



# ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА



МЕНИ, ПОЈАМ, ГЕНЕЗА,  
ПОДЕЛА НА ГРУПЕ И  
ВРСТЕ МЕНИЈА



\*\*\*\*

## Предавање 6.



*Сл. Пљескавица са крокетима..*

*Ја са лакоћом сазнам,  
Каква је Гастрономија једног ресторана.  
После оброка погледам:  
Колико је хране остало на тањиру,  
и, јасан ми је  
„Квалитет Менија“  
М.П.*

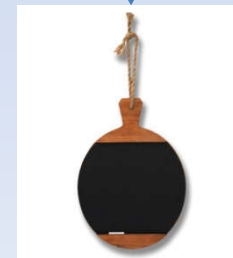
Проф. др Мијиланко Ј. Портић

Термин, „Мени“ се,  
већ од давних времена,  
употребљавао у свратиштима,  
где је путник намерник,  
свраћао како би се окрепио и  
одморио од дугог путовања.

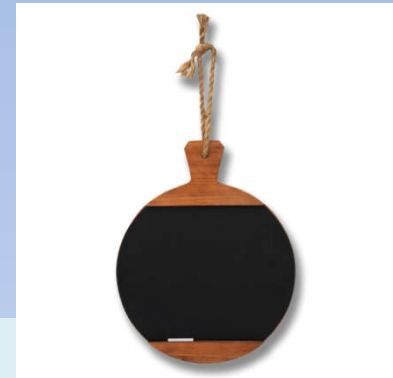
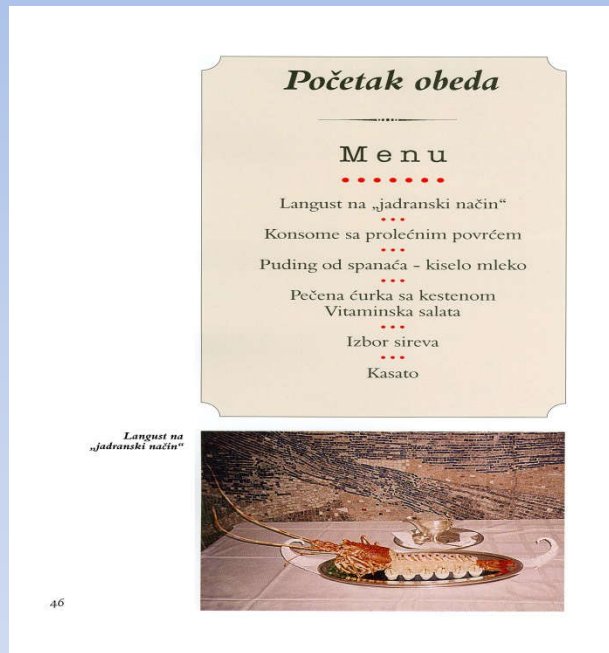
### **МЕНИ НА ДРВЕНОЈ ПЛОЧИЦИ**



Тада, се „Мени“, писао на,  
дрвеној плочици, која је  
висила о опасачу  
конобарских панталона.



Генеза „*Мениа*“, потиче још од тада, што се и данас користи у англо-сансонским земљама „*meni paddle*“, што значи „*Мени плочица*“.



„MENI PADDLE  
МЕНИ ПЛОЧИЦА

Такав начин и обичај комуникације, служио је конобару да чита гостима, садржај који је на „*МЕНИУ*“.

„Мени“, је реч француског порекла и значи,  
„детаљна листа“ / *комлетан оброк*:  
а) *Доручак*,  
б) *Ручак* или в) *Вечера*, који је  
састављен од више *гангова* или *следова* *јела*.

### ПРИМЕР

<i>VEČERA</i>	<i>DINNER</i>
<i>Jastog "Lep izgled"</i>	<i>Lobster Belle Vue</i>
<i>Konsome</i>	<i>Consommé</i>
<i>Puding od spanača</i>	<i>Spinath Pudding</i>
<i>Pečena ćurka sa kestenom</i> <i>Odabrano povrće</i> <i>Mešana salata</i>	<i>Roasted Turkey with chestnut</i> <i>Assorted Vegetables</i> <i>Mixed Salad</i>
<i>Izbor sireva</i>	<i>Cheese</i>
<i>Kasato</i>	<i>Casato</i>
<i>Karlovački rizling, 1971.</i> <i>Blatina - Mostar, 1970.</i> <i>Duc de Slovénie, 1971.</i>	<i>Riesling from Karlovci, 1971</i> <i>Blatina from Mostar, 1970</i> <i>Duc de Slovénie, 1971.</i>

-време почетка  
-мени за пратњу ( број пратње ).

Na osnovu dobijenog naloga od šefa posluživanja, šef kuhinje izdaje interne naloge hladnoj kuhinji, toploj kuhinji, pekari, magacinskoj i nabavnoj službi radi obezbeđenja odgovarajućih namirnica.

Nalog točionici pića treba da sadrži:

-vrstu aperitivnih pića koja će se posluživati, pića koja su potrebna za posluživanje za vreme trajanja obeda ( mineralne vode, belo i crno vino i šampanj ), dijetivna pića. U zavisnosti od broja gostiju šef posluživanja izdaje nalog o potrebnim količinama.

Točioc pića je dužan da vodi računa o temperaturama pića.



Појам „Мени“, подразумева и следеће значење:

*а) Јела која су унапред припремљена за одређени број гостију са утврђеном ценом за један оброк, и,*

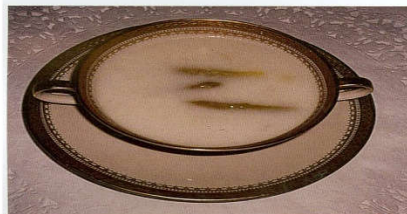


Pileće meso od grudi bez kože i koske mariniramo 2-3 sata u (so, limun sok, beli biber, bosiljak). Foliju premažemo maslacem, uviti meso i peći. Meso treba da ostane sočno. Potom pripremamo povrće i voće: jabuke nakisele iseći tanko na listiće, poprskati ih limun sokom, grožđe odstraniti kožicu i izvaditi semenke, pomorandže očistiti i iseći na kolutove, avokado očistiti i iseći na kocke, crvenu papriku (svežu) iseći na krupnije rezance, radič salatu razdeliti na listove, dobro oprati i prosušiti., crvenog luka (veoma malo) iseći na tanke kolutove, celer korena iseći na rezance i poprskati limun sokom. Pileće meso i sir Rokfor iseći na kocke. U kristal činiju sve sastojke naizmenično stavljati, a činiju ukrašavamo; kolutovima pomorandže, grožđem, avokadom sečenim na kriške, piletinom sečenom na filete i radič salatam.

PIKANT SOS – sok koji je izlazio pri sečenju mesa, jogurt, kisela pavlaka, malo majoneza, rena, limun soka, tabasko sosa, meda, belog luka (vrlo malo), ljutog senfa, so, biber, sjediniti. Sos servirati posebno.



*Pileća salata  
«Milka»*



*Krem potaž  
od špargli*

Špargle teba očistiti, ostrugati i kuvati u slanoj vodi sa limunovim sokom i sodom bikarbonom. U odgovarajuću posudu staviti puter i brašno. Propržen puter i brašno naliti sa svežim fondom od govedih kostiju (supom) i kuvati 30 minuta, pa dodati kuvane propasirane špargle i so po ukusu. Pokom. Pri serviranju u svaku šolju staviti malo špargle.

taž se na kraju legira sa pavlakom, žumancetom i limunovim sokom. Pri serviranju u svaku šolju staviti malo špargle.

*б) Мени, где су та јела исписана оним редом, којим ће се услуживати!*

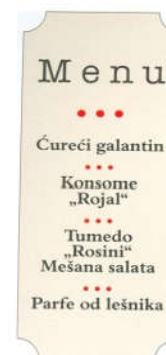
*Мени*“, представља веома „*снажно*“ маркетиншко средство у рукама Менаџмента „*ХиПа*“.

