

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА ЗА СВЕЧАНЕ ОБРОКЕ
„ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ СТО“
13.ПРЕДАВАЊЕ



Сл.1.Хладно-Топли-“Интеграл Бифе сто“;

ПЛАНИРАЊЕ СВЕЧАНОГ МЕНИА ЗА „ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ“

ПОЈАМ, „ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ“

Хладно-топли бифе, се организује у свечаним приликама када се жели гостима понудити већи избор елитних хладних и топлих јела-Мениа.

Хладно-топли бифе, је пореклом из Француске и везан је за име француског кувару *Buffeta* који је радио на двору *Луја XIV*.



Сл.Бифе сто на модеран Француски начин;

ПОЈАМ, „ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ“

Француски кувар *Buffet*, први је у Европи изнео на сто лепо сечена и обликована хладна јела.

Хладано-топли бифе је свечани пријем који се организује поводом:



Државних празника,

Разних Јубилеја,

Годишњица,

Културних и спортских догађаја,

Венчања-свадбених ручкова,

Криштења,

Указивања почасти,

Службене добродошлице,

Конгреса,

Конференција,

Свечано отварање изложби,

Научних скупова као и низ других “Свечаних догађаја”.

ПОЈАМ, „ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ“

- Хладано-топли бифе, се најчешће приређује у вечерњим сатима са почетком у *20 сати у време вечере.*
- Међутим, хладано-топли бифе, се приређује и за време *ручка са почетком у 14 сати.*



Сл. "Ордевер" на Модеран начин;

Цена приређивања “Хладног бифеа”, је веома висока, јер изискује;

1)Скупе и квалитетне намирнице!

2)Високу креативну Гастрономску уметност!

3)Велики људски напор!

4)Простор и време, као и,

4)Адекватна средства за рад и друге потребне услове.



Сл.Хомард „Белви“ са тартуфима;

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА ЗА ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ СТО


Утврђивање асортимана, и количине јела по једној особи планира се од: две-ио до пет порција када је у питању храна, стим што тежина једне порције износи око 100 грама у нето износу.



Сл.Смуђ „Белви-леп изглед“

КО ПЛАНИРА МЕНИ ЗА ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ?



- Мени за „*Хладно-топли бифе сто*“, планира и саставља „*Планер Мениа*“ који је уједно и „*Менаџер Хране и Пића-ХиПа*“, у договору са *домаћином-приређивачем*.
- Писану понуду са свим параметрима-елементима, менаџер ХиПа презентује *домаћину-приређивачу*.
- Када се, *домаћин-приређивач*, изјасни да прихвата понуду, менаџер ХиПа, сматра да је понуда прихваћена и предузима остале кораке за реализацију Мениа. 

Који су следећи кораци Менаџера ХиПа?



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

(око 50% аванса)

2) Други корак, је резервација;

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

Шефу сале,

Шефу кухиње,

Стручној служби за обрачун и ревизију, и

Другим службама;

Понуда мора бити обострано испоштована!

ШТА САДРЖИ ПОНУДА ЗА „ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ СТО“

Понуда за „Хладно-топли бифе сто“ треба да садржи:

Име наручиоца: *Природно-Математички Факултет -УНС-Нови Сад.*

Повод: *закључење уговора о размени студената на бази реципроцитета са ЕУ.*

Дан и сатница одржавања; *10.01. 2020. године у 14,00 сати.*

Просторија; *Банкет сала, Природно-Математичког Факултета.*

Број гостију; *100.*

Број столова и облик састављања;.....*следи,...*

Мени;.....*следи,....*

Цена Мениа по особи.....;

Посебне услуге;.....



КОЈЕ СУ ТО ПОСЕБНЕ УСЛУГЕ?

Посебне услуге могу бити;

Декорација, сале, столова, цветни аранжмани,.....

Музика – клавир,... ..

Фотограф,... ..

Начин плаћања,... ..

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

Поклони,.....

