



Универзитет у Новом Саду,
Природно - математички факултет Департман за географију,
туризам и хотелијерство



ПЛАНИРАЊЕ МЕНИ-а

V-2.

*ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА ПРЕМА СТИЛУ И ТИПУ
МЕНИ ЗА ДОРУЧАК; МЕНИ ЗА РУЧАК И ВЕЧЕРЊИ МЕНИ
Практична израда “Мениа” V-2.*

ЦИЉЕВИ ВЕЖБЕ:

НАШ ЦИЉ И ЗАДАТАК ЈЕ :



1. *Дефинисање* стила “МЕНИА”!
2. *Дефинисање основних* карактеристика типова “МЕНИА”, и
3. *Правилно Планирање Мениа* за:
 - А)Доручак,
 - Б)Ручак и
 - В)Вечеру :

Према стилу и типу:



Генеза-Појам „Мени“, је француског порекла и значи „детаљна листа“,

Сам израз потиче из латинског „*minutes*“ – смањено!



**“МЕНИ”, је
унапред утврђен оброк,
са одређеном ценом за
укупан број послужења
које садржи једна
понуда.**



МЕНИ

Хладно предјело

(млади кајмак, млади сир, војвођанска шунка, паприке са пребранцем, паштета од пилеће јетре, проја, погача)

Супа са кнедлама

Јагњетина испод сача

Ђурећи медаљони

Млади кромпир

Печурке

Ајзберг салата

Јагоде са шлагом-сладолед

*“Рајнски ризлинг” 2008.
“Carigrad Barrique” 2007.
“Миллион” шампањац 2007.*

**„Мени“ представља понуду
за један оброк који може
бити:**

- ✓ доручак,
- ✓ ручак или
- ✓ вечера,
- ✓ преподневна
ужина,
- ✓ послеподневна
или
- ✓ касна вечера.



ДА СЕ ПОДСЕТИМО

“МЕНИ” СЕ НАЈЧЕШЋЕ ПЛАНИРА ПРЕМА:

- 1) Према амбијенту и капацитету!**
- 2) Према структури и категорији корисника-циљној групи!**
- 3) Према куповној моћи корисника!**
- 4) Према стручној способности запослених!**
- 5) Према техничкој опремљености објекта, и**
- 6) Према, другим факторима,...**

ДОБРО ПСИХОЛОШКИ ПЛАНИРАН “МЕНИ” МОРА БИТИ:



ПРЕГЛЕДАН

**ГРАФИЧКИ И ТЕХНИЧКИ
ДОБРО ДИЗАЈНИРАН**

**У КВАЛИТЕТНОМ И
УРЕДНОМ ОМОТУ**

**СА ИЗБАЛАНСИРАНОМ
ЦЕНОМ КОШТАЊА**

<i>Hladna predjela</i>	
Tartar od lososa, avokada i paradajza, preliven sosom od majčine dušice i dumbira	645.00
Tartar od govedine sa vinom Chianti i wasabia	675.00
Carpaccio od tune	700.00
Carpaccio od govedine	655.00
<i>Topla predjela</i>	
Caponata	490.00
Topla salata govedina	820.00
Rolovani plavi patlidžan	540.00
Topla Toskanska zakuska	1150.00



СТИЛОВИ МЕНИЈА

А ЛА КАРТ МЕНИ (*ALA CARTE MENU*)

**Свака ставка на
“МЕНИУ” има своју
цену:**

Stekovi

Stek Fiorentina	1kg/1800,00
Teleći kotlet	860,00
Svinjski kotlet	655,00
Jagnjeći kotlet	1150,00
Ramstek	905,00
Bifteak	1345,00

СТИЛОВИ МЕНИЈА

1) КОМПЛЕТ МЕНИ (COMPLET MENU)

**Комплетан оброк
за фиксну цену!
(ја знам колико ће ме коштати
комплетан оброк)! ☺**

МЕНИ

Хладно предјело

*(млади кајмак, млади сир, војвођанска
шунка, паприке са пребранцем, паштета
од пилеће јетре, проја, погача)*