**ПИТАЊЕ:**

**ЧИМЕ „МЕНИ“ МОТИВИШЕ КОНЗУМЕНТЕ?**

**„Мени“ мотивише сваког потрошача-конзумента;**

- 1) *Својим изгледом, мирисом,*
- 2) *Својим дизајном, декорацијом,*
- 3) *Својим бојама,...*
- 4) *Структуром понуде ,...и,*
- 5) *Ценом и другим елементима,...*



Pažljivo izvadimo kosti, s tim što počinjemo s leđa, ali pri tom ne smemo oštetiti kožu. Od kostiju i uobičajenog korenastog povrća napravimo bujon. Meso sa grudi, slaninu, šunku i jezik iz salamure, isečemo na kvadratne trake debljine malog prsta i mariniramo ih sa maderom, vinjakom i mirodijom za pašete. Meso od bataka upotrebljavamo za fil.

Kožu čurke raširimo tako da unutrašnja strana bude okrenuta gore, pokrijemo je polovinom fila na to položimo marinirane trake čurećih grudi, slanine, jezika, šunke, zelene oguljene pistače, pa to sve pokrijemo ostatkom fila. Galantin čvrsto uvijamo u salvetu, oba kraja salвете веžемо концем, а такође мало и преко средине. Galantin kuvamo u bujonu. Kuvan i ohlađen galantin serviramo na podlozi od francuske salate. Prazninu činjice između galantina i unutrašnje ivice ovala ispuniti pripremljenom garniturom. Uz galantin služimo sos Kumberland.

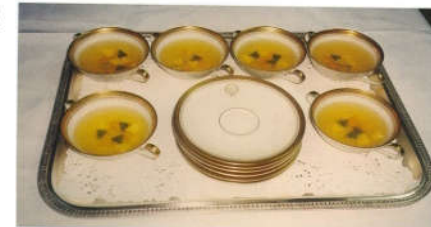


Čureći galantin

Konsome obrađen u predhodnom meniu.

Royal masa – bilo koji pire, npr. od šargarepe, paradajza, kuvanih špargli, spanaća, guščije džigerice i sl. pomešajte sa nešto mleka ili pavlake i jajima, so, muskat oraščić. Punitе u činijice namazane maslacem, poširajte u vrućoj kupci. Kada se Rojal ohladi, isecite na kocke, romboide, trake itd.

Konsome „Rojal“



*Мени* представља план  
производње на основу  
којих се планирају;  
**Новчана средства за  
набавку:**

- 1) Животних намирница,
- 2) Материјала и  
друге робе.

**Међутим,**

У иностраној литератури  
**„Мени”, и Јеловник**, се, у  
потпуности идентификују  
и имају исто значење што  
је и суштински **истина!**

## ПРИМЕР

### *Хедоник Мени 6*

#### *Internacionalni tanjir*

( *grisine sa pršutom, caprese raznjic, goveda pršuta, svinjska pršuta, kačkavalj, masline, pitica sa mesom* )  
svakom gostu serviramo poseban tanjir

\*\*\*\*

#### *Pileća čorba*

serviramo iz činije svakom gostu u tanjir

\*\*\*\*

#### *Lazanje u tomato sosu*

svakom gostu serviramo poseban tanjir

\*\*\*\*

#### *Teleći file u Saltimbocca sosu*

( *sos od crvenog vina, žalfija* )

#### *Rižoto*

svakom gostu serviramo poseban tanjir

\*\*\*\*

#### *Pečenje i Mešano meso sa roštilja*

serviramo na ovale nakon glavnog jela

\*\*\*\*

#### *Mešana salata*

\*\*\*\*

#### *Pecivo*

\*\*\*\*

#### *Karta pića \* Ekskluzivna varijanta*

*Aperitiv : Domaće rakije (dunja, kajsija, šljiva, viljamovka)*

*Pelinkovac, Vinjak, Martini, Campari, Bailey's, Gin Beefeather,*

*Smirnof Vodka, Jack Daniels, Johny Walker*

*Pivo : Zajecarsko 0.33l / Heineken 0,25l*

*Vino : Plantaže 13.Juli Chardonnay, Cabernet, Rose 0,75l, Somersby*

*Bezalkoholna pića : Next jabuka, pomorandža, borovnica*

*Coca-cola, Fanta, Biter lemon, Tonic, Ultra energy*

*Flaširana voda: Knjaz Miloš, Aqua viva*

*Šampanjac uz mladenačku tortu*



Али, наша Угоститељска пракса разликује „Мени“ од „Јеловника“, што ће и овде бити уважено с` том разликом да ће наш фокус бити на „Планирање Мениа“ који ћемо изучавати и дефинисати!



*Teleći mozak u aspiku*

*Krem potaž od pečuraka*

Mozak se ošisti, skuva se sa svim začinima. Skuvan se odloži da se ohladi. Odgovarajuća forma se obloži aspikom, potom se dekorira. Mozak se pažljivo slaže u formu, zalije se tempiranim aspikom, odloži u frižider da se stegne. Servira se na činiju, na kojoj je postavljena podloga od francuske salate. Prazninu činije ispunjavamo - punjenim povrćem, punjenim jajima, maslinkama, rotkvicama i francuskim peršunom.



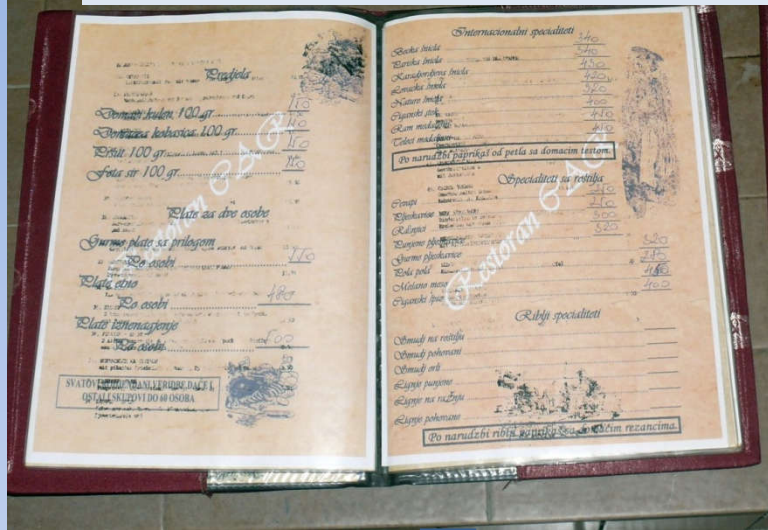
U odgovarajuću posudu staviti maslac sa malo ulja. Crni luk sitno iseckan, malo propržiti na masnoći. Na svetlo propržen luk dodati brašno pa sve zajedno još malo propržiti. Potom se nalije fondom, pomeša i doda malo mleka, pavlake, soli, bibera i seckan peršun. Pečurke sveže se isecku na listiće i sotiraju ili restuju u tiganju sa malo maslaca. Restovane pečurke staviti u potaž, sve zajedno još malo prokuvati. Pri serviranju legiramo sa limun sokom i žumancetom.



НА СЛЕДЕЋОЈ СТРАНИ, УЧИЋЕМО РАЗЛИКЕ ИЗМЕЂУ “МЕНИА И ЈЕЛОВНИКА”



ШТА ПРЕДСТАВЉА “МЕНИ И ЈЕЛОВНИК”



**„Јеловник“** представља:

- 1) Дневну,
- 2) Недељну,
- 3) Сезонску и
- 4) Понуду у дужим временским периодима!

**Мени“** представља

понуду за један оброк  
као што су,

- 1) Доручак,
- 2) Ручак
- 3) Вечера,
- 4) Преподневна ужина,
- 5) Послеподневна или
- 6) Касна вечера.



**Јеловник**, представља попис свих јела и услуга по групама у понуди који планирају и састављају „Планери Мениа“.



# Основна подела Јеловника-Мениа

Зависи: од система рада у сектору ХиПа:



*1) Од намене,*

*2) Од локације,*

*3) Од врсте, и*

*4) Од категорије Угоститељског објекта, итд,...*

\*\*\*\*\*

**КАКВИ СВЕ ЈЕЛОВНИЦИ-МЕНИИ МОГУ  
БИТИ:**



**Јеловници-Мении могу бити:**

*1) Стални Јеловник*, што је карактеристика  
за

„a la carte“, за: ресторане по избору јела по  
поруџбини!



