

Назначение и принципы составления меню

Меню представляет собой перечень блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям на данный день.

Меню составляют с учетом ассортиментного минимума и программы работы предприятия.

Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года.

Первым этапом в составлении меню является разработка оптимального ассортимента блюд и напитков, который сочетал бы традиции и новшества, содержал фирменные и деликатесные блюда наряду с простой привычной пищей. При этом необходимо непрерывно следить за постоянно меняющимися предпочтениями потребителей, изучать, какие блюда продаются, а какие нет, и в соответствии с этим изменять меню.

Второй этап его составления – принятие решения о том, какие блюда следует выделить в меню. Разработку меню начинают с анализа каждого блюда на прибыльность и популярность.

В зависимости от контингента потребителей, типа предприятия и принятых форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды:

- меню со свободным выбором блюд;
- меню комплексных обедов (завтраков, ужинов);
- меню банкетов;
- меню для специальных видов обслуживания (например, свадебное или новогоднее);
- меню диетического или детского питания;
- меню бизнес-ланча

Меню со свободным выбором блюд применяется на предприятиях различных типов. Блюда в меню указываются по группам, и посетители выбирают их по своему желанию.

Меню заказных блюд представляет собой разновидность меню со свободным выбором блюд и закусок. Этот вид меню используется в ресторанах и кафе.

В меню заказных блюд включаются разнообразные закуски, супы, вторые, сладкие блюда. Все заказные фирменные блюда приготавливают по заказу клиентов и подают через 15—20 мин.

Меню комплексных обедов представляет собой набор из трех или четырех блюд, подобранных с учетом физиологических норм питания, чередующийся по дням недели.

Стоимость обедов, как правило, бывает постоянной, что позволяет обслуживать посетителей по абонементам.

Меню составляется на 7 - 12 дней.

Меню банкетов отличается от других видов меню тем, что при его составлении учитываются пожелания заказчика, вид банкета и время его проведения (завтрак, обед, ужин).

Исходя из вида банкета меню может быть для банкета за столом с полным обслуживанием официантами или с частичным обслуживанием официантами, для банкета-фуршета, коктейля, чая, а также для тематических банкетов.

В международной практике принято различать следующие виды меню:

- а-ля карт (a la carte) — используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо (заказные блюда);
- табльдот (table d'hote) — предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам (бизнес-ланч);
- дю жур (du jour) — меню дежурных (дневных) блюд;
- "Шведский стол" — широкий выбор блюд со свободным доступом, этот метод обслуживания увеличивает пропускную способность зала, ускоряет процесс обслуживания.
- туристское меню — формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд.

Основные требования к меню:

- предельная ясность для посетителя формулировок (исключаются сокращения в названиях блюд, напитков, кондитерских изделий): он должен точно знать, что ему предлагают, в каком объеме, по какой стоимости;
- каждое фирменное блюдо или напиток должны иметь конкретное название (красивое, лаконичное), тогда его будет удобнее заказывать
- требования к оформлению меню состоят прежде всего в том, что оно должно служить эффективным средством рекламы, отражать специфику предприятия (эмблема).
- меню должно быть отпечатано четким, ясным, удобочитаемым шрифтом, на хорошей бумаге.
- при печатании меню необходимо в каждом разделе оставить свободное место для того, чтобы там можно было проставить названия закусок, блюд, напитков, дополнительно включаемых в меню
- предприятия, обслуживающие иностранных туристов, должны иметь меню на иностранных языках (английском, немецком, французском).

- при составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья (рыбные, мясные, из птицы, дичи, овощные), так и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом.
- при составлении меню учитывается сезонность потребления
- в меню все закуски и блюда располагают в следующей очередности: от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, жареным и тушеным.
- существует определенный порядок расположения закусок и блюд в меню с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

- все блюда в меню перечисляют в последовательности, соответствующей порядку приема пищи. Фирменные и порционные блюда в общем меню выделяются в особый раздел.
- блюда и закуски, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего дня работы ресторана или в течение времени, указанного в меню для завтрака, обеда или ужина
- в меню должны быть предусмотрены блюда в размере полупорций или специальные блюда для детей

Блюда и закуски в меню располагаются в следующем порядке:

1. фирменные блюда и закуски;

2. холодные блюда и закуски;

3. горячие закуски

рыбные и из нерыбных продуктов моря

мясные

из субпродуктов

из птицы и дичи

овощные и грибные

яичные и мучные

4. первые блюда

прозрачные

заправочные

пюреобразные

МОЛОЧНЫЕ

ХОЛОДНЫЕ

сладкие

5. вторые блюда

рыбные,

мясные,

из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

из яиц, молочных продуктов

6. сладкие блюда

горячие блюда (например, пудинги)

холодные (кисели, компоты, желе и т.д.)

