

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА
СВЕЧАН ОБРОК-БАНКЕТ
-БАНКЕТ-„*Bonquet*“,



ПРЕДАВАЊЕ 12.

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА ЗА СВЕЧАНЕ ОБРОКЕ



*Вера која не може да преживи
судар са истином,
„није много вредна“
МП.*

***СВЕЧАНИ ОБРОЦИ, СУ ОНИ ОБРОЦИ КОЈИ СЕ ОРГАНИЗУЈУ,
КАО ШТО ИМ И САМ НАЗИВ-ИМЕ КАЗУЈЕ:
„СВЕЧАНОГ КАРАКТЕРА“,
Поводом одређене свечаности.***

*Свечани оброци се послужују у свечаној атмосфери и
организују се за већи број људи.*

*Да би се успешно орагнизовао „Свечани оброк“ – “БАНКЕТ”,
неопходно је, имати адекватне услове за његову реализацију.*



ОСНОВНИ УСЛОВИ



Услови који треба да буду
испуњени су:

1) *Едукован-обучен*, и,
истрениран стручни кадар.

2) *Адекватан простор*, са
неопходном опремом и
инвентаром.

3) *Здравствено-безбедно*,
припремљена храна!



ПОЈАМ,... КОЈИ СУ ТО СВЕЧАНИ ОБРОЦИ ПРЕМА НАМЕНИ?



- 1) Банкет-свечани ручак или свечана вечера,*
- 2) Хладно-топли бифе,*
- 3) Коктел-пари-партија.*



ПЛАНИРАЊЕ СВЕЧАНОГ МЕНИЈА

„БАНКЕТ“ „*Bonquet*“,

(Банкет-приређивање свечаног ручка или вечере)

Банкет је пореклом из Француске—„*Bonquet*“, приређује се поводом различитих свечаности као што су;

- 1) Државни празници,
- 2) Симпозијуми,
- 3) Посета страних делегација,
- 4) Повод за закључивање важних уговора,
- 5) Јубилеји, и други догађаји свечаног карактера.



Сл. Постављен кувер за „Банкет“

ПОЈАМ, БАНКЕТ-„*Bonquet*“,

Банкетом се сматра, сваки свечани оброк на коме присуствује више од *20-двадесет* званица!

Банкет се увек, приређује у посебној просторији уз поштовање одређеног **протокола** приликом **услуживања!**



ШТА СЕ ЗАХТЕВА ОД РАДНОГ ОСОБЉА?



- ✓ **Врхунска дисциплина!**
- ✓ **Стручност и креативност!**
- ✓ **Тачност и спретност!**



ЗА „БАНКЕТ“ ТЈ. СВЕЧАНИ РУЧАК ИЛИ ВЕЧЕРУ, НА СТО СЕ ПОСТАВЉАЈУ:

1) *Столњаци* и салвете од свиле или дамаста;

1) *Најбоље* посуђе;

3) *Сребрни или* други високо квалитетан прибор за јело;

4) *Кристалне* чаше;

5) *Свећњаци са* декоративним свећама,

6) *Жардињере са* свежим цветним аранжманима, ИТД, ИТД,..



Сл.Свечано сервиран-украшен сто за „Банкет“

КОНОБАРИ У СВЕЧАНИМ СМОКИНГ ОДЕЛИМА И БЕЛИМ РУКАВИЦАМА;



***Сл. Постављен сто за „Банкет“
Услужно особље-конобари, морају бити у свечаним униформама са белим рукавицама!***

СВЕЧАНА САЛА ЗА БАНКЕТ



Сл. Сервирана свечана сала за свечани ручак „Банкет“

ЗА БАНКЕТ СЕ, ПОСЛУЖУЈЕ СВЕЧАНИ МЕНИ

Menu

•••
Pileće belo
šo froa
- punjeno povrće

•••
Konsome sa
knedlama od
gušćije džigerice

•••
Turnedo
„Buketijer“
Vitaminska salata

•••
Karamel krem

Priprema se od malih filea, pečenog ili dinstanog mesa živine (pileta). Meso se iseče na reznjeve, po volji oblikuje, modlicom ili nožem, a od ostatka pripremi se mus koji se namaže prst debelo na nauljen pleh, ohladi, iseče na odgovarajuće oblike na koje se stavi meso i prelije sosom šo froa. Nežno se ukraši i šemizira aspikom. Na činjju se slaže na podlozi aspika, a praznine dopunjavati punjenim hladnim povrćem (sarmicama, pečurkama).



