

РАЗДЕЛКА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТРОФЕЕВ

Холодное копчение рыбы кг / 500 ₺

Горячее копчение рыбы кг / 400 ₺

Разделывание, балыкование рыбы кг / 200 ₺

Засолка рыбы кг / 150 ₺

Заморозка и хранение рыбы кг/сут / 70 ₺

Упаковка, фольга, пергамент коробка / 200 ₺

Приготовление филе из рыбы кг / 150 ₺

Опаливание, выщипывание голова / 250 ₺

пера мелкой дичи

утка

Опаливание, выщипывание пера голова / 350 ₺

крупной дичи

лысуха, гусь, лебедь

Разделывание дичи, обвалка

голова / 350 ₺

Заморозка и хранение птицы

кг/сут / 100 ₺

Рыба запечённая

кг / 300 ₺

Рыба фаршированная

кг / 500 ₺

Барбекю из рыбы

кг / 300 ₺

Жаркое из дичи

кг / 500 ₺

Варка раков

кг / 300 ₺

Дичь с овощами

кг / 400 ₺

Икрянники жаренные

кг / 200 ₺

Разделка и жарка шашлыка

кг / 600 ₺

Уха по Астрахански

кг / 200 ₺

Хе из рыбы

кг / 500 ₺

Рыба жареная

кг / 250 ₺