2) Дневни Јеловник, „table d hote“, који обухвата,  
а) Доручак, б) Ручак или в) Вечеру тј.



“Пансион“



## Table D'hote Menu

### Starter

Soup of the Day served with a Warmed Crusty Bread Roll (v)  
Duck Leg & Orange Salad with Sweet Chilli Dipping Sauce  
Cheddar Cheese & Mushroom Tartlet with a Balsamic Glaze (v)  
Melon & Strawberry Gateaux with Fruit Coulis (v)  
Prawn & Crayfish Cocktail with Chive & Marie Rose sauce

### Main Course

Chicken Breast topped with Mozzarella Cheese & Bacon served with Sauté Potatoes,  
Green Beans & Tomato sauce  
Beef & Mushroom Stroganoff served with Basmati Rice  
8oz Rib Eye Steak with Field Mushrooms, Cherry Tomatoes and House Chips  
Mushroom Ravioli with Tomato Sauce and Parmesan (v)  
Steamed Smoked Haddock with a Bubble & Squeak Potato Cake, Poached Egg & Herb Oil

### Dessert

Selection of Dairy Ice-Creams  
Hot Pudding of the Day  
Hot Waffle served with Honeycomb Ice-Cream  
Raspberry & Vanilla Cheesecake with Lime Mascarpone and Fruit Puree  
Selection of Cheese served with Savoury Biscuits

£22.50 per Person



## TABLE D'HOTE MENU

2 Course (Starter with Main Course)  
(Main Course with Dessert) €16.95

Or

3 Course (Starter, Main Course & Dessert) €20.95

Homemade Soup of the Day

Spicy Vegetable Bruschetta with Mozzarella & Cheddar Cheese

Chicken Liver Pâté with Wild Berry Compote & Toasted Ciabatta

Chicken Tenders with BBQ & Sweet Chilli Dip

\*\*\*\*\*

Breast of Chicken glazed with Blue Cheese served with Red Onion Marmalade

8oz Minute Steak (€2 Supplement) Served with Wedges, Onions, Mushrooms, Brandy & Peppercorn Sauce

Roast Stuffed Turkey & Ham

Sweet Chilli Duck Salad with Toasted Sesame Seeds

Paupiettes of Haddock with a Kumquat Dressing

Fresh Tagliatelle with Vegetables served with a Cajun & Lemon Sauce, with Garlic Bread

\*\*\*\*\*

Warm Apple & Blackberry Crumble with Toffee Ice-Cream

Iced Caramel Parfait

Warm Chocolate Brownie with Vanilla Ice-Cream

Cheesecake of the Day

Main Course Only €12.95 (Vegetarian Option €11.95)



**3) СЕДМОДНЕВНИ  
МЕНИ,**  
обухвата седмодневни  
„Пансионски  
тип“ Менија,  
на примеру,  
једне суседне државе у  
Европској Унији!



	DORUČAK	UŽINA I	RUČAK	UŽINA II	VEČERA
1. DAN	Voćna salata	Fermentirani mliječni napitak s probiotikom	Gusta juha od povrća s ječmenom kašom	Grejp	Kuhana pastrva na pari Špinat lešo
2. DAN	Voćna salata	Fermentirani mliječni napitak s probiotikom	Juha od rajčice Integralna riža s tikvicama Zelena salata	Svježi ananas	Kuhano jaje Cikorija na salatu
3. DAN	Zobene pahuljice s cimetom na mlijeku	Sok od grejpa	Mješavina kineskog povrća Raženo pecivo	Banana	Pileći file Zelena salata s krastavcima i celerom
4. DAN	Voćna salata	Fermentirani mliječni napitak s probiotikom	Integralna tjestenina s preljevom od rajčice i mediteranskim začinima	Naranča	Miješana salata s tunjevinom
5. DAN	Voćna salata	Fermentirani mliječni napitak s probiotikom	Juha od rajčice Basmati riža s brokulom i kukuruzom Zelena salata s ciklom	Svježi ananas	Tofu Matovilac s rotkvicama Raženo pecivo
6. DAN	Muesli Fermentirani mliječni proizvod	Kivi	Pirjana heljda s povrćem Salata od crvenog kupusa	Jabuka	Pureći odrezak Salata od cikle i ribanog hrena
7. DAN	Prosena kaša na mlijeku	Grejp	Krem juha od mrkve i poriluka Krumpir i povrće kuhano na pari Zelena salata s radičem	Kruška	Orada pečena u alu-foliji Blitva na lešo

- **3. ПРИМЕР СЕДМОДНЕВНОГ ПАНСИОНСКОГ ТИПА МЕНИЈА У РЕПУБЛИЦИ СРБИЈИ**

- **Ponedeljak**

- **Doručak:** (355,6 kalorija): čaša soka od pomorandže, šoljica sira mocarela sa dva odsto masti, šoljica svežih borovnica
- **Ručak:** (533,5 kalorija): pakovanje (280 g) mešanog dinstanog povrća, kriška pšeničnog hleba, pomorandža
- **Večera:** (392 kalorije): šoljica belog kuvanog pirinča, šoljica malomasnog mleka, banana
- Pogledajte i [Top 9 saveta nutricionista](#)

- **Utorak**

- **Doručak:** (324 kalorija): nepuna šoljica pšeničnih žitarica, šoljica mleka sa 0,5 odsto masti, šoljica isečene breskve - 170 g
- **Ručak:** (276,9 kalorija): šoljica iceckane pečene tikve, tri kriške ražanog hleba, šoljica jogurta od obranog mleka
- **Večera:** (317,5 kalorija): pola šoljice iseckanih pečenih pilećih prsa, kriška pšeničnog hleba, šoljica salate od paradajza, voćni malomasni jogurt
- Pogledajte i [Ove namirnice nutricionisti nikada ne bi jeli](#)

- **Sreda**

- **Doručak:** (351 kalorija): dve jabuke, voćni malo masni jogurt, kriška pšeničnog hleba
- **Ručak:** (562 kalorije): dva jaja na oko, šoljica kuvanog pirinča, voćni malo masni jogurt
- **Večera:** (329 kalorija): konzerva sardine (180 g), kriška pšeničnog hleba, jabuka, šoljica čaja bez šećera
- Pogledajte i [Primenite nova pravila u ishrani](#)

- **Četvrtak**

- **Doručak:** (312,2 kalorija): banana, šoljica kornfleksa, šoljica mleka sa jedan odsto masti
- **Ručak:** (623 kalorije): 130 g kuvanih špageta, 85 g usitnjene barene govedine, šoljica zelene iseckane salate, šoljica espresso kafe
- **Večera:** (242 kalorije): kriška ražanog hleba, kašičica riblje paštete, šoljica malomasnog mleka
- Pogledajte i [Ishranom protiv usporenog metabolizma](#)

- **Petak**

- **Doručak:** (261,8 kalorija): 100 g tune u vodi, dve kriške pšeničnog hleba, jabuka
- **Ručak:** (338,5 kalorija): konzerva tune (180 g) bez ulja, dve kriške ražanog hleba, pomorandža
- **Večera:** (324 kalorije): šoljica kornfleksa, šoljica malomasnog mleka, banana
- Pogledajte i [Dnevni jelovnik za čišćenje kože](#)

- **Subota**

- **Doručak:** (324 kalorija): nepuna šoljica pšeničnih žitarica, šoljica mleka sa 0,5 odsto masti, šoljica iseckane breskve - 170 g
- **Ručak:** (276,9 kalorija): šoljica iseckane pečene tikve, tri kriške ražanog hleba, šoljica jogurta od obranog mleka
- **Večera:** (317,5 kalorija): pola šoljice iseckanih, pečenih pilećih prsa, kriška pšeničnog hleba, šoljica salate od paradajza, voćni malo masni jogurt
- Pogledajte i [Vikend dijeta za čišćenje organizma](#)

