



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



ПЛАНИРАЊЕ МЕНИ-а

V-3 .

***ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА ПРЕМА САСТАВУ СТИЛУ И ТИПУ -
МЕНИ ЗА СВЕЧАНЕ ПРИЛИКЕ - БАНКЕТ МЕНИ, МЕНИ ЗА
КОКТЕЛ ПАРТИЈУ И МЕНИ ЗА БИФЕ
-ИНСТИТУЦИОНАЛНИ МЕНИ***

ЗАДАТАК И ЦИЉ ВЕЖБЕ:



1. *Правилно планирање* менија за свечане прилике према саставу, стилу и типу.
2. *Правилно планирање “Банкет менија”*.
3. *Правилно планирање “Менија за коктел”*.
4. *Правилно планирање* институционалног менија према саставу и типу.
5. *Правилно планирање* профитабилног пансионског менија према саставу, стилу и типу.

ДА СЕ
ПОДСЕТИМО

СТИЛОВИ МЕНИЈА

А ЛА КАРТ МЕНИ (*A LA CARTE MENU*)

свака ставка менија
има своју цену

КОМПЛЕТ МЕНИ (*COMPLET MENU*)

комплетан оброк по
једној цени

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

✓ **НАЈПОПУЛАРНИЈИ!**

✓ Главно јело укључује салату и прилоге, понекад и пиће.

✓ Цене су одређене засебно за сваку ставку.

ДА СЕ
ПОДСЕТИМО

ТИПОВИ МЕНИЈА

1. МЕНИ ДОРУЧКА

2. МЕНИ РУЧКА

3. ВЕЧЕРЊИ МЕНИ

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*

ДА СЕ
ПОДСЕТИМО

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА ПРЕМА САСТАВУ И БРОЈУ ГАНГОВА

1) *Једноставан мени*
(најмање 3 ганга)

2) *Проширен мени*
(4 – 5 гангова)

3) *Сложен мени-богат мени*
(6 – 7) гангова

4) *Врло богат мени*
(више од 7 гангова)

Пример једноставног мени - а



Потаж од печурака

*

*Телеће печење у сопственој
редукцији, кромпир на кајмаку*

Српска салата

*

*Принцес крофне са берлинер
кремом*

*

Кафа

*(домаћи бели хлеб, хлеб пуног
зрна)*

Пример проширеног мени - а



*Карпаћо од ћурећих груди / тонато
прелив*

Крем потаж од целера

*Рамстек са јабукама у медном сосу,
пуре од батат кромпира*

Микс зелених салата са јечмом

Чоколадни суфле

Кафа

(домаћи бели хлеб, хлеб пуног зрна)

Пример сложеног / богатог мени -а



Мини „Роше“ са пуњењем од Grappa сира

*

*Лоптица од телећег рибића на
равиоли од целера*

*

Консоме „Мадрилен“

*

Лазања четири годишња доба са листом

*

*Леђа од зеца у пикант сосу, париске kneđле
Салата од младог целера и јабука*

*

Сорбе од ананаса

*

Мешани сир

*

Кафа

(домаћи бели хлеб, хлеб пуног зрна)

Пример врло богатог мени - а



Мини пан бриош са кладовским кавијаром

*

Урнебес куглица на крости од чварака

*

Парфе од гушчије џигерице са конфитом од грозжђа

*

Жута ратарска супа са домаћом тараном

*

Гулаш од мангулице са чешком кнедлом

*

*Телећи медаљон у редукацији од пива, бриноаз од
бундеве*

*

*Пуњена препелица у сосу од брусница са
карамелизованом јабуком*

*

Сорбе од диње

*

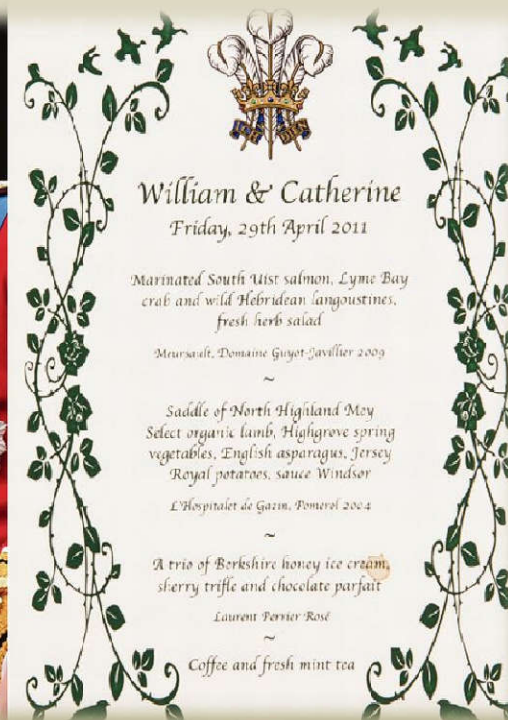
Селам сир са бадемима и сувим воћем

*

Кафа

*(фино пециво од кукрзног брашна, ражени хлеб са
зрневљем)*

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИ-а ЗА СВЕЧАНЕ ПРИЛИКЕ



СВЕЧАНИ МЕНИ ПРЕМА САСТАВУ И БРОЈУ ГАНГОВА МОЖЕ БИТИ

Једноставан мени

(најмање 3 ганга али више јела у понуди по гангу)