фрукты, ягоды натуральные и в сиропе

7. напитки

горячие (чай, кофе черный, с молоком, со сливками, какао, шоколад),

холодные напитки собственного производства (кофе-гляссе);

8. мучные и кондитерские изделия — пирожные, торты, фрукты

9. хлеб

На специализированных предприятиях меню начинают с блюд и напитков, характерных для данного предприятия:

- кафе общего типа, детском, молодежном — с горячих напитков,
- в кафе-кондитерской — с мучных кондитерских изделий,
- в вареничной — с вареников,
- в чайных — с чая и т.д.

- меню винных баров, коктейль-баров и коктейль-холлов включает закуски, фрукты, кондитерские изделия, вина, крепкие спиртные напитки, коктейли.

Очередность установлена следующая:

бутерброды и закуски;

кондитерские изделия;

горячие напитки;

десертные вина;

шампанское;

ликеро-водочные изделия;

коньяки;

соки и безалкогольные напитки;

фрукты;

прохладительные напитки;

коктейли;

табачные изделия.

Многие рестораны во всем мире пользуются классификацией, в соответствии с которой блюда можно разделить на 4 группы:

-звезды,

-загадки,

-любимые коньки

-бездомные собаки.

Звезды — это высокоприбыльные и популярные блюда. Как правило, это фирменные блюда.

Загадки — блюда, которые приносят большую прибыль, но еще недостаточно популярны.

Любимые коньки — очень популярные, но не прибыльные блюда.

Бездомные собаки — неприбыльные и непопулярные блюда.

Выяснив популярность блюд, следует перестроить меню ресторана высшего класса так, чтобы усилить роль звезд и загадок, ослабить значение любимых коньков и бездомных собак.

Составление карты вин

Оформление винной карты должно соответствовать стилю и гастрономическим предложениям ресторана: она должна сочетаться с меню, иметь тот же дизайн, но другой формат.

При выборе поставщиков-виноделов или фирм-посредников важно не допустить диспропорции в ассортименте вин с позиций следующих критериев:

- по наименованию (апелласьону);

- качеству вина;

- странам;

- ценам и т.д.

Выбор вин должен быть достаточно широким. Каждый клиент должен иметь возможность найти себе по карману нужный напиток.

Сила винной карты заключается в ее сбалансированности, что означает простоту выбора вин. К каждому вину необходим комментарий и перевод его названия на русский язык. Дегустационное описание вин и рекомендации по их гастрономическим сочетаниям облегчают работу как сомелье, так и официанта.

Напитки обычно делят на две большие группы: алкогольные и безалкогольные. В меню (или так называемой винной карте) перечень напитков располагается в следующем порядке:

вина — отечественное белое, отечественное красное, импортное белое, импортное красное, шипучие игристые вина, южные;

аперитивы — белый вермут, красный вермут, горький аперитив, анисовый аперитив и т.д.;

крепкие спиртные напитки и ликеры — водка, виски, джин, ром, бренди, коньяк, кавальдос;

пиво — отечественное, импортное;

смешанные напитки — коктейли;

безалкогольные напитки — минеральная вода, лимонады, соки.

табачные изделия.

Иногда в прейскурант включаются кондитерские изделия и фрукты.

Виды оформления меню

ДЖАЗУЕ
КОФЕЙНА



Edlenkarte

Comme il faut

Меню



Первое:

Суп-пюре куриный с гренками.
Ботвинья.
Пирожки слоеные.

Второе холодное:

Филе говяжье, шпигованное каштанами.
Сиги, фаршированные шампиньонами.
Суп-пюре картофельный с гренками.
Консоме* с кореньями и саго*.

Второе горячее:

Цыпленок под шпинатным соусом.
Паштет из рябчиков с трюфелями.
Жаркое из тетерева.

Антреме:

Горошек зеленый отварной.

Третье:

Шарлотка яблочная из черного хлеба.
Крем баварский с мараскином*.



