



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



ПЛАНИРАЊЕ МЕНИ-а

ВЕЖБА 5 .

- ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА ПРЕМА САСТАВУ СТИЛУ И ТИПУ*
- *ПРОФИТАБИЛНИ ПАНСИОНСКИ И ALL INCLUSIVE МЕНИ*
 - *СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ МЕНИ*
 - *ЕТНИЧКИ МЕНИ*

ЦИЉЕВИ ВЕЖБЕ:

- 1. Правилно планирање менија према саставу, стилу и типу – профитабилни пансионски мени.**
- 2. Правилно планирање према саставу, стилу и типу – специјализовани мени.**
- 3. Правилно планирање према саставу, стилу и типу – етнички мени.**

ПРОФИТАБИЛНИ ПАНСИОНСКИ МЕНИ



СТИЛ МЕНИЈА

ЦИКЛИЧНИ МЕНИ – оброци су осмишљени за одређени временски период, сезону и циклично се понављају у зависности од смене групе гостију.

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Пожељно је фокусирати се на сезонске намирнице које није тешко набављати.

ТЕХНИЧКО – ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

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



НИВО ЦЕНА

Кухиње хотела и пансиона сезонског карактера где је храна урачуната у цену боравка.

Цена варира у зависности од уговореног начина исхране (ноћење са доручком, полупансион, пун пансион, *All Inclusive*) и од категорије објекта.

ПРОФЕСИОНАЛНОСТ ОСОБЉА

Неопходно је познавање алтернативних и дијеталних начина исхране.

У објектима високих категорија професионално особље.

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



ТИП У УСЛУГЕ

Самопослуживање, кетеринг или амерички начин услуживања.

АТМОСФЕРА

Зависи од типа објекта
(пансиони и хотели на
планинама или у
приморју, бањски
објекти за смештај и
рекреацију...)



ПРИМЕР МЕНИЈА ЗА РУЧАК У РЕКРЕАТИВНОМ / СПА ЦЕНТРУ

Lunch Menu

Prepared for The Brass Rose By The Forge

| | |
|---|--------------|
| <i>Fresh Spinach Salad w/ Warm Bacon Dressing</i> | <i>15.00</i> |
| <i>Chef Salad</i> | <i>15.00</i> |
| <i>Grilled Chicken Caesar Salad</i> | <i>15.00</i> |
| <i>Shrimp Caesar Salad</i> | <i>15.00</i> |
| <i>Cobb Salad</i> | <i>15.00</i> |
| <i>Garden Salad</i> | <i>15.00</i> |

Lunches' can be ordered at time of booking and are offered Tuesday through Saturday.

All salads are served with Garlic Bread.

Please let your technician, or front desk personnel know if you would like to order a lunch.

Please allow 45 minutes for lunch orders to arrive.



ПРИМЕР МЕНИЈА ЗА РУЧАК У РЕКРЕАТИВНОМ У БАЊСКОМ ЦЕНТРУ ПРИЛАГОЂЕН ПОТРЕБАМА

Background

Our lifestyle has changed so much over the years, with a global move towards change, including our diet. We have tried to identify a variety of requirements that are sympathetic to our ethos at the Solas Croí Spa - we hope that we can provide something you will enjoy!

Ayurveda

Ayurveda is a holistic system of medicine from India that uses a constitutional model. Its aim is to provide guidance regarding food and lifestyle so that healthy people can stay healthy and folks with health challenges can improve their health.

Weight Watchers

Weight Watchers is an international organisation that offers various dieting support structures and services to assist weight loss and weight loss maintenance.

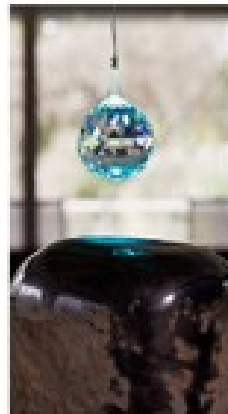
Calorie Counter

An awareness of the caloric content of foods is healthy and easy way of controlling weight and energy levels. Calories are now attached to most products we purchase, and keeping in mind a daily count makes for simple dietary awareness.

Low GI Diet

The "glycemic index diet" or "GI diet" refer to a system of ranking carbohydrate foods according to how much a certain amount of each food raises a person's blood sugar levels. Originally designed for diabetics, it is now a very popular and easy reference way of leading a healthy lifestyle.