- **Nedelja**

- **Doručak:** (122 kalorije): kriška pšeničnog hleba sa suvim groždem, dva belanca ispečena na teflonu, šoljica nezaslađenog čaja
- **Ručak:** (482,4 kalorija): šoljica kuvanog pasulja, dve kuvane kobasice, kriška ražanog hleba
- **Večera:** (353 kalorije): 130 grama kuvanih špageta, 100 grama usitnjene barene govedine, šoljica zelene salate

## 4) Декадни-десетодневни јеловник,

- Декадни-десетодневни Јеловник, обухвата; десетодневни „пансионски тип“ Мениа;

	ПОНЕДЕЉАК	УТОРАК	СРЕДА	ЧЕТВРТАК	ПЕТАК
ДОРУЧАК	 French toast и јогурт	 Виршле и јогурт	 Мед, маргарин и чај	 Барено јаје, павлака и јогурт	 Сендвич по жељи и напиток
УЖИНА	 Воће	 Воће	 Воће	 Воће	 Воће
РУЧАК	 Супа са кнедлама, спанаћ са јајима, воћни сок	 Чорба, гулаш са тестом, салата, воћни сок	 Парадајз чорба, риба и кромпир салата са луком	 Телећа супа, мусака, воћни сок	 Пасуљ са буткицом
УЖИНА	 Палачинке	 Слатка ужина*	 Слатка ужина*	 Слатка ужина*	 Слатка ужина*

\* Слатка ужина подразумева: штрудле, крофне, палачинке, ролат са еурокремом, бакин колач, плазма торта, обланда, пудниг или гриз, колач са вишњама.



## 5) Месечни Јеловник, Се прави на месечном нивоу за;

а) Вртиће,

б) Предшколске установе,

в) Школске и студентске установе-ресторане-центре,...

г) Болнице и друге институционалне Установе.

### Пример; Мени за вртић;



	ПОНЕДЕЉАК	УТОРАК	СРЕДА	ЧЕТВРТАК	ПЕТАК
ДОРУЧАК	 Млеко и плазма	 Сендвич и јогурт	 Намаз са пекмезом и чај	 Омлет и јогурт	 Рибљи намаз са поврћем
УЖИНА	 Воће	 Воће	 Воће	 Воће	 Воће
РУЧАК	 Телећа супа, шпaгетe Bolognese, воћни сок	 Ћуфте у парадјз сосу и пире кромпир, воћни сок	 Чорба од поврћа, паста са туњевинном, воћни сок	 Слатки купус са месом, воћни сок	 Кромпир паприкаш, салата, воћни сок
УЖИНА	 Крофне	 Слатка ужина*	 Палачинке	 Слатка ужина*	 Штрудла

\* Слатка ужина подразумева: штрудле, крофне, палачинке, ролат са еурокремом, бакин колач, плазма торта, обланда, пудниг или гриз, колач са вишњама.

**б) Сезонски-циклични “Јеловник”,**

Се, у одређеном временском циклусу

понавља за:



- 1) Одређено време,
- 2) Туристичку сезону,
  - а) Пролеће,
  - б) Лето,
  - в) Јесен или зиму.

**ПРИМЕР**

ПУ „ЧАРОЛИЈА“ – Вршац				
ЈЕЛОВНИК – ОКТОБАР 2019				
Недеља	Дан	ДОРУЧАК	РУЧАК	УЖИНА
<b>1. НЕДЕЉА</b> Од 01.10. до 02.10.	Ч	Пециво, јогурт	Супа, пире кромпир, пилеће печење, салата	Пециво
	Пе	Намаз са туњевином, хлеб, чај	Вариво од купуса и кромпира са свињским месом, кекс	Воће
<b>2. НЕДЕЉА</b> Од 06.10. до 10.10.	По	Топљени сир, хлеб, чај	Парадајз-супа, резанци са кромпиром, воће	Намаз, хлеб
	У	Крофна, млеко	Вариво од сочива, свињ. печење, воће	Намаз, хлеб
	С	Виршла, хлеб, чај	Супа, ђувеч од поврћа са млев. месом, воће	Корнфлекс
	Ч	Кифла, јогурт	Супа, пире кромпир, јунетина у сосу, воће	Намаз, хлеб
	Пе	Сендвич са јајима, чај	Купус – вариво са пилетином, кекс	Намаз, хлеб
<b>3. НЕДЕЉА</b> Од 13.10. до 17.10.	По	Крем сир, хлеб, чај	Супа, пекарски кромпир са кобасицом, салата	Воће
	У	Џем, хлеб, какао-млеко	Супа, резанци са млевеним месом, салата	Намаз, хлеб
	С	Сендвич са саламом, чај	Пасуљ са буткицама, пудинг	Намаз, хлеб
	Ч	Пециво, јогурт	Супа, панирана риба, пиринач, салата	Пециво
	Пе	Паштета, хлеб, чај	Грашак - вариво са пилетином, кекс	Намаз, хлеб
<b>4. НЕДЕЉА</b> Од 20.10. до 24.10.	По	Топљени сир, хлеб, чај	Супа од поврћа, резанци са гризом, воће	Намаз, хлеб
	У	Гриз у млеку	Кромпир паприкаш са свињ. месом, салата, воће	Намаз, хлеб
	С	Виршла, хлеб, чај	Пасуљ са сланином, кекс	Пудинг
	Ч	Пециво, јогурт	Супа, панирана риба - сом, пире кромпир, салата, воће	Пециво
	Пе	Сендвич са јајима, чај	Боранија - вариво са пилетином, кекс	Намаз, хлеб
<b>5. НЕДЕЉА</b> Од 27.10. до 31.10.	По	Паштета, хлеб, чај	Купус - вариво са кромпиром и свињ. месом, кекс	Намаз, хлеб
	У	Џем, хлеб, млеко	Супа, ђувеч са млев. месом, воће	Намаз, хлеб
	С	Сендвич са саламом, чај	Супа, резанци са млев. месом, салата, воће	Кекс
	Ч	Пециво, јогурт	Супа, пире кромпир, пилеће печење, салата	Пециво
	Пе	Прженица, чај	Пасуљ са сланином, колач	Воће

**7)Годишњи-Универзални “Јеловник”,** карактерише,  
да је током целе године исти!



**А)Годишњи-стални Јеловник,** је попис јела,  
Чије, трајање најчешће није временски  
ограничено!

**Б)Избор јела,** прилагођен је годишњем  
пословању.

**В)Овај Јеловник,** је као средство понуде у  
односу на тражњу слабо флексибилан због  
ограниченог и свакодневног избора.

**Г)Годишњи Јеловник,** се најчешће користи  
у: 1)Војсци Србије,  
у 2)Полицијској Академији и  
дргим сличним институцијама и установама.

**Д)Годишњи Јеловник,** служи као основа за  
„Планирање Менија“, на;  
***Дневном, Недељном и Месечном нивоу.***



# Планирање психолошке вредности Мениа

ХиПа(*food and beverages management-еф-ем-би-менаџмент*),



Добро психолошки „Планиран Мени“, утиче на пословни успех Угоститељског објекта!



“Мени” технички мора бити:

1)Прегледан,

2)Графички и

3)Технички добро

дизајниран и урађен у лепом омоту,...итд,....





## НА ОСНОВУ ЧЕГА СЕ ПЛАНИРА МЕНИ?



**Мени се планира према;** (Као што смо и раније рекли)



- 1) *Прво према*, амбијенту и капацитету Угост-објекта!
- 2) *Према структури*-циљној групи и категорији корисника!
- 3) *Према*, куповној моћи корисника.
- 4) *Према стручној* способности запослених.
- 5) *Према техничкој* опремњености Угост-објекта.
- 6) *Као и према низу*, других фактора који утичу на „Планирање Мениа“,...