Доставити: свим службама, менаџерима сектора,...



Сл.Декорација бифе стола по жељи домаћина-приређивача;

КОЈИ СУ БИТНИ ЕЛЕМЕНТИ ЗА ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА ЗА ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ СТО?

МЕНИ-ПОНУДА ЗА „ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ СТО“ МОРА БИТИ:



1) Стручно састављена!

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

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

4) Језички јединствена, састављање назива јела са више језика не даје добар утисак.

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

6) Истинита, по понуди и уговору који је сачињен и оверен!

**ЗА ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ ПОТРЕБНО ЈЕ
ИЗВРШИТИ СЛЕДЕЋЕ ПРИПРЕМЕ:**



- 1) Уређење просторија!*
- 2) Припрема и декорација бифе столова!*
- 3) Припрема потребног инвентара, и,*
- 4) Сложити сервиране чиније са храном.*



Сл. Гушчији галантин;



Сл. Паштета од гушчије џигерице;

КОЛИКО ЈЕ ПОТРЕБНО, САЛАА ЗА ОРГАНИЗАЦИЈУ ХЛАДНО-ТОПЛОГ БИФЕА

За приређивање Хладно-топлог бифеа – свечаног карактера, потребно је имати: две сале.

1) У првој сали домаћин приређивач: прима госте и ту се послужује аперитив, а,

2) У другој сали се поставља сто са изложеним јелима.



Сл.Постављен хладно-топли бифе сто;

ИЗБОР СТОЛОВА ЗА ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ-СТО

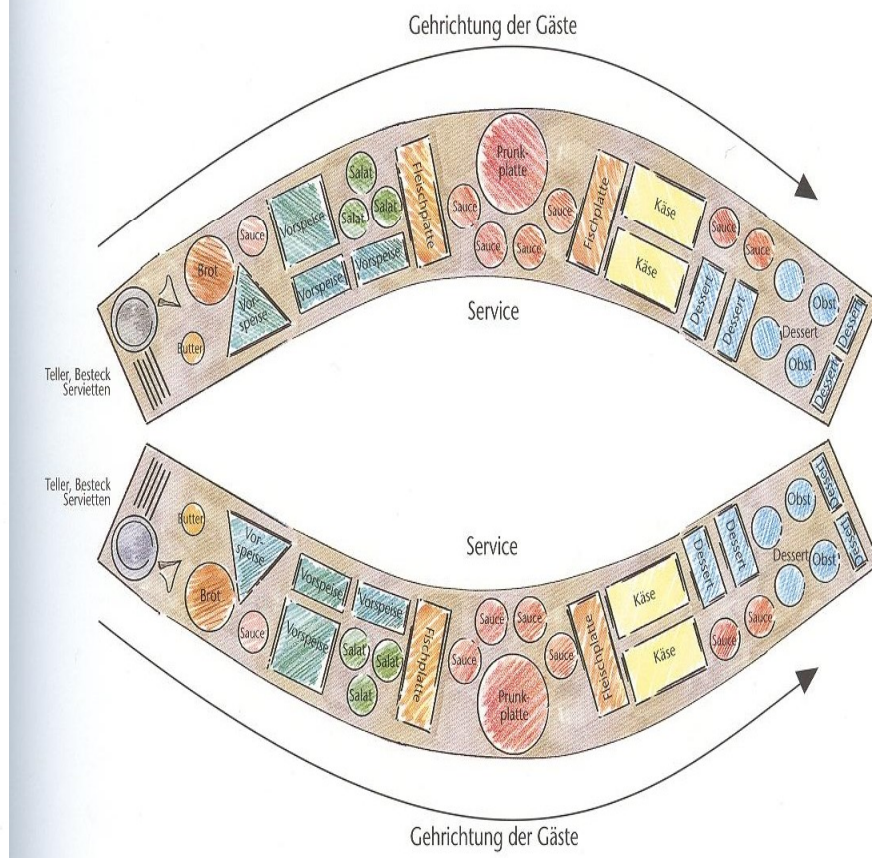
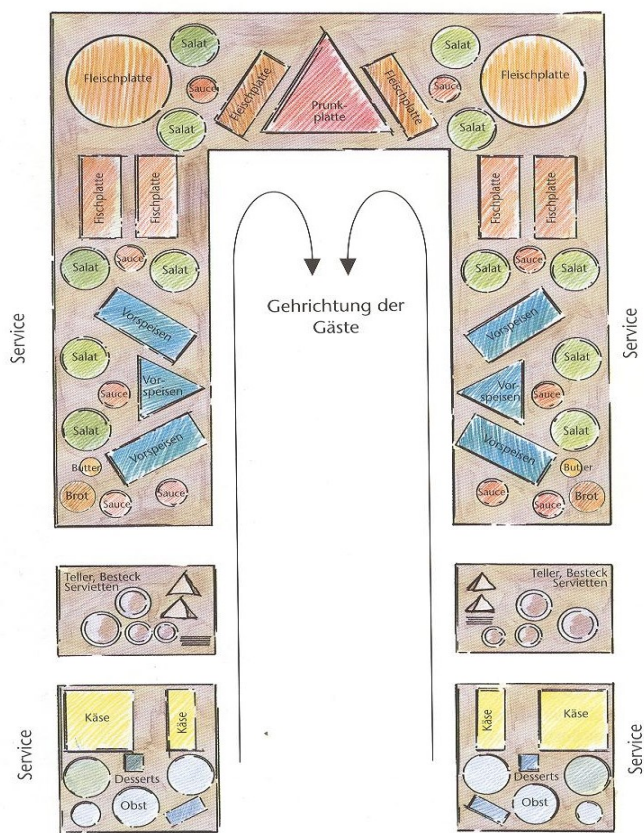
Постављање столова за хладано-топли бифе може бити у облику слова:

И, П, О, Т, Е,... као и у другим облицима.

Сто се поставља на средину сале, да би гости могли прићи столу са свих страна.

Најповољнији начин постављања стола је слово **О** или **П**;

(из разлога што гости, могу да се крећу око стола).



Сл.Разни облици столова за хладно-топли бифе;

УРЕЂЕЊЕ СТОЛОВА

Столови се прекривају дугачким банкетским столњацима од свиле или дамаста.

На сто се поставља;



*Најбоље посуђе,
Сребрни прибор за јело,
Кристалне чаше,
Салвете од дамаста или свиле,
Жардињере са свежим цвећем,
Свећњаџи са декоративним свећама,
Велики плитки тањири,
Десертни плитки тањири, и
други прибор,...*

СИСТЕМ ОРГАНИЗАЦИЈЕ ХЛАДНО-ТОПЛОГ БИФЕ-СТОЛА

„Хладно-топли бифе“, може да се организује на три начина и то:

- а) На Француски начин,*
- б) На Руски начин, и*
- в) На, начин „Интеграл“ ;*



Сл.Хладно-топли бифе сто на Француски начин;

ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ НА ФРАНЦУСКИ НАЧИН

Јела за такав *“Бифе Сто”*, приређују се у кухињи:

Секу се на мале залогаје,

Слажу се на декорисане чиније,

Потом се имизирају, и,

Тако, се постављају на сто, да их гости могу узимати уз помоћ,

виљушке или фор-легера,...



Сл.Хладно-топли бифе сто на Француски начин;

ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ НА РУСКИ НАЧИН

Хладно-топли бифе на Руски начин,

Разликује се асортиманом јела који је много већи-крупнији у већим комадима!

Јела су обично у целом комаду лепо декорисана.

