем туда же добавляем яйца и мед, предварительно слегка подогретый.
6. Теперь муку всыпаем в яично-масляную смесь и хорошо перемешиваем.
7. Хорошо вымешиваем тесто руками и отправляем в холодильник на 1,5–2 часа.



8. Затем тесто раскатываем довольно тонко и формочками вырезаем фигурки.
9. Противень смазываем растительным маслом и выкладываем печенье. Отправляем в разогретую духовку на 5–7 минут.

Новые современные коттеджи на берегу озера Падерина

Идеальное место для проведения второго дня свадьбы, праздников, вечеринок, дней рождения и тематических мероприятий



Альпийский дом

Скандинавский дом



БАНКЕТНЫЙ
ЗАЛ НА 50 ЧЕЛ.
(высота потолков - 5 м)



СОВРЕМЕННЫЙ
ИНТЕРЬЕР
Натуральные
материалы



МНОГОЕ
ДРУГОЕ
для качественного
отдыха



**АРЕНДУЯ ZIMA & LETO PARK
ВЫ ЭКОНОМИТЕ СВОИ СРЕДСТВА
И ПОЛУЧАЕТЕ:**

- ✓ Живописный уголок природы недалеко от города
- ✓ Баня, купель с видом на озеро
- ✓ Профессиональное звуковое и световое оборудование

- ✓ От 14 до 20 спальных мест
- ✓ Большая парковка
- ✓ Кухня с бытовой техникой
- ✓ Проектор /экран
- ✓ Мангальная зона

По вашему желанию приготовим настоящий узбекский плов в казане!

Мы находимся по адресу:
д. Падерина, ул. Хвойная, 6

zimalet072 zimalet072

Телефон для бронирования
8 (3452) 99-22-75



МАКСИМ
www.maxim-taxi.ru

*Такси «Бизнес Класс»
официальный партнер
«Максима»*

ДОСТАВИМ В ЛУЧШЕМ ВИДЕ

*Новогодние праздники
и корпоративы
с такси «Бизнес Класс»*



такси
Бизнес Класс

(3452) 70-88-88
www.taxi-business.com