Сл. Пилеће бело „Шофроа“

*Pileće belo šo froa
- punjeno povrće*

Kiflue propariti kipućim mlekom, poklopiti i ostaviti da odstoji pola sata da se natope. Za to vreme džigericu očistiti od žilica i sastrugati je nožem. Dodati malo restovanog crnog luka, malo korice od limuna, sećkanog peršuna, so, biber, majoran, jaje, po potrebi mrvica hleba pa iscedenu kiflu i sve dobro izmešati. Formirati male knedlice, spuštati ih u kipuću slanu vodu ili supu i kuvati dok ne isplivaju na površinu.

*Konsome
sa knedlama
od gušćije džigerice*



Сл. Конзома са кнедлама од гушчије џигерице;

ПОНУДА РАСКОШНИХ ГАСТРО-ПРОИЗВОДА

Turnedoe sotirajte, obložite nežnom garniturom „Buketijer“-strukom finog začinskog povrća preliveno holandez sosom,a turnedoe prelijte spojenim mesnim sokom koji ste začinili madera - vinom.

Turnedo „Buketijer“



Vitaminska salata
Сл.Витаминска салата;



Сл.Турнедо „Букетијер“

Spremiti dan ranije, šećer rastopiti u karamel, tim preliti dno kalupa namazanog sa malo ulja, izlupati jaja, šećer, slatko mleko i vanilu procediti i puniti u kalupe, staviti u mlaku remu u vodenu kupku da se zgusne (pošira), ali ne sme da kuva. Ohladiti, istresti, ocediti tečnos od karamela i ukrasiti šlagom. Preliv služiti posebno.

Karamel krem



Сл.Карамел крем;

СТОЛОВИ ЗА СВЕЧАНИ РУЧАК - БАНКЕТ ПОСТАВЉАЈУ СЕ У ПОСЕБНИМ ОБЛИЦИМА; „Е, П, I, Т, О, С” ИТД.



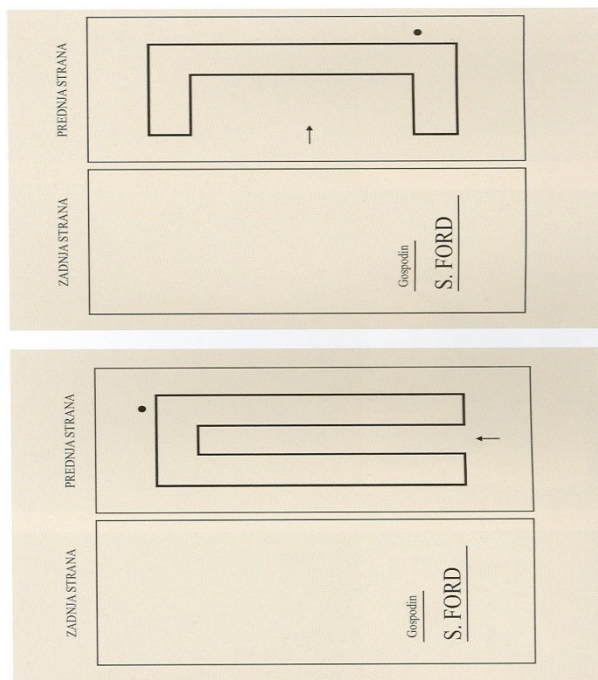
Plan stola

Pred ulaz u trpezariju (sala za obede) stavlja se plan stola, na kome su obeležena mesta sa imenima gostiju.