Проширен мени (4 – 5 гангова)

Сложен или богат мени (6 – 7) гангова

Врло богат мени (више од 7 гангова)

Крема од козијег сира са мусом од бадема и хрскавим мрвицама шљиве
Тамјаника, Милосављевић

Парфе од пилеће цигерице са кајсијом
Јагода, Ботуњац

Гулаш од „буша“ говедине са палентом и редукцијом од грашка
Маргус Марги, Будимир

Рависла пуњена мангулицом на чварцима са пиреом од грашка
Три дана три године, Маурер

Филе „буша“ говедине са сосом од дивље купине и рошти кромпир
Вранац, Јовић

Јагњетина у сопственој редукцији са кремом од тиквица и иси њокама
Словенски сан, Милијан Јелић | Суб Роса, Будимир

Бомбонице са сувим воћем
Краљичина сенка

Какао куглице са листићима пресоване крушке и инфузијом од шипка
Виљак „ХО“, Рубин

СВЕЧАНИ МЕНИ ПРЕМА НАЧИНУ ПРУЖАЊА УСЛУГЕ МОЖЕ БИТИ:

МЕНИ ЗА БАНКЕТ

РУЧАК ИЛИ ВЕЧЕРА ЗА
СВЕЧАНЕ ПРИЛИКЕ

РУЧАК ИЛИ ВЕЧЕРА
ПРЕМА ПРАВИЛИМА
ПРОТОКОЛА

МЕНИ ЗА БИФЕ

ХЛАДНИ БИФЕ

ТОПЛО - ХЛАДНИ
БИФЕ

КОКТЕЛ МЕНИ

Banquet
MENU

NEWPORT
Occasions

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИ-а ЗА БАНКЕТ



СТИЛ МЕНИЈА

ГОТОВ МЕНИ - са унапред утврђеном ценом

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Све потребне
намирнице планирају
се и добављају
раније.



ТЕХНИЧКО - ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

У већини случајева банкети
се организују у објектима
који су опремљени за таква
дешавања.

Изузетак су банкети на
отвореном где је потребна
комплетна опрема за
пружање кетеринг услуга.

НИВО ЦЕНА

Ресторанске цене комплетног менија, осим ако је забава урачуната у цену, она може бити изузетно висока.

АТМОСФЕРА

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

ПРОФЕСИОНАЛНОСТ

ОСОБЉА

Професионално и спретно особље, изузетно високих стручних знања са израженим организационим способностима.

ТИП У УСЛУГЕ

Америчко - енглески или француски.

Услужно особље у неким случајевима мора имати забавни карактер.



МЕНИ ЗА БАНКЕТ - ЗА СВЕЧАНЕ ПРИЛИКЕ

*Topla salata od lososa
sa cherry rajčicama i
salatom od vikele i naranče*

*Barševasta juha
od kamenica*

*Ravette sa
jadranskim škampima*

*Juslog sa šava i telavi
medaljoni sa
garnišerom od povrća,
umak holandes*

*Torta od sira sa šamskim voćem
Šitni kolači*



New Year's Eve Special

First Course:
Choice of Hearts of Romaine Caesar Salad,
Wild Rice and Mushroom Soup
or Salad Bar

Entree:
Striploin of Rosemary crusted Certified Angus Beef
and Cold Water Lobster Tail, Horseradish Potatoes
and Herb roasted Tomatoes

Dessert:
Chocolate Lava Cake with Haagen Dazs Vanilla Ice Cream

\$ 55.75

Our full dinner menu will also be available.

Prospector Squares, Corral of Gold Dust and Sidewinder
(2293 Sidewinder Drive)
435.645.9060



Novogodišnji menu

*Piće dobrodošlice
uz kukuruznu zlevku*

*Juha
teleći ragu*

*Toplo predjelo
Ravioli punjeni ovčjim sirom u
umaku od pršuta i vrganja*

*Glavno jelo
sočni svinjski file u lisnatom tijestu
pureći smotuljci sa sirom
pečena patka s umakom od naranče
krumpir na pole
zapečeno povrće
kroketi od riže
salata, domaći kruh*

Kava

*Desert
izbor slasnih novogodišnjih torti i voća*

ponoćna zdravica uz šampanjac

*Kasno a prvo Novogodišnje jelo
odojak sa važnja i Francuska salata
sarma i pire krumpir*