ChelseA



1998-2008

Холодные закуски

- 350/80 **Ассорти рыбное — xxx руб.**
(икра лососевая в элерах собственного посола, форель собственного посола, осетрина вкусная, мясо креветок под соусами, лимон)
- 200/90 **Мясной набор — xxx руб.**
(рулет куриный, рулет говяжий, харбонад)
- 730/100 **Овощи с грядки с соусами
Дор-Блю — xxx руб.**
(помидоры, огурцы, перец болгарский, редис крупной нарезки с разнообразной зеленью и бесподобными соусами)
- 420/90 **Ассорти рыбное — xxx руб.**
- 420/90 **Рулетики из баклажанов — xxx руб.**
- 420/90 **Холодная закуска с миндалем и фруктами — xxx руб.**



MENU

Restaurant 
Honorè

"Die Menschliche komödie"
Honorè de Salenc





Увѣдъ

18 Января 1881 года

Сынъ Моего Сестры Сестры
 Ксения Митрофановна
 Ксения Ивановна
 Катерина и ее Младшая
 Анна и Ольга и ее Младшая
 Анна Ивановна
 Ксения Ивановна
 Ксения Ивановна Ксения Ивановна
 Ксения Ивановна
 Анна Ивановна
 Анна Ивановна и Ксения Ивановна
 Анна Ивановна

Breakfast 10 person minimum

Continental Breakfast

Great for early morning meetings or any occasion. Fresh Fruit, accompanied with an assortment of fresh muffins, bagels, croissants, Danish, butter, jam and cream cheese. \$1.50/person

Silver Platter Continental Breakfast

Line garnished with onion and capers, egg strata, Fresh Fruit, accompanied with an assortment of fresh muffins, bagels, croissants, Danish, butter, jam and cream cheese. \$4.50/person

Bagel Platter

An assortment of fresh baked bagels, sesame, whole wheat, plain, onion, and cinnamon rolls. Served with whipped butter, cream cheese and jam. \$1.50/person

Muffins-Muffins-Muffins

Baked fresh large assorted fruit and grain muffins served with whipped butter. \$2.00/person

Fresh Fruit Platter

Our chefs select only the freshest, watermelon, cantaloupe, honeydew, strawberries, grapes, pineapple and more. \$3.50/person

All disposable cutlery, cups, napkins & plates supplied

Assorted Juices \$1.25 per person Our staff can accommodate a full breakfast buffet
Bottled Spring Water \$1.00 per person for you including such items as a cereal bar
Coffee & Tea Service \$1.25 per person and decaffeinated coffee

Starters & Snacks

Vegetable Tray

Fresh broccoli, cauliflower, carrots, red & green peppers, cherry tomatoes and mushrooms. Served with our fresh made ranch dip. \$2.50/person

Marinated Vegetable Tray (That's Italian!)

Red & Green bell peppers, zucchini, cauliflower, butter mushrooms, julienne carrot & celery sticks light marinated then marinated in our chef made red wine vinaigrette. Garnished with fresh crumbled Italian bread. \$2.50/person

Cheese Tray

A Selection of Four cheeses sliced and served with 25 assortment of gourmet crackers. \$1.50/person

Gourmet Cheese Tray

Four large wedges of Gourmet cheeses accompanied by Chef served pieces of some cheese and garnished with fresh fruit and assorted gourmet crackers. \$4.00/person

Relish Tray

Pepper anchores, assorted pickles, capers, Kalamata, Spanish, New Orleans, fresh mozzarella and more. \$2.00 per person

Hummus Platter

Fresh made creamy hummus, studded with extra virgin olive oil, served with fresh baked pita bread and garnished with Kalamata olives. \$2.50/person

Following priced per 50 pieces

Swedish Sour Melballs	\$18.00	Coconut Eggrolls	\$28.95
Flavored Ice	\$21.95	Miso Dumplings	\$24.95
Beacon Maple Water Chestnuts	\$23.95	Taki Chicken Kabobs	\$40.00
Submarine Buns	\$21.95	Cheese stuffed mushrooms	\$30.00
Mozzarella Sticks	\$22.00	Italian Sausage w/cheese Mushrooms	\$40.00

ask about more Home Desserts there to choose from!