Svrha postavljanja plana stola je da gost što brže i što lakše nađe svoje mesto za stolom i da vidi ko sedi pokraj i preko puta njega.

Ali i pored ovoga, preporučljivo je da domaćin, naročito kod manjih obeda, zapamti gde je koji gost raspoređen i da mu pomogne da što pre dode do svog mesta.

Indikator stola («pilot» kartice)



Kod većih obeda, međutim, nemoguće je da domaćini ovo čine. Zato je potrebno da gost još prilikom služenja aperitiva dobije karton (indikator kartu) na kome je ucrtan plan stola i obeleženo mesto gde će on sedeti.

Jedna strelica obeležava ulazna vrata, i obeleženo mesto sedenja.

Na suprotnoj strani kartona ispisano je ime i prezime gosta.

Mesto domaćina i njegovog gosta ne obeležava se ovim kartonom.

ПОЈАМ, КО ЈЕ ДОМАЋИН-ПРЕРИРЕЂИВАЧ, А,
КО ЈЕ ОРГАНИЗАТОР НА БАНКЕТУ-СВЕЧАНОМ
РУЧКУ-ВЕЧЕРИ?



Онај ко приређује *Банкет* је;
„Домаћин-Приређивач“;
а,
„Угоститељско-хотелијерска кућа у којој се
приређује „Свечани оброк-Банкет“ је;
„Организатор догађаја“;

КО ПЛАНИРА МЕНИ ЗА СВЕЧЕНИ ОБРОК-“БАНКЕТ“?

- **1) Мени за банкет**, планира и саставља *„Планер Мениа“* који је уједно и *„Менаџер хране и пића(ХиПа)“*, у договору са *домаћином приређивачем*.
- **2) Писану понуду**, са свим елементима, менаџер *„ХиПа“*, презентује *домаћину-приређивачу*.
- **3) Када се домаћин-приређивач**, изјасни да прихвата понуду, менаџер *„ХиПа“*, сматра да је понуда прихваћена и предузима остале кораке за реализацију *„Свечаног Мениа“*.



RANCH HOUSE RESTAURANT

133 OLD TRAIL ROAD

DUNCANNON, PA 17020 (717)-834-4710

BANQUET SELECTION SHEET

DATE AND TIME OF EVENT _____

THE APPROXIMATE NUMBER OF GUESTS WILL BE _____

(I will call one week prior with the actual number of Guests)

MY 2 ENTREES WILL BE _____ & _____

MY CHOICE OF POTATO IS _____

MY CHOICE OF VEGETABLE _____

MY OPTIONAL APPETIZER IS _____

IN-HOUSE: CHOOSE BUFFET WITH TOSSED SALAD OR FAMILY STYLE WITH CHOICE OF SLAW OR APPLE SAUCE.

THE TYPE OF EVENT I AM PLANNING IS _____

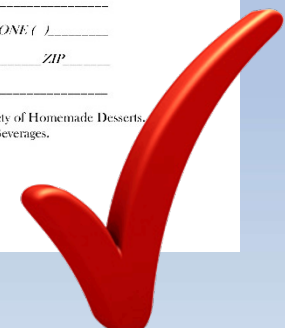
SPECIAL NEEDS FOR EVENT _____

YOUR NAME _____ PHONE () _____

ADDRESS _____ ZIP _____

E-MAIL _____

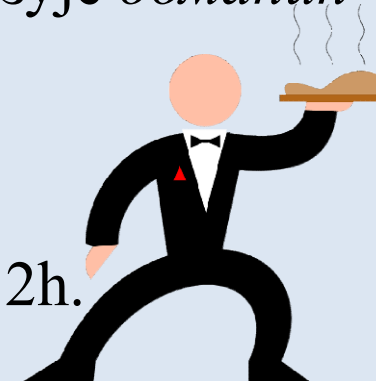
Unlimited Beverages are included & a large variety of Homemade Desserts.
Caterings ask about available Beverages.