½ vina i ½ mineralne

6000,00 РСД по особи

МЕНИ ЗА БАНКЕТ - ПРЕМА ПРАВИЛИМА ПРОТОКОЛА



*Свечани ручак
повodom прославе
1700. godišnjice Milanskog edikta
Београд, 05. октобар 2013. године*

*Official luncheon
On the occasion of the celebration of the
1700th Anniversary of the Edict of Milan*

Belgrade, 5 October 2013

МЕНИ

*Пунjeni класни торти:
пармелја, пармезан, тиквица,
пиво пшеница, сираније од Блатца*

Супа на сиверском пирић

*Пунjeni филе брањина:
Виталонска салата*

Пунjeni јабуча

*Кејп апиа:
Рибњаци рибана - Мистерија
Панораја „Кип“, 2009*

*Црни алат:
Кабрије соланос - Резерва
Мати подбум „Радославинац“, 2009*

*Шампињени
Триумф
Подбум „Алексајбровић“, 2008*

ЗАДАТАК 1

ИЗРАДИТИ
МЕНИ ЗА
БАНКЕТ ЗА
СВЕЧАНЕ
ПРИЛИКЕ



ЗАДАТАК 2

ИЗРАДИТИ
МЕНИ ЗА
БАНКЕТ ПРЕМА
ПРАВИЛИМА
ПРОТОКОЛА



ПЛАНИРАЊЕ МЕНИ - ЗА КОКТЕЛ ПАРТИЈУ



СТИЛ МЕНИЈА

ГОТОВ МЕНИ - са унапред утврђеном ценом

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Све потребне
намирнице планирају
се и добављају
раније.

ТЕХНИЧКО - ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

У већини случајева коктел
партије се организују у
објектима који су опремљени
за таква дешавања.
Изузетак су коктел партије на
отвореном где је потребна
комплетна опрема за
пружање кетеринг услуга.



НИВО ЦЕНА

Цене варирају у зависности од типа ресторана.
Појединачне цене по ставкама МЕНИ-а варирају од ниских
до високих.

АТМОСФЕРА

Мени треба да
рефлектује тему
ресторана и
дешавања...

ПРОФЕСИОНАЛНОСТ

ОСОБЉА

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

ТИП У УСЛУГЕ

Америчко - енглески и
француски.



Груписање хране за коктел је најзахвалније одрадити према редоследу служења.



1. Апетисани (*уз аперитивна пића да отворе апетит...*)

2. Хладна предјела (*канапеи, роловани залогаји, хладни воловани, пуњена поврћа...*)

3. Фина пецива (*штанглице, вирилице у путер тесту, пите...*)

4. Топла предјела (*риба, плодови мора или разна поврћа у темпурама, поховани сир, крокети...*)

6. Јела од меса (*ролнице од пилећег меса, месни ролати, мини филе „Велингтон“...*)

7. Јела са роштиља (*ноазети, ћевапчићи, роштиљ кобасице, ражњићи, пилетина...*)

8. Десерти (*ситни колачи, воћни тартови, парфеи, воћни желеи, мусеви...*)

ПРИМЕР КОКТЕЛ МЕНИ - а



*Канапери разни
(са поврћем, приштом и дињом, са
гамборима, капресе)*

*

Мешани сир

*

Бриоши са лососом и кавијаром

*

Воловани са шунком

*

Пита са сиром, зељем и месом

*

Филети смуђа „Орли“

*

Мешани роштиљ:

*Ђевапчићи, гурманске бомбице,
ноазети од телећега филеа, ражњић од
пилећега меса са тиквицом и чери
парадајзом*