**КОЈЕ ОСНОВНЕ КРИТЕРИЈУМЕ-УСЛОВЕ, ТРЕБА ДА  
ИСПУНИ „МЕНИ“, да би,  
ПОДСТАКАО ШТО БОЉИ ПЛАСМАН ЈЕЛА:**

Добро „*Планиран МЕНИ*“, да би подстакао  
што бољи пласман јела,

треба да испуни основне критеријуме-услове а то су:



- **1) Да је стручно састављен,**
- **2) Да је прегледан,**
- **3) Да је читљив,**
- **4) Да је језички исправан,**
- **5) Да је разумљив и**
- **6) Да је истинит!!!!**



**1) Стручно састављен “Мени”**  
подразумева попис  
јела према  
гастрономским  
правилима;

**1) Према редоследу**  
конзумирања,

**2) Према основној**  
животној намирници и ,

**3) Према т/о;**

## **Мени:**

### **Хладно предјело**

*Мешана национална закуска*

\*

### **Супа**

*Кокочија супа са домаћим резанцима*

\*

### **Топло предјело**

*Похована паприка пуњена кајмаком*

\*

### **Главно јело**

*Маађарски гулаш са ноклицама*

\*

### **Пециво**

*Интегралне ражсане земичке*

\*

### **Салата**

### **Шопска**

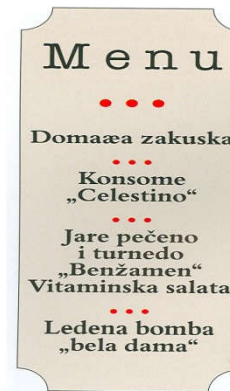
\*

### **Посластица**

*Кнедле са шљивама*

## 2) *Прегледност Мениа*, подразумева попис јела на *Мениу*, односно групе јела које морају бити сврстане према Гастрономској логици тј:

- 1) *Са оптималним бројем страна,*
- 2) *Са фотографијом јела,*
- 3) *Количина намирница на Мениу,*
- 4) *Енергетска и нутритивна вредност,*
- 5) *Алергени и друге потребне информације на Менију,...*
- 6) *Цена коштања, ... и др,...*



Sastvalja se sasvim individualno. Složiti šaroliko, izabrati više namirnica koje sačinjavaju predjelo, mesne proizvode iseći vrlo tanko i na određen način garnirati.



*Domaća zakuska*

Konsome obrađen u meniju br. 1.  
Celestino - mleko, brašno i jaja glatko pomešati, začiniti (so, muskat oraščić, seckani peršun), ispeći tanke palačinke i potom iseći ih na fine rezance.

*Konsome „Celestino“*







## 4) Језичка исправност Мениа,

Веома је важно да „**МЕНИ**“ буде исправно написан на језицима који се користе-употребљавају!

### „**МЕНИ**“, ПРИМЕР

Chardonnay

2010 Bellarmine Wines, Pemberton - Australia

Gewurtztraminer

2006 Pfaffenheim Cuvee Bacchus - France

Cabernet Sauvignon

2004 Cono Sur - Chile

Domaine Royal Muskat Ottonel

2008 Rose Valley - Bulgaria

Medaljon od gušče jetre sa višnjama, servirani na kanapeu sa ananasom, jabukom i mentom u karamel sosu

Krem supa od paradajza sa krutonima i uljem bosiljka

Hrskavi stek od tune sa tabaskom i rukolom garniran sotiranim povrćem

Eskalopi od jagnjetine sa sotiranim mladim krompirićima, mocarelom i demi-glasom

New York cheese cake sa belom čokoladom i redukcijom od malina

## ***5,6)Разумљивост и истинитост Мениа,*** Подразумева, истинитост Мениа, тачну информацију и јасно разумевање онога што је написано на Мениу:

***А) Од које врсте меса и намирница се јело тт/п?***

***Б) Колико ће трајати тт/припрема?***

***В) Који су зачини коришћени?***

***Г) Нутритивна и енергетска вредност?***

***Д) Температура сервираног јела?***

***Ђ) Алергени и све битне информације?***

**Menu**

- Salata od jastoga
- Konsome sa knedlicama od pileće džigerice
- Engliš file „Pompadur“ i čureći medaljon sa maronima
- Radič salata
- Voćni krem - sos

Meso kuvanog jastoga iseći na medaljone a meso iz štipaljki, kisele krastavce i meso od svežeg paradajza konkase, pomešamo sa majonezom, soli, malo tabasko sosa i limunom. Rashladiti staklenu činiju i napuniti salatom. Činiju dekorišemo sa glavom i repom jastoga. Neki medaljon jastoga poredamo po oklopu glave, a prazninu činije dopunimo punjenim jajima, maslinama, rotkvicama itd.



Salata od jastoga

Konsome je obraden u prethodnom meniju.  
Knedlice od pileće džigerice - umutiti maslac sa jednim jejetom, dodati nastруганu džigericu, so, biber, seckani peršun i prezle, pa sve dobro pomešati. Uzimati kašičicom masu, praviti knedlice i spuštati ih u vruću supu i kuvati dok ne isplivaju na površinu

Konsome sa knedlicama od pileće džigerice



98

## ШТА ТРЕБА ДА СТОЈИ НА НАСЛОВНОЈ СТРАНИ?

На насловној страни „МЕНИА“ :

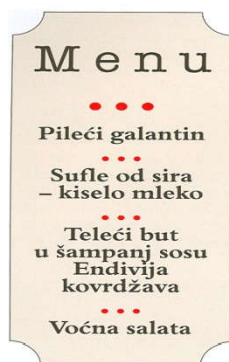
- 1) *Име фирме-ресторана,*
- 2) *Адреса ресторана,*
- 3) *Телефон, маил, контакт особа,*
- 4) *Капацитет ресторана,*
- 5) *Година оснивања-почетак рада ресторана,*
- 6) *Заштитни знак, и,*
- 7) *Друга пожељна обележја ресторана.*



- **Пс. Без претрпавања!!!**



**Сви ови елементи, на први поглед треба да изазову  
знатижељу код госта и  
упуте госта на “ПРАВИ” избор “МЕНИА”.**



Odabрати крупније pile, па му skinuti pažljivo kožicu да се не prokine. Meso pilećih bataka, teleće čisto meso bez žilica, svinjsko meso i svežu slaninu samleti на sitnu šajbnu, dodati so i sve ostale začine за galantin, sveža jaja, pavlaku, konjak, kockice suvog jezika, suve slaninе, trifle, pistača i gušćije džigerice. Pileće belo meso malo izlupati па га равномерно raširiti по kožici, а preko toga staviti fil, saviti u rolnu, uviti u pergament papir, kuvati га u pilećem fondu. Kuvan ohladiti. Seći га на tanke šnite. Servirati на podlozi od pileće ili francuske salate. Praznu činiju dekorisati i garnirati odabranom garniturom. Posebno servirati sos Kumberland.



*Pileći galantin*

Od brašna, maslaca i šlatkog mleka pripremiti gušći bešamel. Bešamel posoliti, dodati mleveni muskat oraščić. Tvrđi sir iseći на kocke. U hladan bešamel dodati žumance svežih jaja, а belanca ulupati posebno. Dodati sir i ulupano belance, lagano izmešajte. Masu staviti u podmazanu sa maslacem činiju за sufle. Kuvati га u vodenoj kupci, zapeći u zagrejanom rerni. Uz sufle služimo kiselo mleko ili pavlaku.

*Sufle od sira - kiselo mleko*



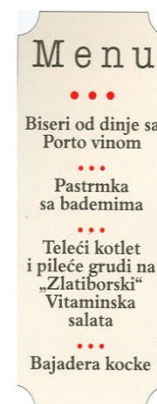
# Наменско Планирање Мениа по стиловима и типовима “МЕНИА”:

КАКО СЕ ВРШИ НАМЕНСКО  
ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА?

НАМЕНСКО ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА ВРШИ СЕ ПО;

А) *Стиловима Мениа, и по,*

Б) *Типовима Мениа, које ћемо видети:*



*Biseri od dinje sa Porto vinom*

Dinju iseći, odstraniti semenke i vlakna. Meso izrezati u kuglice, vodeći računa da se ne ošteti ivica kore. Po potrebi, uzećemo još jednu dinju. Kuglice vratiti u izdubljenu koru, preliti ih porto vinom (Serijem, maderom, marsalom), pa ih ostaviti na hladno. Po želji im dodati sitno isečene crvene višnje. Staviti na led i služiti veoma hladno.