Који су следећи кораци Менаџера ХиПа?

1) Први корак је, писање профактуре којом се обавезује домаћин *приређивач* за финансијску гаранцију.

(која треба да износи најмање око 50%)



2) Други корак, је резервација;  28.12.2019. у 12h.

3) Трећи корак, је писање налога за припрему и реализацију који се електронски прослеђује осталим службама у ланцу;

A) Шефу сале,

B) Шефу кухиње и

C) Стручној служби за обрачун и ревизију и

другим службама,...



Понуда мора бити обострано испоштована!

ШТА САДРЖИ ПОНУДА ЗА „БАНКЕТ МЕНИ“



Понуда за, „*Свечани-Банкет-Мени*“-Ручак или *Вечеру*,
треба да садржи следеће елементе:

- **Име наручиоца;** *Природно-Математички Факултет-УН-Нови Сад.*
- **Повод одржавања „Банкета“;** *Закључење Уговора о размени студената на бази реципроцитета са , Русијом,....*
- **Дан и сат одржавања „Банкета“;** *28.12. 2019. године у 12,00 сати.*
- **Просторија;** *Банкет сала, Природно-математичког факултета.*
- **Број гостију;** 20.
- **Број и облик столова;** *два овална стола по 10 особа.*
- **Мени;**.....*следи,...*
- **Цена Мениа по особи.....;**
- **Посебне услуге-** *уколико их има,....?*



КОЈЕ СУ ТО ПОСЕБНЕ УСЛУГЕ?

Посебне услуге могу бити;

Декорација, сале, столова,

Музика – клавир,

Фотограф,

Начин плаћања,

Поклони,

Напомена: конобари у смокингу и белим рукавицама, ...

Доставити: свим службама, менаџерима сектора, ...



КОЈИ СУ ОСНОВНИ И БИТНИ УСЛОВИ ЗА ПЛАНИРАЊЕ СВЕЧАНИХ МЕНИЈА?

Свечани мени-понуда треба да је:

1)Стручно састављена:

2)Прегледно састављена: где се групе јела послужују редоследом класичног Мениа.

3)Читка и уредана: писана најлепшим словима, а имена стручних назива и јела, треба да су без језичких правописних грешака!

4)Језички јединствена: састављање назива јела од више језика не даје добар утисак?

5)Разумљива: фантастична имена која ништа не значе, као и неразумљиве изразе, треба избегавати, и

6)Истинита и тачна, што је предвиђено уговором!