*

*Парфе од лешника / Мус од шумског
воћа*

*

Ситни колачи

*

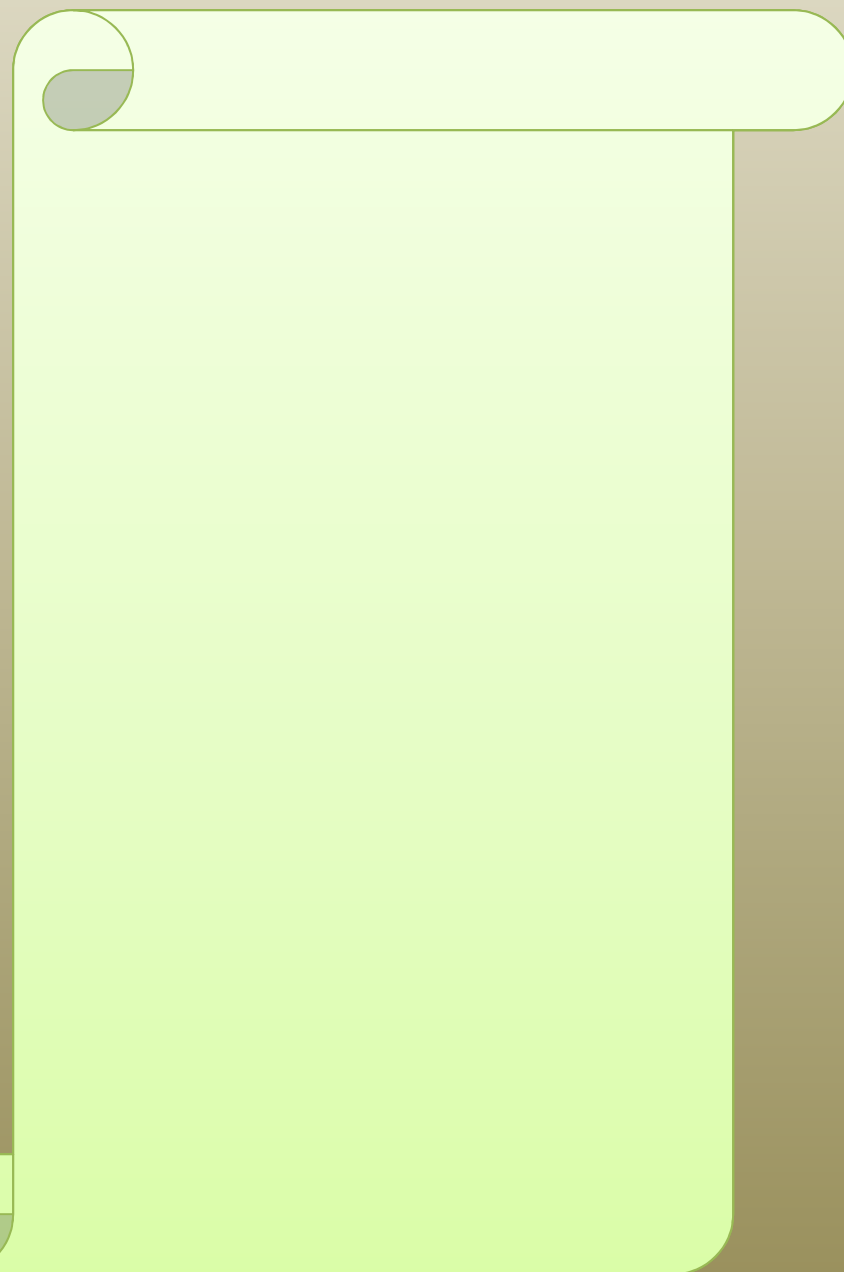
*Чоколадна фонтана са воћним
ражњићима*



ЗАДАТАК 3



**ИЗРАДИТИ
МЕНИ ЗА
КОКТЕЛ
ПАРТИЈУ**



НАЈЧЕШЋЕ ЈЕ
НАЈСКУПЉИ !!!

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА ЗА БИФЕ



СТИЛ МЕНИЈА

ГОТОВ МЕНИ - са унапред утврђеном ценом за комплетан мени или цене по ставкама које одређују коначну укупну цену.

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Све потребне намирнице планирају се и добављају раније.

Намирнице од специјализовани добављача морају се пажљиво планирати

ТЕХНИЧКО - ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

У већини случајева бифеи се организују у објектима који су опремљени за таква дешавања. Изузетак су бифеи на отвореном где је потребна комплетна опрема за пружање кетеринг услуга.



НИВО ЦЕНА

Цене варирају у зависности од типа ресторана.
Појединачне цене по ставкама МЕНИ-а варирају од ниских до високих.

АТМОСФЕРА

Мени треба да рефлектује тему ресторана и дешавања...

ПРОФЕСИОНАЛНОСТ ОСОБЉА

Професионално и спретно особље, изузетно високих стручних знања са израженим организационим способностима и смислом за естетику.



ТИП У УСЛУГЕ

Самопослужење уз помоћ особља
У неким случајевима америчко - енглески или француски.



ХЛАДНИ БИФЕ

Воловани са лососом и кремод од лимете

*

Мешани хладни наресци

(његушка пришта, говеђа пришта, свињска печеница, кулен)