Супа са кнедлама

Јагњетина испод сача

Ђурећи медаљони

Млади кромпир

Печурке

Ајзберг салата

Јагоде са шлагом-сладолед

*“Рајнски ризлинг“ 2008.
“Савиград Баррике“ 2007.
“Милион“ шампањац 2007.*

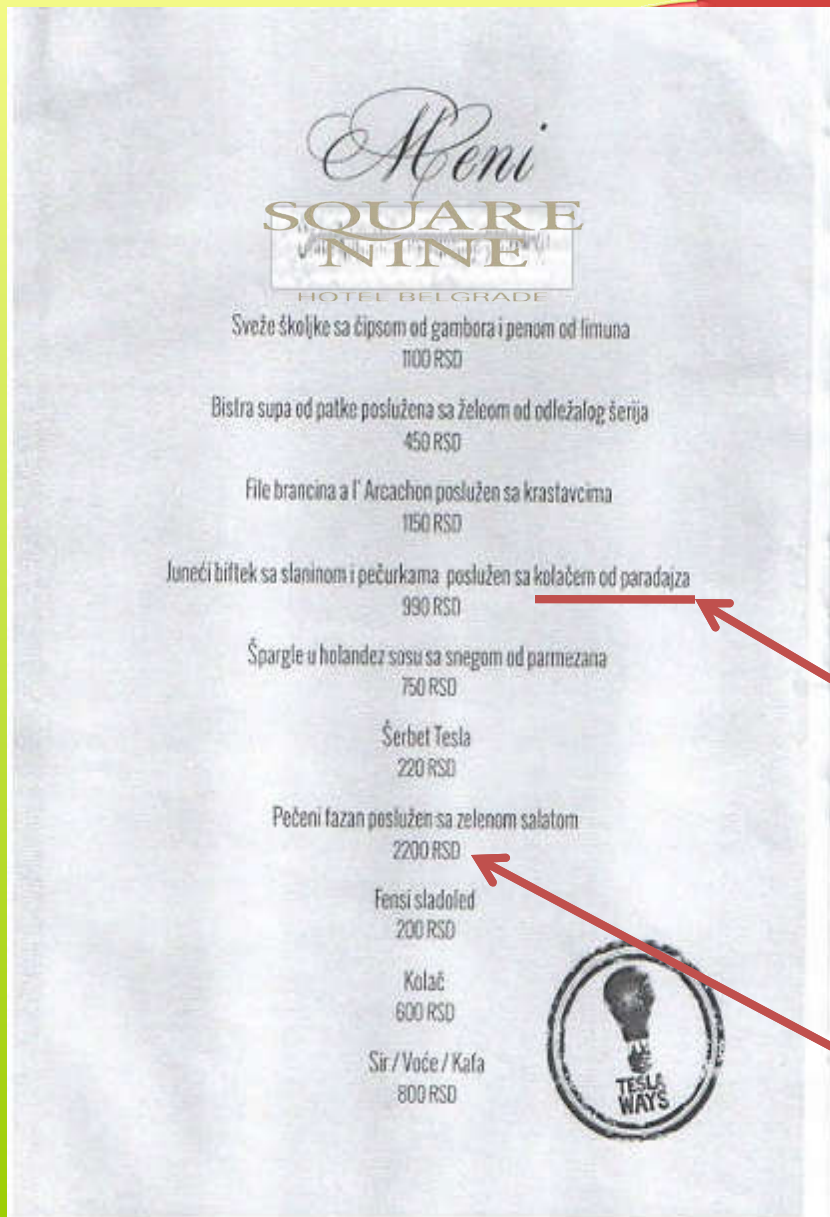
СТИЛОВИ МЕНИЈА

2) ПОЛУ А ЛА КАРТ МЕНИ (SEMI LA CARTE MENU)

✓ НАЈПОПУЛАРНИЈИ!

✓ Главно јело укључује салату и прилоге, а, по - некад и пиће.

✓ Цене су одређене засебно за сваку ставку.



КАРАКТЕРИСТИКЕ МЕНИЈА СЕ ОДРЕЂУЈУ ПРЕМА:



1. ТИПУ МЕНИЈА
2. ДОСТУПНОСТИ ХРАНЕ НА ТРЖИШТУ
3. ТЕХНИЧКО ТЕХНОЛОШКОМ ОПРЕМЉЕНОШЋУ
4. НИВООМ ЦЕНА
5. АТМОСФЕОМ РЕСТОРАНА
6. ПРОФЕСИОНАЛНОШЋУ ОСОБЉА
7. ЦИЉОМ ГРУПОМ ГОСТИЈУ
8. ТИПОМ УСЛУГЕ и друго,...