*Pastrmka sa bademima*

Pastrmke posolimo, uvaljamo u mleveni badem, pa ih sa obe strane pržimo na dobro zagrejanom maslacu dok ne dobiju mrku boju. Zatim ih izvadimo i postavimo na činiju. Dekoriramo seckanim bademom i peršunom.



# 1) *“A la carte” Мени-по Порџбини*

*„A la carte“*, за све врсте, намене и потребе,  
где свако јело има своју цену  
или *„Polu a la kart“* или  
*„Комплет МЕНИ“*



Сл. Бр. Супа од рибљег меса;



Сл.бр. Телећи котлет на природан начин;



Сл.бр.Витаминска салата;

## 2) Планирање Дијеталних Мениа:

- *Дијетални „Мени“* се планира за све врсте дијета, намена и потреба:

1) Мени за *срчане болеснике*,

2) Мени за *а дијабетес мелитус*,

3) Мени за *бубрежне болеснике*,

4) Мени за *оболеле од артерио-склерозе*,

5) Мени за *особе код повишеног крвног притиска-хипертензије*,

6) Мени за *оболења јетре*,

7) Мени за *оболења од бубрега*,

8) Мени за *исхрану старијих особа* ,

9) *Строга рестриктивна дијета и, ...тд, ... Тј.*

10.11. 12. 13. ,...Менији других циљних група;



### 3) Планирање „Мениа“ „*tabl d hotel*“,

*Мени, „tabl d hotel“, је пансионски, институционални, циклични “МЕНИ”, у објектима Масовне Исхране као што су:*

- 1) Мени за вртиће и предшколске установе,*
- 2) Мени за Основне и Средње школе са домом ученика за смештај,*
- 3) Мени за Студентске центре,*
- 4) Мени за Војне и Полицијске Академије и установе,*
- 5) Мени за Здравствене установе, центре, болнице,*
- 6) Мени за запослене затвореног типа,*
- 7) Мени за Старачке домове,*
- 8) Мени за Установе за извршење кривичних дела-санкција,*
- 9) Мени у јавним државним установама, и*
- 10.11.12.13,...и Друге институције у којима се врши припрема и дистрибуција хране.*

## 4) Профитабилни Пансионски Мени

*Профитабилни пансионски циклични „МЕНИ“ у,  
Угоститељско-туристичкој индустрији“,  
подразумева комерцијало пословање,...*

**Са одређеним профитом!**



***“Марже морају покрити све трошкове и оствари планирану профитабилност!”***

## 5) Специјализовани Мени

5) Специјализовани Мени; Ловачки, Риболовачки, Спортски, и други, ...  
„Ловачки мени“

*Пришута од дивљег вепра*

\*\*\*

*Супа од фазана са кнедлама*

\*\*\*

*Филе од јелена у ловачком сосу  
Гушчија џигерица на жару  
Париске кнедле и глазиран кестен*

\*\*\*

*Салата од сремуша*

\*\*\*

*Шумарска погача*

\*\*\*

*Ловачка штрудла са шумским плодовима*

\*\*\*

*Црвено вино*

## 6) Мени за свечане посебне прилике *„Банкет Мени“*

- Мени за посебне, свечане и специјалне прилике су:



**1) Банкет** (преко 20 особа),

**2) Коктел парти** (100 особа),

**3) Хладно-топли бифе** (100 особа),

**4) Гарден парти** (100 особа),

**5) Кетеринг** (100 особа),

**6) Пикник** (100 особа),... Итд,...

<b>М е н у</b>
•••
Pileće belo šo froa - punjeno povrće
•••
Konsome sa knedlama od guščiје džigerice
•••
Turnedo „Buketijer“ Vitaminska salata
•••
Karamel krem

Припрема се од малих filea, пећеног или динстаног меса живине (пилета). Месо се исеће на ређнјеве, по волји обликује, модлицом или ножем, а од остатка припреми се мус који се намаже прст дебело на науљен плех, охлади, исеће на одговарајуће облике на које се стави месо и прелије сосом шо фроа. Нежно се украси и семизира аспиком. На чинију се слаже на подлози аспика, а празнине допуњавају пуњеним хладним поврћем (sarmicama, пећуркама).



*Pileće belo šo froa  
- punjeno povrće*

Kiflue propariti kipućim mlekom, poklopiti i ostaviti da odstoји pola sata da se natope. Za то време džigericu očistiti od žilica i sastrugati je nožem. Dodati malo restovanog crnog luka, malo korice od limuna, sećkanog peršuna, so, biber, majoran, jaje, по потреби mrvice hleba па iscedenu kiflu i sve dobro izmešати. Formirati male knedlice, спушати ih u kipuću slanu vodu или supu i kuvati dok не isplivaju на површину.

*Konsome  
sa knedlama  
od guščiје džigerice*





## 7) Етнички национални Мени

*Етнички-национални  
Мени*

*могу бити;*



- 1) Славски Мени,*
- 2) Божићни Мени,*
- 3) Васкришњи Мени,*
- 4) Кошер Мени, ... итд, ...*

**HOTEL MD**  
*National Cuisine*  
NUDIMO:

	<i>Kacamak za dvije osobe</i>	12,00
	<i>Cicvara za dvije osobe</i>	14,00
	<i>Kukuruzna parče</i>	2,00
	<i>Pita zeljanica</i>	2,00
	<i>Popara</i>	3,00
	<i>Heljdovne palačinke slane - porcija</i>	6,00
	<i>Lešo kuvana teletina porcija</i>	7,00

# ПОСНИ НАЦИОНАЛНИ МЕНИ НА СРПСКИМ СЛАВАМА



## Пример посног Мениа:

*Пита од бундеве и шарана*

\*\*\*

*Српска рибља чорба*

\*\*\*

*Пасуљ пребранац са празилуком*

\*\*\*

*Димљени шаран из фуруне*

\*\*\*

*Кромпир салата*

\*\*\*

*Пита са сувим шљивама и  
орасима*

\*\*\*

*Славски колач*

# СТАНДАРДНИ НАЦИОНАЛНИ СЛАВСКИ МЕНИ

## Пример Национално-Славског Мениа:

*Пришута, сир, кајмак, проја,*

\*\*\*

*Пилећа супа са домаћим резанцима*

\*\*\*

*Сарма са сувим ребрима*

\*\*\*

*Јагњеће и прасеће печење*

\*\*\*

*Купус салата*

*Шумадијска пита са орасима*

*Славски колач*

## *Божјићи мени*



### *Мени за Божјић*

*Пришута, пихтије,*

*\**

*Јагњећа чорба*

*\**

*Срма од киселог купуса*

*\**

*Печење прасеће и јагњеће*

*\**

*Салата туршија-рен*

*\**

*Пита са сувим орасима*

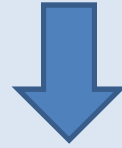
*\**

*Чесница*





## КОШЕР МЕНИ-ОГРАНИЧЕН МЕНИ



„*Кошер*“ је реч која се традиционално употребљава да се опишу сви “Ограничени Мениј”:

Постоје три врсте *Кошер исхране-Мениа* и то:

1) *Неутрална кошер исхрана-“Неутрални Кошер МЕНИ”;*

2) *Месна исхрана-“Месни Кошер МЕНИ”, и*

3) *Млечна исхрана-“Млечни Кошер Мени” и др.,,*

# КОШЕР “МЕНИ” :



## 1) Неутрални кошер „Мени“ укључује;

А) Поврће,

Б) Воће,

В) Жтарице и

Г) Неке врсте кошер рибе.

## 2) Месни кошер „Мени“ подразумева;

Месо одређених животиња и

птица убијених,

очишћених и посебно тт/о.

## 3) Млечна кошер „Мени“ обухвата;

Млеко, и,

све производе од млека.