*

Карнаћо од језика / сос од рена

*

Цезар салата, Валдорф салата, Пилећа „Сникерс“ салата

*

*Пастрмка пуњена бриноазом од тиквица са сосом од бадема или
сосом од авокада*

*

Турбан од розбифа са сосом од шумског воћа или са сосом од јабуке

*

Сезонска салата, Грчка салата

*

Хладан фрикандо на баитовански начин са пуњеном крушком

*

Лангуст „Леп изглед“

*

Палета мешаног сира са рибизлама, боровницама и купинама

*

Мешано воће

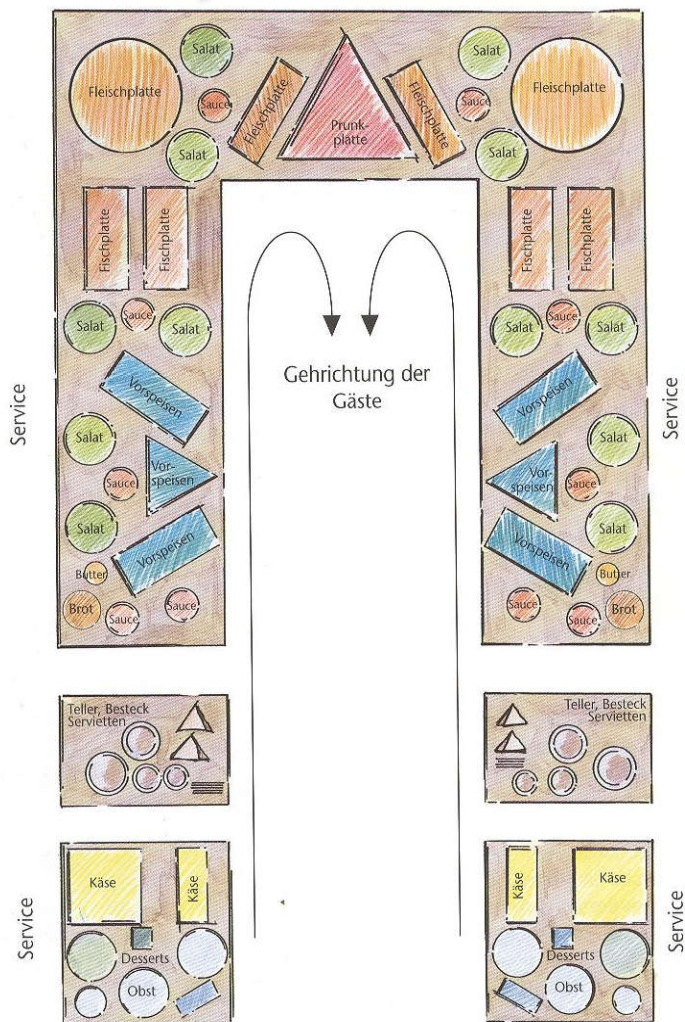
*

Десерти

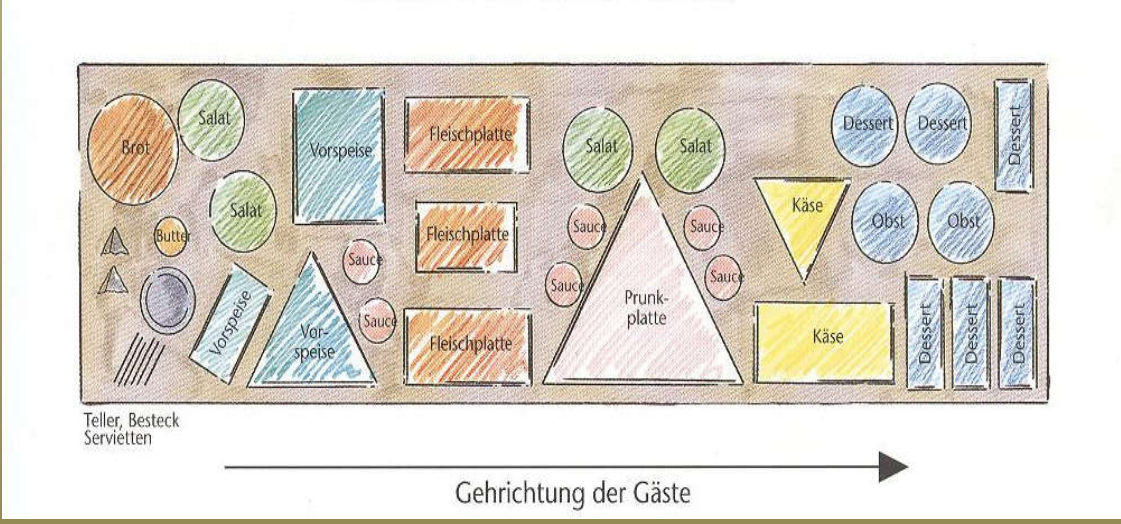
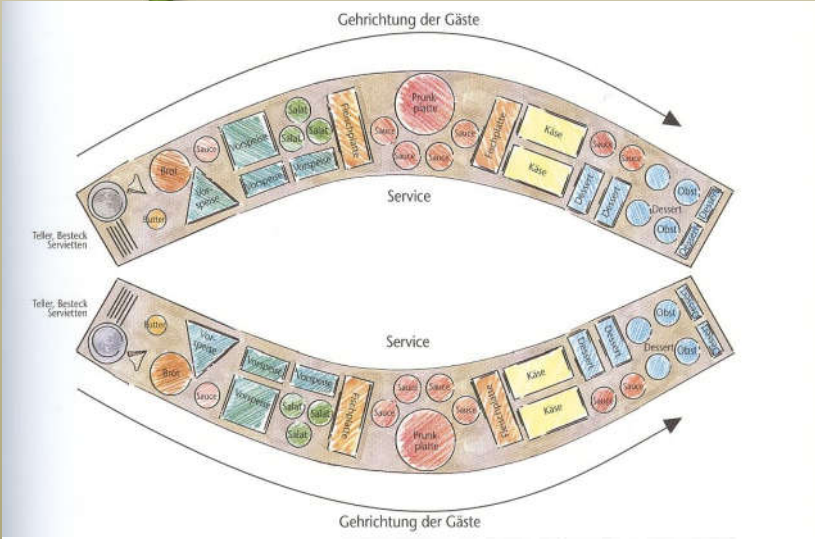
*(Тирамису, Чиз кејк, Воћни тарт, Врећице са сувим воћем,
Чоколадни шнит, Москва шнит, Мус од пистаћа и од лешиника)*