Сто је обично постављен у виду потковице и са унутрашње стране налазе се *кувари који стручно секу* и расецају месо *и стављају госту на тањир.*

Поред целих комада послужују се и готова јела као што су:

- *Густе супе,*
- *Гулаши, наприкаши,*
- *Мућкалице,*
- *Рагуи, сотеи и Друа јела.*



Сл.Срнећи наприкаш;



Сл.Мућкалица;

ИНТЕГРАЛ БИФЕ СТО

Интеграл бифе сто, је мешавина Француског и Руског „Бифе-стола“, са топлим пунктовима и угоститељских атракција као што је:



Сл.Интеграл „Бифе сто“;

АСОРТИМАН ПОНУДЕ ЗА ХЛАДНО-ТОПЛИ БИФЕ СТО



- Паштета од гушчје џигерице,
- Шампињони пуњени кавијаром,
 - Гушчја џигерица у сланини,
 - Мус од гушчје џигерице,
 - Паштета од пилеће џигерице,
- Паштета од лососа „сос кладовски”,
- Паштета од морских „плодова”,
 - Паштета од смуђа,
 - Паштета од фазана,
 - Паштета од срнетине,
 - Паштета од зеца,
- Вегетаријанска паштета,
- Паштета од прашке шунке,
- Хладан ростбиф у аспику,
 - Телећи језик у аспику,
 - Телећи мозак у аспику,
 - Пилећи галантин,
 - Пастрмка филирана,
 - Смуђ филиран у аспику,
 - Димљен лосос “карпаћо”,
 - Бранцин на приморски,
 - Смуђ „Белви”,





- Фазан „у гнезду”,
- Лангуст на „модеран начин”,
 - Шкампи у аспику,
 - Пилеће груди „белви”,
 - Пуњено прасе,
 - Јагњећа леђа „барон”,
 - Његушка пришута,
 - Ужичка говеђа пришута,
 - Свињска печеница,
 - Кулен,
 - Хладан телећи фрикандо,
 - Мешана закуска,
 - Ордевер,
 - Витаминско предјело,
 - Пуњена паприка са сиром у павлаци,
 - Сува паприка пуњена поврћем,
 - Сармице од листа рена,
 - Сармице од виновог лишћа,
 - Говеђа салата,
 - Пилећа салата,
 - Саалата од лигњи,
 - Салата од морских плодова,
 - Салата од од хоботнице,
 - Валдорф салата,
 - Виндзор салата,
 - Татарски бифтек,
 - Целер у ремулади,
 - Пуњене печурке „финтерб”,





• *“, Мариниране печурке пуњене кавијаром,*

- *Телеће пихтије,*
- *Пихтије од морских риба,*
 - *Маслинке с лимуном,*
 - *Шарене салате,*
 - *Босанска салата,*
 - *Салата љутеница,*
 - *Лесковачка салата,*
 - *Сиреви мешани,*
 - *Горнгозола,*
 - *Српски сир,*
 - *Еамемер,*
 - *Рокфор,*
 - *Војвођански каре,*
 - *Прасеће печење,*
 - *Јагњеће печење,*
 - *Јареће печење,*
 - *Телеће печење,*
 - *Ђуреће печење,*
- *Ринглице од сардела у уљу,*
- *Шпаргле у винигрет сосу,*
- *Медаљони од јастога,*
- *Витаминска салата,*
 - *Мешане салате,*



Асортиман топле понуде;

- *Лесковачка мућкалица,*
- *Соте „Строганов“,*
- *Медаљони „мумало“,*
- *Гратиниране трипице,*
- *Срнећи паприкаш са париским кнедлама,*
 - *Далматинска паштицаада,*
- *Јагњећа сарма са киселом павлаком,*
 - *Паприкаш од дивље свиње,*
 - *Лесковачки воз,*
 - *Лесковачки ћевапчићи,*
 - *Лесковачки уштипци,*
 - *Лесковачке кобасице,*
 - *Пилећа џигерица у сланини,*
 - *Ћевапчићи роловани у сланини,*
 - *Чурећи медаљончићи,*
 - *Ролован розбиф у сланини,*
 - *Медаљончићи цврчак,*