ПРИМЕРИ МЕНИЈА ЗА СВЕЧАНИ ОБРОК *„БАНКЕТ МЕНИ“*



МЕНИ 1

Смућ „Амбасадор“ сос тартар

Говеђи филе „Wellington“

Сос „Modeira“

Композиција поврћа сотирана на маслацу

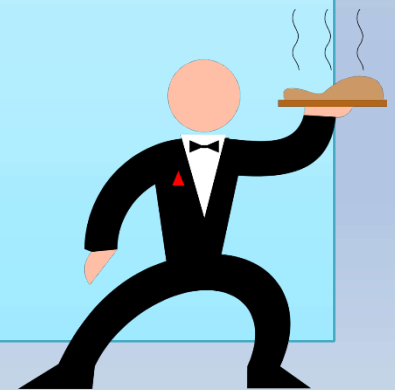
Чинија мешаног печења

Салата витаминска

Добош торта

Воће мешано

Кафа





М Е Н И 2

СМУЂ У АСПИКУ

*

ПОТАЖ ПАРМАНТИЈЕР

*

ПУДИНГ ОД ТАРТУФА

*

ЂУРЕЋИ МЕДАЉОНИ – ТЕЛЕЋИ СТЕК

*

САЛАТА ОД СВЕЖЕГ ПОВРЋА

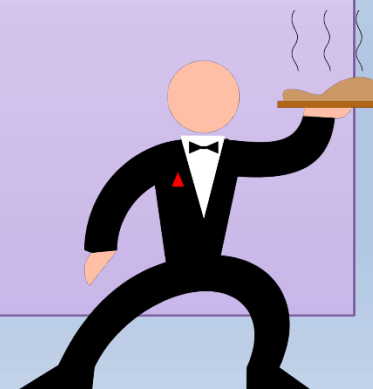
*

СУВА ПИТА СА ОРАСИМА ВОЋНИ СЛАДОЛЕД

*

ИНТЕГРАЛНА ПОГАЧА

*





М Е Н И 3

МАРИНИРАНЕ ПЕЧУРКЕ ПУЊЕНЕ КАВИЈАРОМ

*

**КОНСОМЕ „ЖИЛИЈЕН“*

*

ПОШИРАН СМУЂ У БЕЛОМ ВИНУ

*

ШНИЦЛА КАРАЂОРЂЕВА – СОС ТАРТАР

*

САЛАТА СРПСКА

*

ПУДИНГ ОД ОРАХА У ШАТОУ

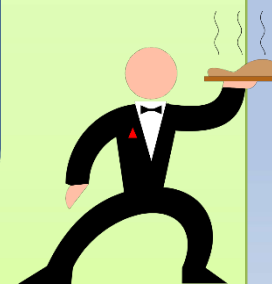
*

ЗЕМИЧКЕ ОД ХЕЉДЕ

*

КАФА

*





М Е Н И 4

ПАШТЕТА ОД ГУШЧИЈЕ ЦИГЕРИЦЕ

*

КОНСОМЕ „ЛЕДИ КРИШ“

*

ГРАТИНИРАНЕ ПАЛАЧИНКЕ СА МЛАДИМ СИРОМ

*

ТЕЛЕЋИ КОТЛЕТ „ШУМАДИЈСКИ“

*

ВИТАМИНСКА САЛАТА

*

РАЖАНЕ КАЈЗЕРИЦЕ СА СУСАМОМ

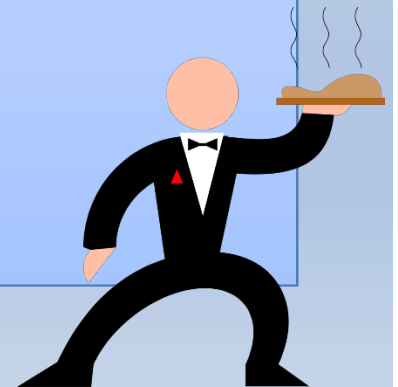
*

ВОЋНА ТОРТА ОД МАЛИНА

*

КАФА

*





М Е Н И 5

НАЦИОНАЛНО ХЛАДНО ПРЕДЈЕЛО

*

ТЕЛЕЋА „СРПСКА“ ЧОРБА

*

ПЕЧУРКЕ “ОРЛИ“

*

ПУЊЕН СТЕК И ТУРНЕДО

*

СЛОЖЕНА САЛАТА ОД СВЕЖЕГ ПОВРЋА

*

ПОГАЧА СА СУНЦОКРЕТОМ

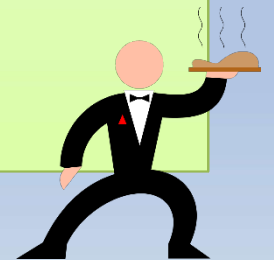
*

СРНЕЋА ЛЕЋА И АВАЛА КУП

*

КАФА

*





Početak obeda

Menu

Langust na „jadranski način“

Konsome sa prolećnim povrćem

Puding od spanaća - kiselo mleko

Pečena ćurka sa kestenom
Vitaminska salata

Izbor sireva

Kasato



Langust na „jadranski način“



Сл.Лангуст на „Јадрански начин“



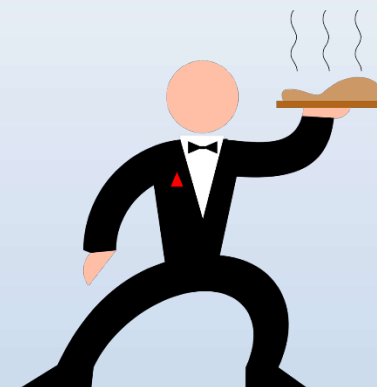