*

Хлеб и пецива



ХЛАДНИ БИФЕ



ТОПЛО - ХЛАДНИ БИФЕ



Пети бушеи са кремом од гамбора

*

Хладни наресци

(Њезушки пришт са дињом, говеђи пришт, свињски врат, кулен)

*

Мешани сир

*

Карпаћо од ћурећих груди и ананса

*

Попијети од смуђа, Кладовски сос

*

Оброк салате

*(Салата од плодова мора, Цезар салата, Говеђа салата са сусамом,
Валдорф салата)*

*

Похован Гауда сир, Ремулад сос

*

Лист у хрскавој темпури, Соја сос

*

Филети пастрмке са бадемом, Холандски сос

*

Мини „Кордон блу“

*

Ролнице од пилећег меса, сос од пистаћа

*

Мешани роштиљ

*(Ђевапчићи у сланини, Ноазети са тиквицама, роштиљ кобасице,
Пилећи сати)*

*

Салате од свежег поврћа

(Сезонска салата, Шопска салата, Витаминска салата)

*

Десерти

(Туфахије, Крем „Бруле“, Шнит – три чоколаде, Воћни тарт)

*

Пецива и хлеб

*

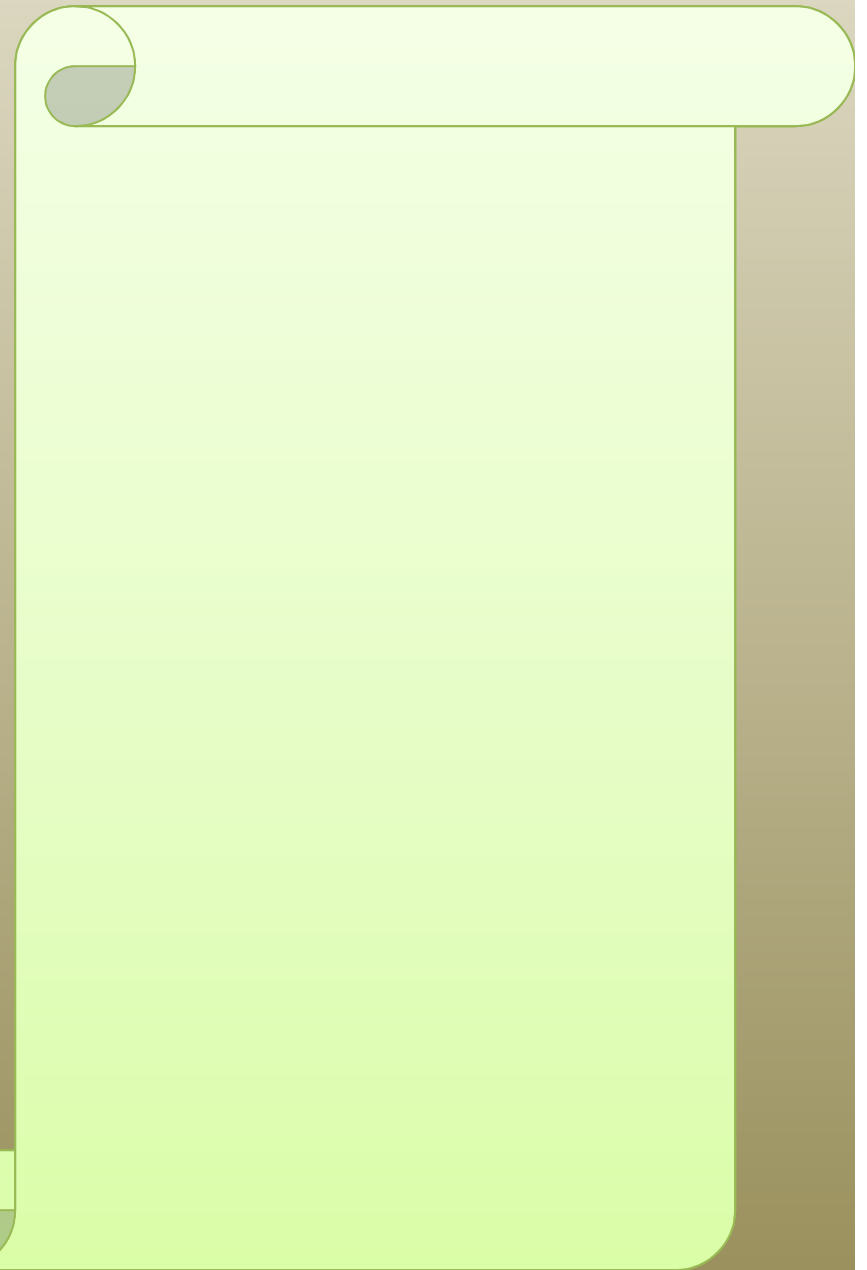
Мешано воће



ЗАДАТАК 5




**ИЗРАДИТИ
МЕНИ ЗА
ХЛАДНИ БИФЕ**

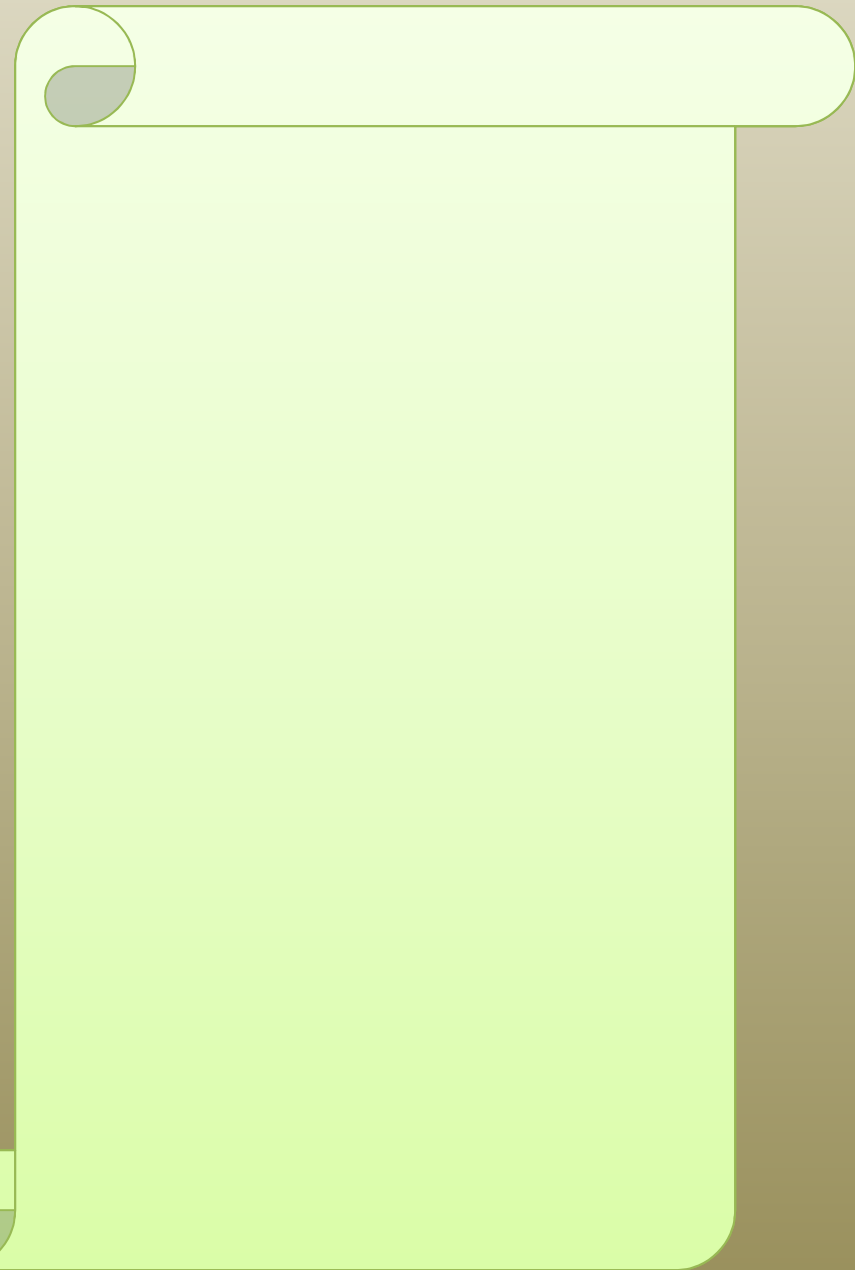




ЗАДАТАК 6



**ИЗРАДИТИ
МЕНИ ЗА
ХЛАДНО -
ТОПЛИ БИФЕ**



ИНСТИТУЦИОНАЛНИ МЕНИ



СТИЛ МЕНИЈА

ЦИКЛИЧНИ МЕНИ - оброци су осмишљени за одређени временски период и циклично се понављају

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Пожељно је фокусирати се на намирнице које није тешко набављати.