## 8. ВЕГЕТАРИЈАНСКИ МАКРОБИОТИЧКИ „МЕНИЈИ“

Вегетаријански-макробиотички  
“МЕНИИ” су;



- 1) *Вегетаријански Мени,*
- 2) *Ово-вегетаријански Мени,*
- 3) *Лакто-вегетаријански Мени,*
- 4) *Ово-лакто-вегетаријански Мени,*
- 5) *Макробиотички, “МЕНИ“, ...102);*

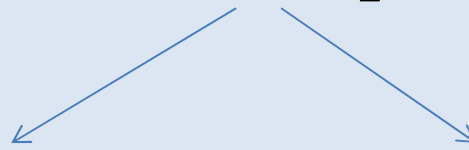


# 1) ВЕГЕТАРИЈАНСКИ МЕНИ



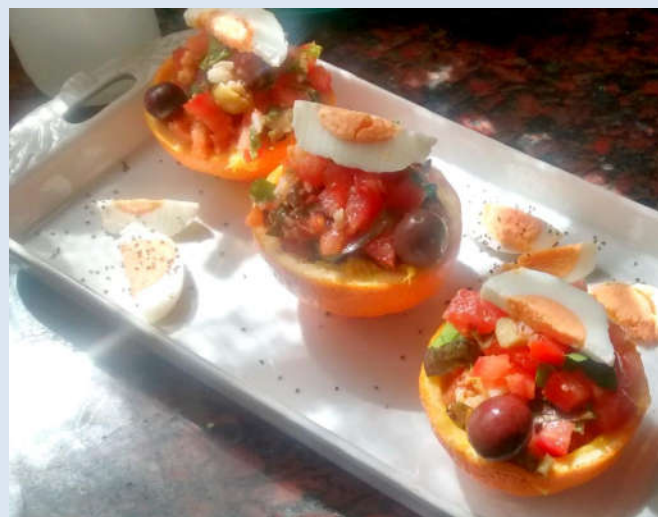
Вегетаријански “МЕНИ”,  
*Заснива се, на употреби нормираница биљног  
порекла-вегетативног!*

*„Веган исхрана“.*



## 2) ОВО-ВЕГЕТАРИЈАНСКИ МЕНИ

Ово-вегетаријанци користе,  
*Намирнице Биљног порекла-тј.*  
*Вегетативног порекла и јаја.*



### 3) ЛАКТО-ВЕГЕТАРИЈАНСКИ МЕНИ

Лакто-вегетаријанци  
користе:

*Намирнице:*

*А) Биљног порекла,*

*В) Млеко и*

*Г) Млечне производе.*







## 5) МАКРО-БИОТИЧКИ МЕНИ-102



**Макробиотички МЕНИ**  
садржи:

- 1) Разне врсте жита,*
- 2) Махунасто поврће,*
- 3) Алге,*
- 4) Клице жита махунарки,*
- 5) Поврће,*
- 6) Воће и*
- 7) Рибу.*

Комбинација је заснована на  
принципу *“Јин-јанг”*.



# 9.Мени за доручак;

- **1.Једноставан доручак;** топао напитаk по избору, бела кафа, какао, чај и пециво;
- **2.Комплет-континентални доручак;** топао напитаk по избору, бела кафа, какао, чај, пециво, маслац, мед или џем.
- **3.Бечки доручак;** топао напитаk по избору, бела кафа, какао, чај, пециво, маслац, мед или џем, воће и кувано јаје.
- **4.Швајцарски доручак;** топао напитаk по избору, бела кафа, какао, чај, пециво, маслац, мед или џем, воће и мешани сиреви.
- **5.Шведски доручак;** топао напитаk по избору, бела кафа, какао, чај, пециво, маслац, мед или џем, јела од риба, јела од меса, салате, воће, посласице и друга јела.
- **6.Енглески доручак;**
  - **а)једноставан енглески доручак:** напитаk по избору, најчешће чај са млеком, маслац, џем или мед, воћни сок, пециво, шунка или сланина са јајима, или топао сендвич.
  - **б)комплет енглески доручак:** воћни сок, димњени лосос, зобене пахуљице, јела од јаја, печена меса, сланина, кобасице, парадајз, јаја, печени јагњећи стек, котлет, бифтек, јетра, бубрези, шунка, рамстек, разна хладна меса од говедине, овчетине, перади, сиреви, воће и разне посласице,...



# Једноставан доручак;



## Једноставан доручак се састоји од;

*1) Топлог напитка по избору, као што је:*

*а) Бела кафа, или*

*• какао или*

*• чај, са медом, и,*

*б) Разно пециво!,..*



# Комплет-континентални доручак;



## Комплет-Континентални доручак;

Топло напитање по избору:

*а) Бела кафа, какао, чај, или други  
напитци,...*

*б) Разне врсте пецива,*

*в) Маслац,*

*г) Мед, или*

*д) Џем или неки други  
слатки намаз,...*



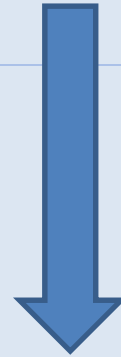


# Бечки доручак:

- Бечки доручак;



- *Топло напитак по избору,*
- *Бела кафа,*
- *Какао,*
- *Чај,*
- *Пециво,*
- *Маслац,*
- *Мед или џем,*
- *Воће и*
- *Кувано јаје.*

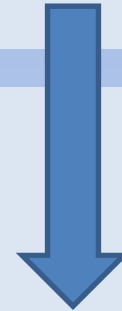


# Швајцарски доручак:

- Швајцарски доручак;



- *Топло напитаk по избору,*
- *Бела кафа,*
- *Какао,*
- *Чај,*
- *Пециво,*
- *Маслац,*
- *Мед или џем,*
- *Воће и*
- *Разни мешани сиреви.*

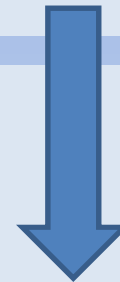


# Шведски доручак:

- Шведски доручак:



- *Топло напитање по избору,*
- *Бела кафа,*
- *Какао,*
- *Чај,*
- *Пециво,*
- *Маслац,*
- *Мед или џем,*
- *Јела од риба,*
- *Јела од меса,*
- *Салате,*
- *Воће,*
- *Посластице и друга јела,..*



# Енглески доручак;

## а) Једноставан енглески доручак:

- *Напитак по избору,*
- *Најчешће чај са млеком,*
- *Маслац,*
- *Џем или мед,*
- *Воћни сок,*
- *Пециво,*
- *Шунка или сланина са јајима,*
- *Разне врсте топлих сендвича и*
- *друга јела,...*





## б) Комплетан енглески доручак:

- *Воћни сок,* ↓
- *Димњени лосос,*
- *Зобене пахуљице,*
- *Јела од јаја,*
- *Печена меса,*
- *Сланина,*
- *Кобасице,*
- *Парадајз,*
- *Печени јагњећи стек,*
- *Котлет, бифтек, јетра, бубрези,*
- *Шунка, рамстек,*
- *Разна хладна меса од;*
- *Говедине, овчетине, перади,*
- *Разне врсте сирева,*
- *Воће и посластице и друга јела,...*



# 10) Мени за ручак;



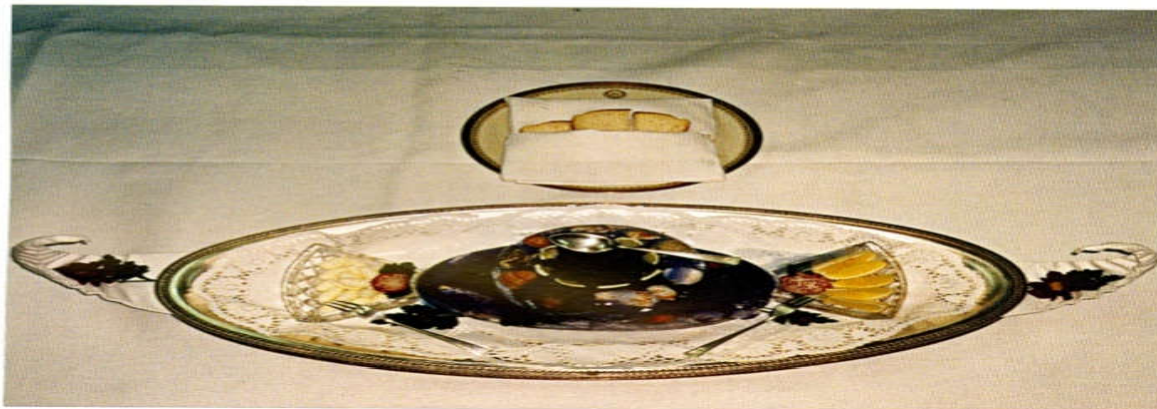
## ПРИМЕР:



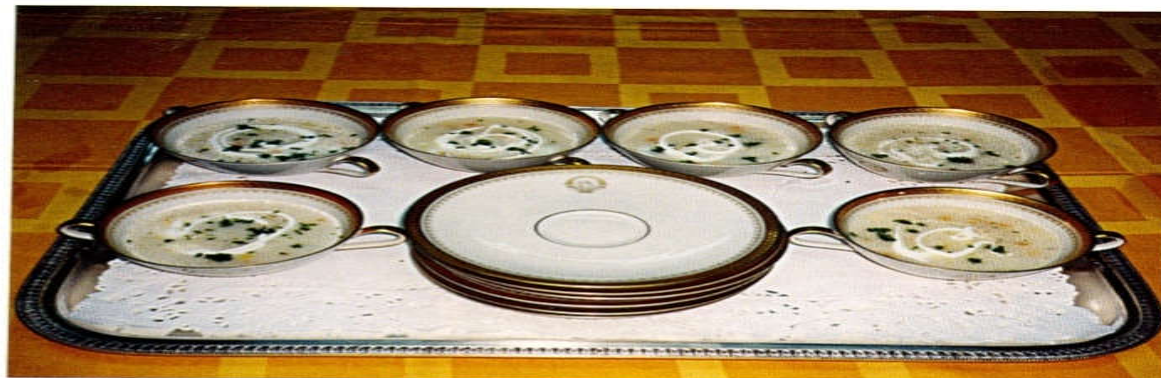
*Kladovski kavijar  
- puter i tost*

*Krem  
potaž od povrća*

Kavijar staviti u malu kristalnu činijicu pa je servirati na led. Na jednu stranu servirati limun sečen na kriške, a na drugu stranu puter. Posebno servirati prepečen hleb (tost).



Fino isečeno korenasto povrće kuvati u kokošijem fondu. Začiniti aromatičnim biljem (mirođija, bosiljak, sećkan peršun), legirati sa slatkom pavlakom i limun sokom.





# 11) Мени за вечеру

## ПРИМЕР



*Goveđa salata*

Kuvane juneće grudi u supi. Sa hladnog mesa skinuti masnoću, iseći meso na male tanke reznjeve, dodati seckane kisele krastavčiće, paradajza konkase i malo seckanog crnog luka. Posoliti dodati biber, limun sok, ulje, seckan peršunov list, senf, dobro izmešamo ostavljamo na hladno da odstoji neko vreme. Serviramo - dekoriramo vrhovima špargli, krastavčićima, kolotovima kuvanih jaja, itd.



Sitno iseckan luk propržiti na ulju kome smo dodali grudvicu maslaca veličine oraha. Zatim doliti belog vina i ukuvati, dodamo pirinač i šampinjone isečene na reznjeve, posoliti, lagano dolivati bujon i skuvati do kraja. Servirati u odgovarajućoj činiji, dekorisano celim šampinjonima prženim na maslacu. Nastrugani parmezan služiti posebno.

*Rižoto  
sa šampinjonima*



## 12) Мении на превозним средствима

А) Кетеринг Мени у авиону,

Б) Кетеринг Мени у возу,

В) Кетеринг Мени на броду,

Г) Кетеринг Мени у аутобусу,...

Д) и Други “Мении”, на разним превозним  
средствима,...





## 13. Мени-“ол~инклузив“ (*All inclusiv*)

- *Мени-ол инклузив (All Inclusiv) - који укључује све дневне оброке и пића у неограниченим количинама!*



## Правила исписивања јела на “МЕНИУ”

- У нашој пракси, позната су два основна начина исписивања јела на “МЕНИУ”- Јеловнику:



### 1)Први начин:



- а) *Ређање јела према групама* по редоследу служења (хладна предјела, супе, топла предјела, рибе, готова јела,...) и,

### 2)Начин:



- б) *Ређање јела такође по редоследу служења* али по намирницама од којих се припремају јела (јела од меса, јела од риба, јела од дивљачи, јела од поврћа, јела од житарица,...).

## Први начин-ређање према групама

**Пример првог начина  
исписивања јела у Мениу  
према групама по  
редоследу служења:**

*Хладна предјела*  
*Супе*  
*Топла предјела*  
*Рибе, ракови и плодови мора*  
*Готова јела*  
*Национална јела*  
*Хладно-топли бифе*  
*Специјалитети куће*  
*Јела по поруџбини*  
*Прилози и гарнитуре*  
*Салате*  
*Десерти*  
*Посластице*  
*Сиреви*  
*Сладоледи*  
*Воће и компоти*  
*Напитци,*  
*Пикантни залогаји*  
**\*\*\***

Пример другог начина  
исписивања Мениа  
*по редоследу служења*  
али и по намирницама  
од којих се припремају  
јела;

## Други начин-ређање према намирницама

*Хладна предјела*  
*Супе од меса*  
*Супе од поврћа*  
*Јела од тестенине*  
*Јела од јаја*  
*Јела од риба и ракова и плодова мора*  
*Јела од говедине*  
*Јела од телетине*  
*Јела од свињетине*  
*овчетине*  
*Јела од перади*  
*Јела од дивљачи*  
*Гарнитуре и прилози*  
*Сиреви*  
*Салате*  
*Колачи*  
*Сладоледи*  
*Воће и компоти*  
*Напитци*

\*\*\*



**ВАЖНО!!!**  
**НАЈЧЕШЋЕ ГРЕШКЕ ПРИ КРЕИРАЊУ**  
**“МЕНИА” У НАШИМ РЕСТОРАНИМА ШИРОМ СРБИЈЕ**

- 1. Величина Мениа**, су више мала да би обухватила сва јела у понуди, што резултира збијеним редовима, нечиткошћу и натрпаном страницом Јеловника!!
- 2. Превише мала слова**, што “Мени-Јеловник” чини тешко читљивим!
- 3. Недостатак описног дела специјалитета!**
- 4. Мешавина разних језика:** енглески, француски, или немачки на Мениу који је на српском језику!
- 5. Непостојање посебних позиција за специјалитете куће!**
- 6. Изостављање алкохолних, и других пића и напитака** из “Карте пића”!
- 7. Изостанак, “Логичног следа”** у организовању изгледа МЕНИА!
- 8. Посебне дневне понуде**, прикачене на некој од страница јеловника, али тако да заклањају нека од већ постојећих јела!
- 9. Дневне понуде као** дупликат нечега што се већ налази на Мениу!
- 10. Измене и додаци писани руком**, једва видљиви и поређани без икаквог реда и други недостаци!
- 11. 12. 13.,,, Као и других** грешака које се налазе на “Мениима неких Угоститељских објеката!

## Питања и задаци са Предавања 6.

- 1) Шта је то-шта значи „*meni paddle*“-објасни са више појмова?
- 2) Појам „Мени“ дефинисати са свих аспеката:
- 3) Основна подела “МЕНИЈА-Јеловника”, у зависности од система рада у Угоститељству, од намене и локације објекта, врсте и категорије-наброј:
- 4) Мени се најчешће планира према-наброј:
- 5) Мени, да би подстакао што бољу продају, које критеријуме треба да испуни-наброј све критеријуме по редоследу?
- 6) На насловној страни “*Мениа*”, треба да се налази-наброј-шта:
- 7) Наменско „*Планирање Менија*“ по стиловима и типовима је-наброј:
- 8) Правила исписивања јела на “Мениу”, су-наведи:
  - а)
  - б)
- 9) Напиши редослед јела у Мениу према групама по редоследу служења:
- 10) Напиши редослед јела у Мениу по редоследу служења али и по намирницама од којих се јела припремају:

*Хвала на пажњи!*



*Сл.бр.... Хладно топли „Бифе сто“*