Stay Healthy @ Solas Croí Spa



MENU

Ayurveda

KAPHA

Fresh Fruit Salad:
served with a variety of light, fresh fruits rich in astringent taste such as pomegranates, pears, apples, cherries, pears and strawberries. €5.50

VATA

Creem of Asparagus Soup with a hint of Fennel and served with Sprouted Wheat Bread. €4.10

PIKA

Summer Spring Rolls with Almond Cream and Mint Sauce. €4.60

Weight Watchers

STARTER

Spicy Cajun-style Crab Cake with a hint of mustard and served on a bed of Leafy Salad - 3 Points €6.25

MAIN COURSE

Russian Skillet Stroganoff with Green Pepper Rice and Dressed Salad - 7 Points €10.10

DESSERT

Carrot Muffins with a Walnut and Cream Cheese Centre - 3 Points €2.80

Low GI Diet

REFRESH

A salad of Melon, Dried cranberries and Prosciutto drizzled with Olive Oil, Mint and Basil dressing €4.60

GLUTEN FREE

Oven-Baked Tricoloured Broccoli and Red Pepper Frittata €3.85

SWEETNESS

Whole Grain and Soy Flour Almond Pancakes with a Selection of Fresh & Pared Berries €3.85

Calorie Counter

SMALL

Mango and Banana Smoothie with a Strawberry on top - 185 Calories €3.60

MEDIUM

Chunky Seafood Chowder with Homemade Wholegrain Bread - 495 Calories €6.40

LARGE

Isabella's Double Deluxe Extra Death by Chocolate Cake with Whipped Cream 640 Calories (279 Calories from Fat) €4.10

ПРИМЕР МЕНИЈА ЗА РУЧАК У ПЛАНИНСКОМ ОДМАРАЛИШТУ



Hladno predjelo
sremska, čajna, suvi vrat, sir beli,
kačkavalj, ruska salata, proja

Jeleća krem čorba
Sarma
Mešani roštilj
Salata
Mešano varivo
Kuwer

€ 17,5

Hladno predjelo
sremska, čajna, suvi vrat, sir beli,
kačkavalj, ruska salata, proja

Jeleća krem čorba
Mešano pečenje
Mešani roštilj
Salata
Kafa
Kuwer

€ 16,5

Hladno predjelo
beli sir, kačkavalj sremska, goveda,
salata, suvi vrat, proja

Jeleća krem čorba
Sarma
Mešano pečenje
Salata
Kafa
Kuwer

€ 16,5

Hladno predjelo
pršuta, pečenica, suvi vrat, beli sir,
kačkavalj, ruska salata, proja

Gibanica, zeljanica
Jeleća krem čorba
Mešano pečenje
Salata
Lepinja

€ 16,0



ПРИМЕР МЕНИЈА ЗА ВЕЧЕРУ У ПРИМОРСКОМ ОДМАРАЛИШТУ

Aperitivo

White Peach Bellini

Antipasto

Pan-Fried Scamorza with
Arugula Salad and Two Pestos

Primo

Blood Orange Risotto

Secondo

Swordfish Sicilian-Style

Dolce

Affogato



Catering and Party Planning By

Liza Kilgariff

Golden Gourmet

A Quality Selection
of Epicurean Specialties

8550 Flannery Way, Sacramento, CA 95828-7519
(916) 689-6437 Sacramento • (650) 692-2290 Bay Area
Fax (916) 689-8552 • www.thegoldengourmet.com