ТЕХНИЧКО - ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

Опрема мора бити функционално распоређена и испланирана за велики број потрошача.



НИВО ЦЕНА

Непрофитабилне кухиње - финансира их држава или је цена obroka урачуната у цену боравка.

АТМОСФЕРА

Ако постоји објекат за исхрану (студентске или радничке мензе) он мора бити осмишљен према највишим хигијенским стандардима, пријатног и мирног ентеријера.

ПРОФЕСИОНАЛНОСТ ОСОБЉА

Неопходно је познавање алтернативних и дијеталних начина исхране.

Извршно особље - обучено, нижих професионалних способности са обавезним сертификатом о обављеној ХТЗ обуци.

ТИП У УСЛУГЕ

Самопослуживање или кетеринг



ПРИМЕР ЦИКЛИЧНОГ НЕДЕЉНОГ МЕНИЈА ЗА ВРТИЋ - УЗРАСТ ДЕЦЕ ДО 7 ГОДИНА

НЕДЕЉНИ МЕНИ ЗА ПЕРИОД ОД 20.07. ДО 24.07.2010. ГОД

	ПОНЕДЕЉАК	УТОРАК	СРЕДА	ЧЕТВРТАК	ПЕТАК
ДОРУЧАК	Хлеб, крем сир, туњевина, јогурт, краставац	Хлеб, павлака, суви врат, јогурт, парадајз	Хлеб, маргарин, мед, млеко	Качамак са сиром и млеко	Хлеб, намаз од маргарина и качкаваља, парадајз, јогурт
УЖИНА	Бресква	Лимунада	Воћна салата	Компот	Бресква
РУЧАК	Крем чорба од поврћа Запечени резанци са сиром Парадајз салата	Сладак купус са јунећим месом, хлеб	Пилећи кромпир паприкаш, краставац салата	Капама са јунећим месом и кромпиром, хлеб	Грашак са месом, хлеб
УЖИНА	Био кекс воћни сок	Кокос кифлице, воћни сок	Бресква	Чајно пециво	Хлеб, маргарин, цем

Вила звончица – за Тамару Мајкић

Пример вртића „Радост“ на Новом Београду

ПРИМЕР ЦИКЛИЧНОГ НЕДЕЉНОГ МЕНИЈА ЗА ВРТИЋ - УЗРАСТ ДЕЦЕ ДО 7 ГОДИНА

Пратећа табела нутритивних вредности цикличног менија за период од 20.7. до 24.7.2010. године

ДАНИ	kJ	ПРОТЕИНИ	МАСТИ	УГЉЕНИ ХИДРАТИ	Ca	Fe
ПОНЕДЕЉАК	4546	36	43	132	462	9
УТОРАК	5015	37	45	153	359	5
СРЕДА	4710	37	41	146	444	6
ЧЕТВРТАК	4910	40	41	153	445	6
ПЕТАК	4702	41	42	139	512	7
ПРОСЕК	4780	38	42	147	444	7

Пример вртића „Радост“ на Новом Београду

ЗАДАТАК 7

ИЗРАДИТИ
ЈЕДАН
ЦИКЛИЧНИ
МЕНИ ЗА
ОБЈЕКАТ ПО
ИЗБОРУ

	ПОНЕДЕЉАК	УТОРАК	СРЕДА	ЧЕТВРТАК	ПЕТАК	СУБОТА	НЕДЕЉА
ДОРУЧАК							
УЖИНА							
РУЧАК							
УЖИНА							
ВЕЧЕРА							

ЗАДАТАК 8

ИЗАРДИТИ
ПРАТЕЋУ
ТАБЕЛУ
НУТРИТИВНИХ
ВРЕДНОСТИ УЗ
ПРЕДЛОЖЕНИ
ЦИКЛИЧНИ
МЕНИ

ДАНИ	kJ	ПРОТЕИНИ	МАСТИ	УГЉЕНИ ХИДРАТИ	Ca	Fe
ПОНЕДЕЉАК						
УТОРАК						
СРЕДА						
ЧЕТВРТАК						
ПЕТАК						
СУБОТА						
НЕДЕЉА						
ПРОСЕК						

ХВАЛА НА ПАЖЊИ