ТИПОВИ МЕНИЈА:

1. МЕНИ ЗА ДОРУЧАК

2. МЕНИ ЗА РУЧАК

3. МЕНИ ЗА ВЕЧЕРУ

4. МЕНИ ЗА СВЕЧАНЕ ПРИЛИКЕ / БАНКЕТ МЕНИ

5. ИНСТИТУЦИОНАЛНИ МЕНИ

6. ЕТНИЧКИ / НАЦИОНАЛНИ МЕНИ

7. ПРОФИТАБИЛНИ ПАНСИОНСКИ МЕНИ

8. СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ МЕНИ

9. ВЕГЕТАРИЈАНСКИ МЕНИ

10. МЕНИ У ПРЕВОЗНИМ СРЕДСТВИМА

11. МЕНИ “*ALL INCLUSIV*”

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ НА ТРЖИШТУ СЕ РАЗЛИКУЈЕ:



**ПРЕМА
СЕЗОНИ**



**КЛИМАТСКИМ
УСЛОВИ**



**ДЕМОГРАФСКИМ
ФАКТОРИМА**



и другим условима,...

ТЕХНИЧКО – ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ



**РЕСТОРАНСКА
КУХИЊА**



ХОТЕЛСКА КУХИЊА



**КУХИЊА ЕКСПРЕС
РЕСТОРАНА**



**ПОКАЗНА КУХИЊА
*SHOW KITCHEN***

НИВО ЦЕНА

1) ЦЕНЕ У ХОТЕЛСКИМ РЕСТОРАНИМА

	Starters	Price
	Warm Butter Poached Prawn Salad with Citrus Greens Vinaigrette	649
	Caesar Salad • bacon, chicken and anchovies • grilled vegetables	599 449
	Buffalo Mozzarella and Poached Tomato with Fresh Basil	449
	Golden Fried Brie Salad with Greens tossed with Apricot Chutney	449
	Greek Salad with Pita Crisps	449
	Cream of Chicken and Chestnut Soup	349
	Chicken, Barley and Cilantro Broth	349
	Murgh Badami Shorba	349
	Field Mushroom Soup with Truffle Oil	299
	Tomato Basil Soup	299
	Roasted Yellow Pepper Soup with Saffron Oil	299

2) ЦЕНЕ У КОМЕРЦИОНАЛНИМ РЕСТОРАНИМА

Dnevni meni <small>(jele su pola standardne porcije)</small>	
1. Teleća čorba Bečka šnicla sa pomfritom Kupus salata	520
2. Riblja čorba Riblji file sa krompirom Salata	500
3. Čorba od pasulja Kobasica na žaru Kupus salata	550
Dečije porcije <small>(jele su pola standardne porcije)</small>	
1. Ćevapčići sa pomfritom	290
2. Bečka šnicla sa pomfritom	350
3. Pljeskavica sa pomfritom	290
4. Vešalica sa pomfritom	350

3) ЦЕНЕ У ЕКСКЛУЗИВНИМ / FINE DINING РЕСТОРАНИМА

4) ЕКСТРА ПОНУДЕ / ПОНУДЕ ДАНА

•••

NEDELJNI RUČAK
od 12h do 18h

epigenia
WINE TAPAS BAR

Set meni No. 18
Proja spanać
Mučkalica
Mak kolač
Tribus Villa Prokupac 2013 0.125l