ALL INCLUSIVE BUFFET

SALADS

SEASONAL GREENS with Choice of Balsamic or Citrus
Shallot Vinaigrette
CAESAR SALAD
COLE SLAW with Ginger Cilantro Vinaigrette
TRADITIONAL GREEK SALAD of tomatoes, cucumbers, onions,
Kalamata Olives and Feta Cheese in olive oil with a hint of
Balsamic Vinegar & Oregano
TRI-VEGETABLE SALAD served with a Lemon
Tarragon Vinaigrette
SPICY TROPICAL CARROT SALAD with Pineapple and Pignoli
BRAISED RED CABBAGE & PEAR with Cinnamon & Clove
Spiced Vinaigrette
CELERY ROOT with Pineapple, Pignola & Creamy Garlic Dressing
TROPICAL VEGETABLE ASPIC with Pineapple served with
Ginger Aioli
ISLAND STYLE MANGO, JICAMA & CORN SALAD in a
Lime Cilantro Vinaigrette
FRESH FRUIT SALAD with Mint Garni
CHINESE PASTA SALAD with Spicy Peanut Sauce
PASTA PRIMAVERA with Pesto
ALMOND CURRY RICE SALAD with Golden Raisins and Coconut
ORZO SALAD with Tomatoes, Cucumber, Goat Chevre & Fresh Mint
MEDITERRANEAN COUSCOUS SALAD with Roasted
Vegetables & Kalamata Olives
CARIBBEAN STYLE BLACK BEAN SALAD with three-color
Peppers & Sweet Spicy Dressing
CLASSIC PEA SALAD with Bacon & Water Chestnuts
CRANBERRY WALDORF MOLD
MARINATED MUSHROOM SALAD with Roasted Red Peppers
DILLED RED POTATO SALAD
LENTIL ENDIVE SALAD with Cumin Citrus Dressing
HOT ENTRÉES
GARDEN PEAS with Bacon, Water Chestnuts & Onions
GERMAN STYLE RED CABBAGE
GINGERED YAMS IN ORANGE BOATS
BAKED KABOCHA SQUASH
MOUSSAKA
VEGETABLE STIR FRY
WILD RICE BLEND
POLENTA with Spanish Onion, Fontina & Sun-dried Tomato
SPANISH RICE with fresh Cilantro
MOROCCAN STYLE COUSCOUS with dried Apricots & Pistachios
SAFFRON RICE with Golden Raisins
ROTELLI ALFREDO
MULTI-GRAIN PILAF
PASTA PRIMAVERA
OLD FASHIONED STUFFING with Herbed Breads, Walnuts,
Apples and Water Chestnuts
COUSCOUS WITH SUN DRIED TOMATOES
MOSTACCIOLI with Plum Tomatoes, Portobello Mushrooms,
& Asiago Cheese
POTATO PARSNIP WHIP
BROASTED NEW POTATOES with Rosemary & Garlic
SPICY WHOLE BEAN TRIO
CREOLE RED BEANS & RICE SALAD

MAIN DISHES

DELI PLATTER OF ASSORTED MEATS & CHEESES
served with a variety of Whole & Herbal Breads,
Relish Plate & Sauces
A SELECTION OF THREE KINDS OF FINGER OR
ARAM SANDWICHES
LASAGNA POMODORO OR BOLOGNESE
RAVIOLI
MIXED SEAFOOD PASTA
BREAST OF CHICKEN in Artichoke Dijon Cream,
Marsala Sauce, Scallopini, or Cacciatore
CALIFORNIA CHICKEN OR CHEESE ENCHILADAS
in choice of Red Chili or Green Tomatillo Sauce
CHICKEN BREAST EN CROUTE with Wild Mushrooms & Shallots
STUFFED BREAST OF CHICKEN with choice of Garlic Yam
and Cilantro or Wild Rice Stuffing served with Cranberry Sauce
BAKED CORNISH GAME HEN WITH HERBED
BREAD STUFFING
LIMERICK BAKED HAM
MEDALLIONS OF PORK IN LEMON CAPER CREAM
CORNEED BEEF AND CABBAGE
ROAST BREAST OF TURKEY
ROAST BEEF
BRAISED MARINATED TRI TIP STEAKS
(add \$1.00 per person)
GRILLED SALMON w/Mango Ginger Salsa
(add \$1.50 per person)
AHI TUNA (add \$2.50 per person)



\$38.00 per person

Select two items
from the Main Dish Menu
and three items from either the Salads or
the Hot Entrées

Add additional main dish items for

\$4.00 per person

Add additional Salad or Hot Entrées

for \$2.50 per person

*For Brides Only - Two Free Hors d'oeuvres and Light Punch



All Menus Include A Selection
of Breads & Rolls,
Fresh Brewed Coffee
& Assorted Teas

China, Table Glassware, Utensils,
Napkins, and Table Linens.

All menu prices include service for up to 6 hours,
additional hours are billed at \$18.00 per hour per person.

