

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА ЗА СВЕЧАНЕ ОБРОКЕ „КОКТЕЛ ПАРТИ“



ПРЕДАВАЊЕ 14.

Планирање мениа за: *„Коктел партију“ (cocktail party)*

- *Коктел партија* је пореклом из Америке и настала је поводом манифестације: *“Борбе петлова”* у Америци.



Коктел партија је, најчесталији начин одржавања свечаних пријема, како код нас тако у земљама широм света.

Популарност коктел партије проистиче из низа предности у односу на друге врсте свечаног пријема а то су:



- 1) Може се организовати за велики број званица.*
- 2) Може се приредити у било које доба дана.*
- 3) Трајање је, краће него код других свечаних оброка.*
- 4) Цена Мениа је, знатно нижа у односу на друге свечане оброке.*
- 5) Асортиман јела је, једноставнији у односу на друге свечане оброке.*
- 6) Профитабилност и марже су веома високе!*

Према начину послужења уобичајене су три варијанте:

1) Прва варијанта, код овог начина услуживања је:

- *а) Да се прво гостима нуди аперитив, потом,*
- *б) Чиније са хладним јелима се постављају на
столове.*
 - *в) Гости се сами послужују.*
- *г) Док топла јела конобари служе из руке са чинија-
овала,...*
 - *д) Затим, на крају се послужују разна пића.*

2) Друга варијанта подразумева:

- *Да се јела сложе на овале и чиније а, конобари послужују са руке:*
 - *прво аперитив,*
 - *а,затим,*
- *разна јела и на крају остала пића и напитке.*

3)Трећа варијанта се примењује:

- *Када менаџер ресторана, нема довољан број услужног особља,*
- *Јела и пића се постављају на столове а гости се сами услужују.*



Сл.Коктел парти све на столу:

Приређивање Коктел партије

Коктел партија је свечани пријем који најчешће приређују:

Државници,

Дипломатски представници поводом:

Разних празника,

Јубилеја или

У част боравка неке делегације, или

Поводом сличних свечаних догађања,...

Карактер котел „*Parti*“ партије;

На коктел партији *приређивач-домаћин*,
Поздравља и позива званице,
да се упознају и разговарају,
што је на банкету мање могуће.



Сл. Овакве врсте свечаних пријема трају од један до два сата.

Карактеристике сала и коктел парти:

Коктел партију је могуће приредити у неколико мањих међусобно повезаних сала,
које су украшене цветним аранжманима и зеленилом;



За време пријема гости не седе,
већ шетају или у групама и стојећи разговарају.

Дружење на коктел пари:

- Званица-гост на коктел партији, може да оде кад зажели, али из културе и учтивости, треба да остане око 15 минута до пола сата.



- Пошто гости стоје у различитим групама, потребно је припремити и неколико столица за старије особе.

Уређење сале за коктел парти:

- *Сала за услуживање* за овакву намену мора бити посебно уређена и декорисана.
- *Поред фонтана*, стубова или зидова треба поставити:

Мале округле столове на којима се унапред постављају чинијице са апетисанима,

**вазе са цвећем,*

**наприне салвете,*

**сламчице,...итд,...*

**Према сврси и асортиману,
постоје следеће коктел партије:**

а) Аперативна коктел партију,

б) Обична коктел партија,

в) Проширена коктел партија.

а) Аперативна коктел партију:

на којој се послужују аперитивни
коктели и друга аперитивна пића уз
апатисане.



б) Обична коктел партија,
која се послужује између ручка и вечере.

На обичној коктел партији,
гости се послужују са мањом количином
хране тј.

12 – 15 залогаја.



в) Проширена коктел партија,
је обилнија од обичне коктел партије.

- *Проширена коктел партија се послужује за време ручка или вечере.*
- *Проширена коктел партија треба да одговара по квантитету-количини једном свечаном Мениу, на банкету који се приређује за време:*
 - *Ручка или Вечере ;*
(20-25 залагаја).

Карактеристике проширене коктел парти

- За проширену коктел партију, гости се послужују са; 20 до 25 различитих залогаја.



- Јела и пића, служе се са овала или чинија.
- Будући да гости конзумирају стојећи и без прибора за јело, од хране се услужују мали-сврсисходни залогаји „финге-фуд“.