*Kosome sa
prolečnim povrćem*



*Puding od spanaća
- kiselo mleko*



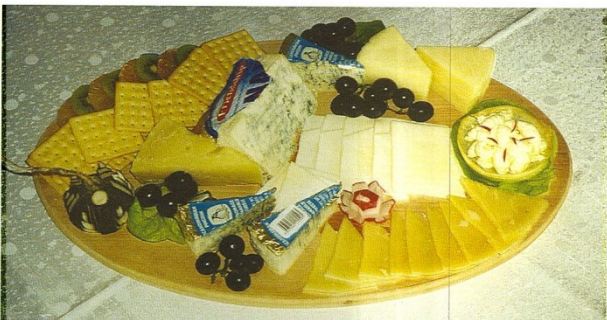
*Pečena ćurka
sa kestenom*



Vitaminska salata



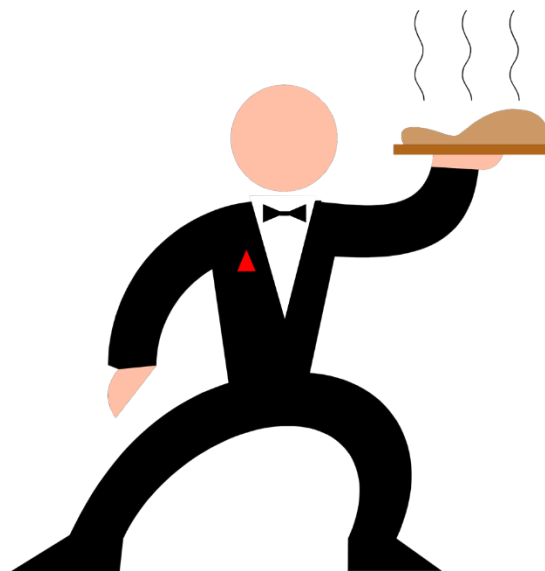
Izbor sireva



Kasato



Po završetku služenja aperitiva i nakon što gosti zauzmu mesta za stolom konobari se povlače u ofis, uzimaju činiju sa prvim gangom i formiraju kolonu prema utvrđenom redosledu.
Što se tiče uniforme šefa posluženja, ona treba da se razlikuje od uniforme konobara.



ПРИМЕР МЕИНА НА ПРАЗНИЧНОМ ПЛАТОУ:



Печени ћурећи батак пуњен сушеним воћем.

Ћурећи филе са поврћем.

Терин од пачећих груди, батак и пачја цигерица.

Димљене груди фазана са кус-кусом.

Груди морке увијене у дивље печурке и пистаће.

Печена паприка пуњена крем сиром са зачинским биљем, и
Исечена јабука са мангом на бриноаз начин.



Сл.Празнични плато: Дobar “Мени” и лепа девојка никад нису далеко!

ЗАДАЦИ И ПИТАЊА ЗА СТУДЕНТЕ СА ПРЕДАВАЊА 12.

1. Дефиниши Појам, „*Свечаних Оброка*“;
2. Који су основни услови, који треба да буду испуњени, да би се организовао један „*Свечани оброк*“;
3. Појам и подела „*Свечаних оброка*“ према намени;
4. Појам, дефиниши свечани оброк „*Банкет*“;
5. Појам Планирање Мениа за свечани „*Банкет-ручак*“, од идеје до реализације;
6. Шта садржи понуда за „*Банкет Мени*“, од идеје до реализације;
7. Напиши понуду за „*Банкет Мени*“ за свечани оброк-ручак, са свим параметрима од идеје до реализације, од набавке до продајне цене са маржом 100% + ПДВ(*калкулација*);

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!



Проф. др М.Портић