ПРИМЕР ALL INCLUSIVE МЕНИЈА У ПРИМОРСКОМ ОДМАРАЛИШТУ



ПРАКТИЧНИ ПРИМЕРИ ALL INCLUSIVE МЕНИЈА И РЕСТОРАНА У ПРИМОРСКОМ ОДМАРАЛИШТУ



ЗАДАТАК 1



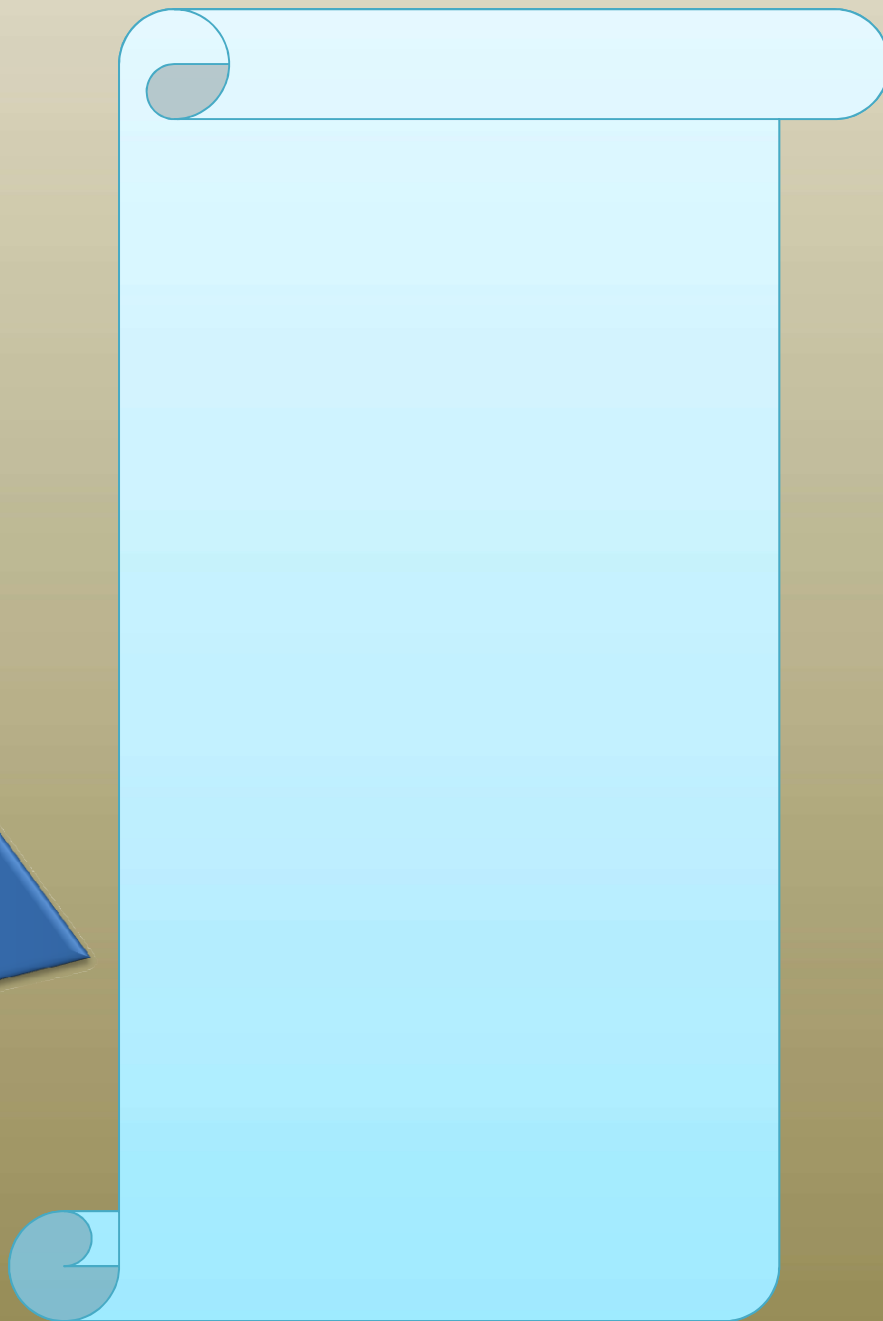
Израдите један
профитабилни
пансионски мени
за доручак у
планинском
одмаралишту.

A large, empty, light green rectangular area with rounded corners and a drop shadow, intended for the student's answer.

ЗАДАТАК 2



Израдите један
профитабилни
пансионски мени
за ручак у
приморском
пансионском
ресторану.



ЗАДАТАК 3



Израдите један
профитабилни
пансионски мени
за вечеру у
бањском
рекреативном
одмаралишту.

A large, empty, light orange scroll-like area for writing the answer.

ЗАДАТАК 4



Израдите један
профитабилни
пансионски *All
inclusive* мени за
вечеру у
егзотичном
приморском
одмаралишту.

A large, light blue, scroll-like graphic element, likely intended for writing the answer to the task.

ЗАДАТАК 5



ИЗРАДИТИ ЈЕДАН
ЦИКЛИЧНИ МЕНИ
ЗА 7 ДАНА ЗА
ИСХРАНУ У
ДЕЧИЈЕМ
ОДМАРАЛИШТУ
НА ПЛАНИНИ.