Понуда за коктел партију мора бити;



- *Прегледно састављена,*
- *Читка и разумљиво написана и*
 - *Истинита!*

Понуда за коктел партију,
треба да садржи:

Име корисника,

Место, датум и сатницу,

Повод,

Број особа,

Асортиман,

Количину и спецификацију сервиса,

Цену, начин услуживања,

Начин и време плаћања!

Ко планира и предлаже “Мени” за Коктел парти?

- *Мени за коктел* партију планира и саставља планер мениа који је уједно и менаџер “ХиПа”, у договору са *домаћином приређивачем*.
-
- *Писану понуду* са свим 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.

- *Први корак* је писање уговора и профактуре којом се обавезује *домаћин приређивач* за;
финансијску гаранцију.
(50% аванс)
- *Други корак* је резервација и,
 - *Трећи корак* је писање налога за припрему и реализацију који се прослеђује осталим службама у ланцу:
 - шефу сале,
 - шефу кухиње и
 - стручној служби за обрачун и ревизију.
- **Понуда мора бити обострано испоштована!**

АСОРТИМАН ПОНУДЕ ЗА КОКТЕЛ ПАРТИ:

- **1)Апетисани:**
- *печени бадем,*
- *печени лешник,*
 - *пистаћи,*
 - *кикирики,*
 - *чипс,*
- *индијски орах,*
- *слани штапићи,*
- *штанглице од кима,*
- *хладно жу-жу коктел пециво,*
- *као и друге врсте сланог хладног пецива.*

2) Маслинке и друго воће:

*маслинке пуњене бадемом,
маслинке пуњене поврћем,
маслинке пуњене лешником,
маслинке пуњене кикирикијем;
црне маслинке,
зелене маслинке,
суве шљиве пуњене бадемом,
роловане суве шљиве у сланини.
(Препорука: маслине б/к)*

3)Канапеи разни:

а) Канапеи од свежег и куваног поврћа:

артичока,

целер,

цвекла,

печурке,

грашак,

краставац свеж и кисели,

шпанска паприка,

ајвар бели и црвени,

парадајз,

шпаргле,

ротквица,

пазилук,

пребранац,

пуре од пребранца,

кувана шаргарепа,

пуре од шаргарепа,

прокељ,

пуре од целера и друге врсте канапеа од поврћа по избору.

б) Канапеи од млечних производа:

*српски бели сир,
паштета од српског сира и кајмака,
паштета од српског сира и ајвара,
кајмак,
овчји сир,
качкаваљ,
горнгозола,
селама,
трапист,
швајцарски сиреви,
француски сиреви,
италијански сиреви и друге врсте сирева по избору.*

в) Канапеи од рибљег меса:

в) канапеи од рибљег меса:

- *димљени лосос,*
- *паштета од лососа,*
- *кавијар црни и црвени (од јесетре, моруне лососа итд.),*
 - *пастрмка,*
 - *паштета од смуђа,*
- *паштета од сомовине,*
- *паштета од листа,*
 - *скуша,*
 - *сардела,*
 - *сардина,*
 - *туњевина,*
 - *бакалар,*
- *паштета од моруне,*
 - *јесетре,*
 - *кечиге,*
 - *лососа,*
 - *јегуље,*
 - *лигње,*
 - *дагње,*
 - *шкампи,*
- *морски бисери-плодови и други,...*

- *г) Канапеи од меса и месних прерађевина:*

- *његушка пришута,*
- *ужичка пришута,*
- *свињска печеница,*
- *свињски врат,*
- *дуготрајни кобасичарски производи (кулен, чајна, сремска, српска, суџук), шункарице, прашка шунка,*
- *татарски бифтек („пољупци“ од татарског бифтека), енглиш ростбиф, војвођански каре, телећи и свињски фрикандо, говећи филе сењо,*
 - *телећи језик, свињски језик,*
 - *паштета од говеђег језика, паштета од пилетине,*
- *пилећи галантин, пилећа салата, говећа салата, коњски татарски бифтек, паштета од гушчје џигерице,*
 - *паштете од живинских изнутрица,*
 - *паштете од говеђих изнутрица,*
 - *паштете од дивљачи - длакаве и пернате, и*
 - *Друге,...*

д) Канапеи од јаја и њихових производа:

кувано жуманце,

кувано беланце,

кувано беланце и жуманце,

пасирао беланце,

стругано беланце,

сецкано беланце,

пасирано жуманце,

стругано жуманце,

беланце измешано са пасираним српским сиром,

жуманце са сенфом,

жуманце са кајмаком и друго.