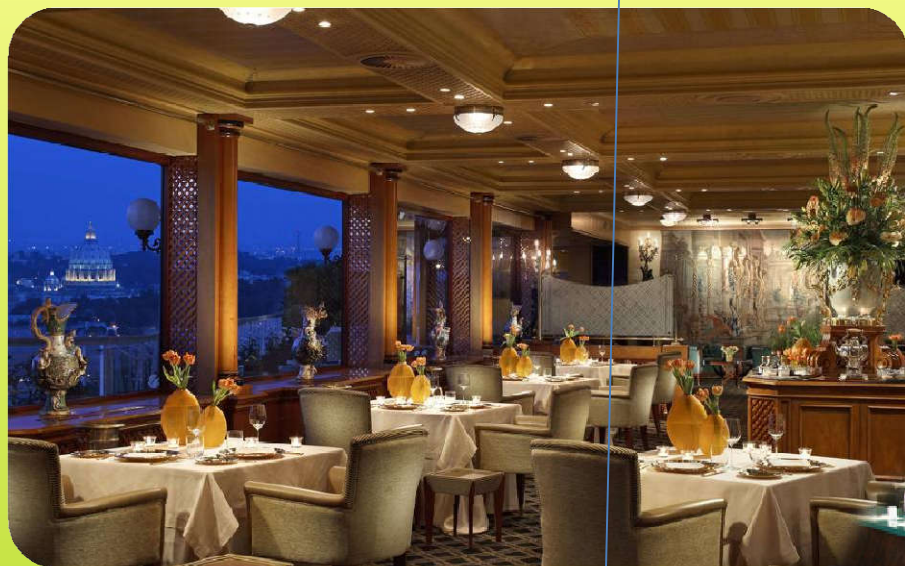
1.360,00 din

Set meni No. 19
Uštipci sa kajmakom
Jagnjetina u mleku
Sutlijaš
Cabernet Sauvignon 2011 0.125l

1.520,00 din

•••

ΑΤΜΟΣΦΕΡΑ ΡΕΣΤΟΡΑΝΑ



ПРОФЕСИОНАЛНОСТ ОСОБЉА



ЦИЉНА ГРУПА ГОСТИЈУ

1) ПОСЛОВНИ
ГОСТИ

2) ЕКСКЛУЗИВНИ
ГОСТИ

3) ГУРМАНИ И
ЕНОЛОЗИ

4) ПОРОДИЦЕ СА
ДЕЦОМ

5) И ДРУГЕ
ЦИЉНЕ
ГРУПЕ



...

ТИП УСЛУГЕ



1)РЕВИРНИ ТИП - конобар је потпуно самосталан, дочекује госта, служи, испраћа и обавља све припреме у ресторанској сали.

2)РЕОНСКИ ТИП - шеф реона дочекује госте, прима поруџбине и прослеђује помоћнику на реализацију.

3)БРИГАДНИ ТИП - НАЈСЛОЖЕНИЈИ - бригада се састоји од:

- А)Шефа реона (*chef de rang*),
- Б)Помоћника шефа реона(*demi chef de rang*),
- В)Коми шеф на реону (*commis de rang*),
- Г)Приправник (*commis de suite*) и
- Д)Ученик,... (*commis* или *garcon*).

ТИП УСЛУГЕ

АМЕРИЧКО-ЕНГЛЕСКИ ТИП

На челу ресторана је менаџер ресторана

који организује рад и на:

- 1) Аперитив баровима,
- 2) Баровима у холу,
- 3) Точионицама пића,... итд.

Услужно особље чине:

- 1) Шефови реона,
- 2) Ккоми шеф,
- 3) Фламбер и сомелијер.

Овај систем рада се примењује, само у ресторанима I категорије!



ТИП УСЛУГЕ

РУСКИ ТИП-СВЕ НА СТО!

Карактеристичан је за специјализоване ресторане и том приликом се гост послужује из посуде у којој је јело припремано, сервирном кашиком и виљушком.

ОБЕР- БЕЧКИ ТИП-СВЕ ИЗ РУКЕ

има своју примену како у ресторатерству, тако и у кафанској делатности.

Настао је у Аустрији па га зову и Бечки систем услуживања.

На челу ресторана је Обер келнер који је једини ком је дозвољено да наплаћује у простору којим руководи.



ПЛАНИРАЊЕ МЕНИ-а ДОРУЧКА



СТИЛ МЕНИЈА

А ЛА КАРТ: – сокови, воће, житарице, јаја, јела од меса, пекарски производи, топли напитци,...

ПОЛУ А ЛА КАРТ: - разноврсне комбинације:

*Планински доручак, Сеоски доручак,
Наресци и сиреви, Брускети и друго,...*

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Храна се може купити од локалних добављача.

Ако ставке “МЕНИА”

нису свакодневно доступне, морају се уклонити са МЕНИ – а.

ТЕХНИЧКО – ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

Опрема мора бити функционално распоређена!

Потребна опрема и инвентар су:

Разне пећнице / конвектомати , шпорети, тигањи, тостери, микро-таласне пећнице, саламандер, итд,...

НИВО ЦЕНА

Цене у ресторанима могу бити: **НИСКЕ** или **СРЕДЊЕ!**

Цене доручка у хотелима – **ЗАВИСЕ ОД КАТЕГОРИЈЕ ХОТЕЛА!**

АТМОСФЕРА

Мени треба да је у складу са стилем декора и организације ресторана,...