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

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ МЕНИ



СТИЛ МЕНИЈА

Специјалистички мени је обично **“ПОЛУ А ЛА КАРТ”**.

Специјалистички ресторани могу бити:
ЛОВАЧКИ, РИБЉИ, STEAKHOUSE, SUSHI РЕСТОРАНИ...



ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Основне намирнице
ресторана треба да су
лако доступне,
квалитетне и свеже.



ТЕХНИЧКО – ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

Опрема мора бити
функционално распоређена
Усклађена капацитету и
потребима ресторана.



НИВО ЦЕНА

Цена зависи од концепта ресторана.

ПРОФЕСИОНАЛНОСТ ОСОБЉА

У већини специјалистичких кућа дијапазон јела и методе припреме хране захтевају професионалног куvara.

Услужно особље мора бити професионално и познавати јала која услужује.

ТИП У УСЛУГЕ

Амерички, руски и бечки начин услуживања



АТМОСФЕРА

Мора бити у складу са
типом ресторана...



**ПРИМЕР МЕНИЈА У
СПЕЦИЈАЛИЗОВАНОМ -
ЛОВАЧКОМ РЕСТОРАНУ**



**Карпаћо од филеа
јелена, дресинг од
бундеве)**

*

Крем супа од вргања

*

**Пуњена препелица,
Марсала сос, млади
спанаћ, кандирана
брусница**

*

**Ванил суфле са
шумским воћем**

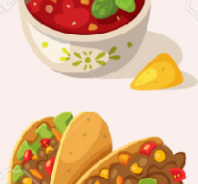
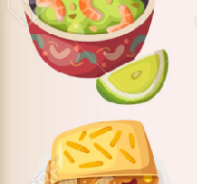
ЗАДАТАК 6



Израдите један
специјализовани
мени по избору.

A large, vertical, light green scroll-like area with rounded corners and a shadow, intended for writing the answer.

ЕТНИЧКИ / НАЦИОНАЛНИ МЕНИ



СТИЛ МЕНИЈА

Полу а ла карт или а ла карт. Мени-и који су специфични за одређено географско подручје/ одређење земље па је пожељно јела кратко описати и на другим језицима осим аутентичног.

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Прибављање одређене хране може бити проблематично за поједине ставке етничких менија. Могућност, трошак и време испоруке оваквих намирница мора се пажљиво испитати и планирати.

ТЕХНИЧКО – ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

Опрема мора бити функционално распоређена и у складу са величином и типом објекта и потребама одређене кухиње која је тема ресторана.



НИВО ЦЕНА

Цена варира у зависности од ресторанског концепта.

ПРОФЕСИОНАЛНОСТ ОСОБЉА

Неопходно је познавање националних и алтернативних начина исхране и намирница специфичних за одређене националне кухиње.

У објектима високих категорија професионално особље.

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

ТИП У УСЛУГЕ

Амерички, руски, француски или бечки начин услуживања.




АТМОСФЕРА

У етничком ресторану
веома је важан декор
који мора бити у складу
са темом ресторана.

Услужно особље мора
преносити дух и
особености националног
ресторана.





ПРИМЕР СРПСКОГ
ЕТНИЧКОГ МЕНИЈА

Српска закуска
(ужички пршут,
млади кајмак, ајвар)

Пројарица са дуван
чварцима

*

Сармице од зеља

*

Телетина испод сача

Башта салата

*

Кувана јабука са
малинама

*

Кафа

**ПРИМЕР
ИТАЛИЈАНСКОГ
ЕТНИЧКОГ МЕНИЈА**



Antipasto

Vitello tonato

(Teletina sa dresingom od tunjevine i kapra)

*

Primo

Risotto con frutti di mare

(Rizoto sa plodovima mora)

*

Secondo

Tagliatta di manzo

(Taljata od govedeg mesa)

*

Dolce

Gelato con frutti di bosco

(Sladoled sa šumskim voćem)

ЗАДАТАК 7



Израдите један
етнички мени по
избору.

A large, empty, light pink scroll-like area for writing the answer. It has a rounded top and bottom, and a small tab at the top left and bottom left, suggesting it is a scroll that can be unrolled. The background of the scroll is a light pink color with a subtle gradient.



Израел
(Чарли Фалида)

ХВАЛА НА ПАЖЊИ !



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTT GART

Празнични плато

Маринирани лосос и лист, ролнице од туне, ролнице од лососа, залогаји инђуна, везице салате