СЛЕДЕЋИ АСОРТИМАН ПОНУДЕ ЗА КОКТЕЛ ПАРТИ;

- 4) Ролована прашка шунка „касино“.
- 5) Прашка шунка „добош“.
- 6) Ролована његушка пршута.
- 6) Ролована ужичка говеђа пршута.
- 7) Ролована свињска печеница.
- 8) Ролован свињски врат.
- 9) Ролован коктел ростбиф.
- 10) Ролован коктел свињски каре.
- 11) Ролован коктел телећи фрикандо.
- 12) Пуњени шампињони „финзерб“.
- 13) Коктел мешани сиреви.
- 14) Коктел мешано хладно предјело.

СЛЕДЕЋИ АСОРТИМАН ПОНУДЕ КОКТЕЛ ПАРТИ

- *15) Пребранац у корници од трошног теста – тарталети.*
 - *16) Коктел манастирске сармице у тарталети.*
 - *17) Лесковачки урнебес у тарталети.*
 - *18) Салата од лигњи у тарталети.*
- *19) Салата од морских бисера-плодова у тарталети.*
 - *20) Салата од пилећег меса у тарталети.*
 - *21) Салата од говећег меса у тарталети.*
 - *22) Паштете од живинског меса у тарталети.*
 - *23) Паштета од говећег меса у тарталети.*
 - *24) Паштета од рибљег меса у тарталети.*
- *25) Паштета од морских плодова-бисера у тарталети.*
(тарталете-корнице се спремају од сланог трошног теста).

СЛЕДЕЋИ АСОРТИМАН ПОНУДЕ ЗА КОКТЕЛ ПАРТИ

- 26) Пуњена корпица од шкампија.
- 27) Коктел настрмка у аспику.
- 28) Пуњено јаје „касино“ у тарталети.
 - 29) Ролован димљени лосос.
- 30) Хладно коктел телеће печење – б/к.
- 31) Хладно свињско коктел печење - б/к.
- 32) Хладно пилеће коктел печење б/к.
- 33) Хладно прасеће коктел печење б/к.
- 34) Хладно јагњеће коктел печење б/к.
- 35) Хладно јареће коктел печење б/к.
- 35) Хладно ћуреће коктел печење б/к.
 - 36) Штанглице са кимом.
 - 37) Коктел настрмка са сиром.
 - 38) Вириле у путертајг тесту.
 - 39) Коктел паштета са месом.
 - 40) Коктел зељаница.
 - 41) Коктел гибаница.
 - 42) Коктел пита са месом.

- **СЛЕДЕЋИ АСОРТИМАН ПОНУДЕ КОКТЕЛ ПАРТИ**

- 43) *Коктел пита са празилуком.*
- 44) *Коктел пита са печуркама.*
- 45) *Коктел пита са купусом.*
- 46) *Коктел проја са сиром и кајмаком.*
- 47) *Коктел проја са чварцима.*
- 48) *Коктел крофне са сиром; коктел сос.*
- 49) *Коктел печурке „орли“ сос тартар.*
- 50) *Похован коктел качкаваљ зелени сос.*
- 51) *Похован коктел целер сос коктел.*
- 52) *Крокети коктел од шунке сос коктел.*
- 53) *Смуђ „Орли“ сос Кладовски.*
- 54) *Пилеће бело „Орли“ сос тартар.*
- 55) *Коктел медаљончићи од лосога.*
- 56) *Коктел медаљончићи од димљене сомовине.*
- 57) *Коктел медаљончићи од смуђа.*
- 58) *Коктел лесковачки уштипци.*
- 59) *Коктел лесковачке бомбице.*
- 60) *Пилећа џигерица у сланини.*
- 61) *Ролован јунећи ростбиф у сланини.*
- 62) *Ролован јунећи филе у сланини.*

- **СЛЕДЕЋИ АСОРТИМАН ПОНУДЕ ЗА КОКТЕЛ ПАРТИ**
 - 63) *Роловано пилеће бело у сланини.*
 - 64) *Роловано ћуреће коктел у сланини.*
 - 65) *Роловани коктел лосос у Његушкој пришуту.*
 - 67) *Ролован коктел смуђ у Његушкој пришуту.*
 - 68) *Ролована патагоника у Његушкој пришуту.*
 - 69) *Коктел кобасице са сенфом.*
 - 70) *Коктел телећи медаљончићи са сенфом.*
 - 71) *Коктел медаљончићи од свињског филеа са сенфом.*
 - 72) *Димљени медаљончићи коктел од лакс кареа са сенфом.*
 - 73) *Коктел ћевапчићи са сосом од сенфа.*
 - 74) *Пилећи коктел ражњићи са сенфом.*
 - 75) *Телећи коктел ражњићи са сосом од киселе павлаке.*
 - 76) *Ћурећи коктел ражњићи са сенфом.*