• *Понуда посласаница:*

- *Воћна торта на пет спратова,*
 - *Срнећа леђа,*
 - *Чешке куглице,*
- *Ванилице са глазуром,*
- *Колачићи од кокоса,*
 - *Сахер торта,*
- *Торта Тирамису,*
 - *Фигаро,*
 - *Ораснице,*
- *Презбургер кифлице,*
 - *Мињони,*
- *Земичке интегралне,*
 - *Пециво разно,*
- *Сладолед воћни,*
 - *Кафа,...*



Понуда за хладно-топли бифе за 100 особа;

	Артикал	Ј/м	Кол.	Цена	Износ	Бр.серв.
1	Пасрмка у аспику	пор	10			2
2	Смуђ белви	пор	10			2
3	Паштета од гушчије џигерице	пор	10			2
4	Фазан у гнезду	ком	2			2
5	Лангуст леп изглед	ком	2			1
6	Салата од шампија	пор	10			2
7	Ђурећи галантин	пор	10			2
8	Хладан ростбиф „Цвећарски“	пор	10			2
9	Прасе у аспику	ком	1			1
10	Његушка пршута	пор	5			1
11	Димљени лосос-сос Кладовски	пор	5			1
12	Салата од морских бисера	пор	10			2
13	Пилећа салата	пор	10			2
14	Валдорф салата	пор	5			1
15	Пуњене печурке са кавијаром	пор	5			1
16	Мешани сир	пор	10			2
17	Јагњеће печење б/к	ком	1			2
18	Јареће печење	ком	1			2
19	Срнећи паприкаш са кнедлама	пор	10			2
20	Италијанске трипице-шкембићи	пор	10			2
21	Лесковачка мућкалица	пор	10			2
22	Медаљони мумало - Палас	пор	10			2
23	Лесковачки воз; коктел њевапчићи	ком	100			2
24	Лесковачки коктел уштипци	ком	100			2
25	Лесковачки ноазети	ком	100			2
26	Лесковачка коктел кобасице	ком	100			2
27	Пилећа џигерица у сланини	ком	100			2
28	Воћна торта на 5 спратова	пор	100			1
29	Мешано воће у корпи-сервис	ком	2			2
30	Пециво-земичке	ком	200			10
31	Кафа по жељи кувана или еспресо	ком	200			200
32	Декорација столова-цветни Аранжман					
33	Апартман за младенце-гратис					
34	Остало					
			УКУПНО.....			РСД



ЗАДАЦИ И ПИТАЊА ЗА СТУДЕНТЕ СА ПРЕДАВАЊА 13.

1. Појам, генеза, дефинисање „*Хладно-топлог бифеа*“ ;
2. Планирање Мениа за „*Хладно-топли бифе*“, од идеје до реализације;
3. Шта садржи понуда за „*Хладно-топли бифе*“ ?
4. На колико начина се може, приређивати „*Хладно-топли бифе сто*“ ?
5. Шта је то, „*Хладно-топли бифе сто*“ на Француски начин?
6. Шта је то, „*Хладно-топли бифе сто*“ на Руски начин“?
7. Шта је то, „*Интеграл-Хладно-топли бифе сто*“ ?
8. Напиши асортиман артикала за „*Хладно-Топли бифе сто*“ за једну особу, са калкулацијом и планском маржом од 100% + ПДВ;
9. Напиши асортиман артикала за „*Хладно-Топли бифе сто*“ за
10. особа, са калкулацијом и планском маржом од 100% + ПДВ;
10. Напиши понуду за 100 особа за „*Хладно-топли Бифе сто*“, са калкулацијом и планском маржом од 100% + ПДВ;

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!



Сл. СРПСКА НАЦИОНАЛНА БОЖИЋНА ТРПЕЗА!

Проф. Др М. Портић