ПРОФЕСИОНАЛНОСТ

ОСОБЉА

Обучено и спретно особље, осредњих професионалних знања јер се већина јела за доручак припрема по поруџбини ако нису велике захтевности припреме.

ТИП У УСЛУГЕ

Америчко - енглески - најчешћи, реонски, ревирни или обер.






ХОТЕЛСКИ ДОРУЧАК



**РЕСТОРАНСКИ
ДОРУЧАК**



ЗАДАТАК 2



**ИЗРАДИТИ
МЕНИ ДОРУЧКА
У РЕСТОРАНУ
НАЦИОНАЛНЕ
КУХИЊЕ**



МЕНИ ДОРУЧКА



МЕНИ РУЧКА



СТИЛ МЕНИЈА

А ЛА КАРТ- предјела, салате, оброк салате, топли и хладни сендвичи, десерти и пића,..

ПОЛУ А ЛА КАРТ – главна јела са прилогом и салатом, готова јела,...

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Пожељно је храну куповати од локалних добављача

Ако је нека намирница теже доступна а популарна, онда је треба понудити као специјалитет дана када је има у набавци.

ТЕХНИЧКО – ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

Опрема мора бити функционално распоређена и зависи од понуде и типа ресторана.

НИВО ЦЕНА

Цене варирају у зависности од типа ресторана.
Појединачне цене по ставкама МЕНИ-а варирају од
НИСКИХ ДО ВИСОКИХ.

АТМОСФЕРА

Мени треба да
рефелектује тему
ресторана...



ПРОФЕСИОНАЛНОСТ

ОСОБЉА

Неопходни су професионални
кувари и услужно особље које је,
обучено да презентује јела која су
у понуди ресторана.

ТИП У УСЛУГЕ

Америчко - енглески - најчешћи,
реонски, ревири или обер.



ХОТЕЛСКИ РУЧАК



РЕСТОРАНСКИ РУЧАК



ЗАДАТАК 6

ИЗРАДИТИ МЕНИ
РУЧКА У
НАЦИОНАЛНОМ
РЕСТОРАНУ ПО
ИЗБОРУ...
*(ДОМАЋА КУХИЊА,
ИТАЛИЈАНСКА КУХИЊА,
КИНЕСКА КУХИЊА И ДРУГЕ)*



МЕНИ РУЧКА



НАЈЧЕШЋЕ ЈЕ
НАЈСКУПЉИ !!!

ВЕЧЕРЊИ МЕНИ



СТИЛ МЕНИЈА

Обично је комбинација “А ЛА КАРТ”, и
ПОЛУ А ЛА КАРТ стила *МЕНИ-а*

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Пожељно је фокусирати се на намирнице које није тешко набављати.

Намирнице од специјализованих добављача користити за јела која су *посебна препорука Шефа кухиње.*

ТЕХНИЧКО – ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

Опрема мора бити функционално распоређена и зависи од понуде и типа ресторана.

За овај тип ресторана кухиња мора бити изузетно добро опремљена.



НИВО ЦЕНА

*Цене варирају, у зависности од типа ресторана.
Појединачне цене по ставкама “МЕНИ”-а, варирају од:
ниских до високих.*

АТМОСФЕРА

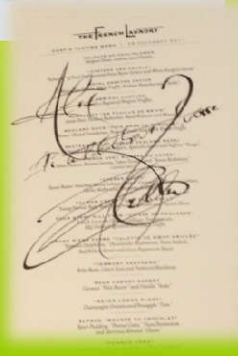
Мени треба да рефелектује тему и декор ресторана.
У познатим ресторанима “МЕНИ” често носи потпис Шефа кухиње,...

ПРОФЕСИОНАЛНОСТ ОСОБЉА

Неопходни су професионални кувари у складу са захтевним ставкама МЕНИ-а, али и услужно особље које је обуучено да презентује јела која су у понуди ресторана.

ТИП У УСЛУГЕ

Америчко - енглески - најчешћи, реонски, ревири или обер.



**ВЕЧЕРА У ХОТЕЛСКОМ
РЕСТОРАНУ**



РЕСТОРАНСКА ВЕЧЕРА



ХВАЛА НА ПАЖЊИ !



Лангуст “Леп изглед”