- **СЛЕДЕЋИ АСОРТИМАН ПОНУДЕ ЗА КОКТЕЛ ПАРТИ**

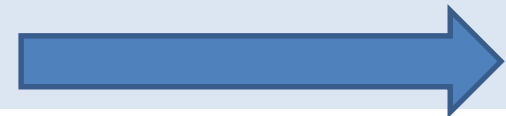
- 77) *Коктел коњски медаљончићи са сенфом.*
- 78) *Коктел пилећи медаљончићи - коктел сос.*
- 79) *Коктел ћурећи медаљончићи коктел целер сос.*
 - 80) *Коктел земичке.*
 - 81) *Чајно пециво у капислама.*
 - 82) *Фигаро коктел.*
 - 83) *Ораснице коктел.*
 - 84) *Презбургер кифлице.*
 - 85) *Мињони разни.*
 - 86) *Коктел ролати.*
 - 87) *Коктел принцез крофне.*
 - 88) *Коктел штрудле са вишњама, јабукама, трешњама.*
 - 89) *Коктел ролати орах, бадем, лешиник.*
 - 90) *Коктел воћни крем.*
 - 91) *Коктел сладолед.*
 - 92) *Еспресо кафа.*

ПРИМЕР:

- *Од наперд, наведеног асортимана потребно је у зависности о којој је коктел-партији реч, као и од броја гостију, написати понуду која би била прихватљива за потенцијалног корисника.*



*Пример Свечаног Мениа за
„Коктел партију“ за 100 особа,
На следећем слајду:*



рб.	Артикал-ганг	Ј/м	кол.	цена	укупно
1.	Бадем-печен	кг	1	х	100
2.	Лешник печен	кг	1	х	100
3	Индијски орах	кг	1	х	100
4	Маслинке пуњене бадемом	пор	10	х	100
5	Канапеи са дим. лососсом	ком	100	х	100
6	Канапеи са кавијаром	ком	100	х	100
7	Ролована његуша пршута	ком	100	х	100
8	Ролован росбиф енглисх	ком	100	х	100
9	Пуњени шампињони финзерб	ком	100	х	100
10	Коктел пастрмка у аспику	ком	100	х	100
11	Пребранац у тарталети	ком	100	х	100
12	Урнебес у тарталети	ком	100	х	100
13	Телећи коктел „фрикандо“	ком	100	х	100
14	Горгозола сир мини-коктел	ком	100	х	100
15	Мешани сир-коктел	пор	10	х	100
16	Пита са месом рибе; рибе-коктел	ком	100	х	100
17	Пита са шампињонима-котел	ком	100	х	100
18	Зељаница коктел у каписли	ком	100	х	100
19	Смуђ „Орли“ котел сос	ком	100	х	100
20	Крофне од сира-коктел	ком	100	х	100
21	Похован качкаваљ-коктел	ком	100	х	100
22	Лесковачки коктел уштипци	ком	100	х	100
23	Пилећа цигерица у сланини	ком	100	х	100
24	Ћурећи ражнић-коктел	ком	100	х	100
25	Нуазети коктел од тел. филеа	ком	100	х	100
26	Коктел ђевапчићи	ком	100	х	100
27	Коктел земичке	ком	100	х	100
28	Презбургер кифлице	ком	100	х	100
29	Рафаело у каписли	ком	100	х	100
30	Сладолед коктел	пор	100	х	100

Начин сервирања



Апетисане сервирати у шампањ чашама.

Маслинке сервирати у чинијицама са
ЛИМУНОМ.

Кананее сервирати на сребрним или растффрај
овалима (на овале обавезно поставити
посластичарско миље, ако канапеи нису
капислирани у одговарајуће папирне
каписле).

Роловану његушку пршуту,

Ролован хладан ростбиф и

Пуњене шампињоне,

*(пуњене шампињоне финзербом капислирати
у папирне каписле)*

Сервирати на овале са подлогом од зелене
салате,

а у средину овала поставити декорацију од:

„ружа”

роткви,

ротквица,

краставца или парадајза.

Његушку пршуту није пожељно шмизирати
темпираним аспиком, док

Ролован ростбиф и *печурке* је обавезно!

Коктел настрмку у аспику сервирати у
папирним декоративним капислама на
овалу са посластичарским миљеом.

Пребранац и урнебес салату сложити у:
Корпице од бутертајг теста,
на потом сервирати у папирним корпицама.

Тако капислиране корпице поређати на
посластичарско миље на сребрном или
ростфрај овалу.

Хладно коктел печење се сервира без костију, исечено на мале комаде величине једног залогаја; на росфрај овалу са подлогом од зелене салате.

На овалу, у одговарајућој чинији, сервира се коктел сос од рена и киселе павлаке.

На истом овалу, у одговарајућој чашици, сервирају се пластичне мини виљушке за једнократну употребу.

Мешани сиреви сервирају се на овалима са
подлогом од зелене салате.

На овом овалу потребно је сервирати у
чашици мини-виљушке за једнократну
употребу.

Овали морају бити по жељи декорисани
одговарајућим јестивим декорацијама од
поврћа.

Разне пите са:

месом,

празилуком,

печуркама,

зељанице, и

друге пите **обавезно** се капислирају у одговарајуће папирне каписле и тако слажу на овал обложен посластичарским миљем.

Пите се посебно, свака понаособ сервирају на одговарајућем овалу.

Смућ „Орли“ се сервира на:

Топлој ватросталној чинији или на рибљем овалу уз пратећи сос од мајонеза.

На овалу, сервирати чашицу са пластичним виљушкама за једнократну употребу.

Напомена: између овала и похованог смућа не поставља се папирно миље, јер би се залогаји похованог смућа залепили за папир.

Крофне са сиром сервирају се:

на исти начин као и смуђ.

Пратећи сос уз крофне је сос од киселе павлаке и мајонеза.

Поховани коктел качкаваљ на бечки начин сервира се као смуђ и крофне са сиром.

Уз поховани качкаваљ сервира се:

сос по избору од мајонеза.

Саветује се:

Да подлога за, смуђ, крофне од сира и похован качкаваљ буду листови зелене салате.

Начин сервирања



Сл.Димљени лосос

Начин сервирања



Сл. Пуњенње маслине

Начин сервирања-јела са роштиља:

- *Роштиљ*, који почиње лесковачким уштипцима, посебно се сервира у топлој ватросталној чинији, потом, ћевапчићи, џигерица у сланини, медаљончићи, пилећи коктел ражнић, пилеће бело на чачкалици итд,...



Начин сервирања посласлица;

- *Десерт* као претпоследњи ганг, сервира се у папирним капислама на ростфрајт овалима обложеним посластичарским миљеом.



Послатичарски гангови се сервирају посебно на овалима.

Последњи ганг је сладолед и кафа, који се гостима сервирају у одговарајућим чашама.

Гангови на коктел-партији који се сервирају у папирним капислама, не морају бити праћени једнократним виљушкицама.

Пластичне виљушкице за једнократну употребу могу бити замењене са дрвеним или пластичним чачкалицама.

Констатација би била следећа:

- *Једна овако богата*, проширена коктел-партија, по асортиману и по количини, потпуно одговара једном “Свечаном Менуу”.



- *Квалитет не може заменити квантитет*, али ако је норматив у питању колико је сваки гост добио, онда то изгледа овако:
= 20 залагаја x 25 до 30 г = приближно око = 500 грама.

ЗАДАЦИ И ПИТАЊА ЗА СТУДЕНТЕ 14.ПРЕДАВАЊЕ

- 1) **Појам “Коктел парти”** (*cocktail party*), јаке стране коктел парти у односу на друге врсте **“Свечаних Мениа”**.
- 2) **Према сврси и асортиману** наброј и дефиниши сваку **“Коктел партију”**:
- 3) **Шта треба да садржи „Понуда“** за **“Коктел парти”**?
- 4) **Напиши асортиман** понуде за обичну-једноставну коктел партију за 100 особа, картицу трошкова, са маржом од 100% + PDV;
- 5) **Напиши асортиман** понуде за проширену коктел партију за 100 особа, картицу трошкова, са маржом од 100% + PDV;

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!



Сл.Проширена коктел партија”