Desserts & Beverages

Coolidge Tray

A combination of fresh baked cookies, chocolate chip w/ walnuts, oatmeal & cream and peanut butter. \$1.75/person

Pastry Tray

Fresh from our ovens, brownies, lemon squares, apple cake, and pumpkin squares. \$1.75/person

Mini Pastry Tray

Assorted mini custard puffs, fruit tarts, macarons, petit fours and mini cakes. \$2.25/person

Kolachky Platter

An assortment of bite Kolachky dusted with powdered sugar. \$1.75/person

Rice Pudding (serves 12)	\$12.00
Fresh Baked Fruit Pies (serves six)	\$7.95
Fresh Cream Pies (serves six)	\$6.95
Bread Pudding w/cinnamon sauce (serves 12)	\$12.00
Cheesecake (serves 12)	\$14.95
Layer cake (serves 12)	\$18.95
Full sheet cake (single layer)	\$26.95
Half sheet cake (single layer)	\$19.95
Cake flavors: white, chocolate, yellow, lemon, cherry, strawberry, vanilla and spice	
Homemade or Caramel sauce. Full sheet \$48.95 / half sheet \$26.95	

Assorted Juices	\$1.25 per pt.
Bottled Spring Water	\$1.00 per pt.
Bottled Soda	\$1.25 per pt.
WC Hard beer, reg. or diet	\$1.00 per pt.
Coffee & Assorted Tea Service	\$1.25/person

To Our Customers

Northcoast Catering is chef owned and operated, we pride ourselves with our ability to purchase and prepare only the finest food products. The Menu you are viewing is our work place menu, designed for drop off at your work place. Included in the pricing, we supply disposable serving platters, utensils as well as disposable plates, cutlery, napkins, cups & wet rags. All appropriate condiments are supplied with your order. We do require a one day notice on all orders. We also will customize any menu for your liking, with 35 years experience in the food service industry we are confident you will enjoy our food & service. (Thank You)

(We also offer full service buffets & sit down dinner service, contact our full service menu.)

Orders in by 5 pm
For next
Day Delivery

Most items are priced for
and serve Ten People

If you don't see it
Ask: We will customize
any menu!

We offer a
Full Service Menu
For Weddings,
Graduations etc.



"Our Place to Your Place" Work Place Menu



7032 Mill Road
Brecksville, Ohio 44141
440-526-6920
Fax: 440-526-6921

www.northcoastcatering.com

(serve 10 people)

Cherry Cise Bites	\$5.00
Breaded Salad	\$15.00
Beef Pasta Salad	\$10.00
Chicken Salad	\$8.00
Grilled Zucchini & Summer squash with Onion & pepper	\$11.00
Green Beans Potatoes	\$12.00
West Coasted Baked Corn	\$12.50
Summer Salad w/ Vegetables	\$12.00
Spring Peas or Mushrooms	\$11.00
Garlic Baked Asparagus	\$16.00
Pasta w/ sauce (red garlic pasta)	\$13.00

(serve 10 people)

Fresh Baked Rolls & Butter	
Southern Brio Fried Chicken	
Blue cornmeal breaded pieces of cut chicken. Fried golden crispy brown.	\$39.95
BBQ or Roasted Chicken	
1/2 chicken per person, seasoned and oven roasted or roasted and BBQ'd to perfection.	\$39.95
Peppered Roast Pork	
Dry rubbed with our peppercorn or paprika rubs. This slow roasted to smoky in the natural juice and flavor - served with dill sauce.	\$45.00
Oriental Roasted Pork Tenderloin	
Fresh tenderloin marinated in oriental sauce and roasted any sauce, charbroiled medium then glazed with our pure honey oriental glaze.	\$49.95
BBQ St. Louis Ribs	
Dry rubbed and slow cooked ribs are then Char-broiled with our smoky BBQ sauce.	\$1.00 per person \$45.95, 1 1/2 hour \$69.95
Beef Stroganoff	
USDA Choice strips of sirloin steak sautéed with sliced mushrooms, served with a sour cream/brown sauce & egg to taste.	\$45.25
Roast Sirloin of Beef	
USDA choice bone steaks, dry rubbed and slow roasted medium rare. Served with natural Au Jus.	\$45.25
Sherry roasted Tenderloin of Beef	
This Roasted dish is one of our favorites. We slow roast, broil and tenderloin with sherry wine and bake until medium rare. It is so flavorful, it is unbelievable! Served with Mushroom sauce.	\$69.95
Sirloin Pepper Steak	
Slices of sirloin marinated in onion, steak, green & red bell peppers and onions sautéed in a new fire event sauce. Served with the	\$45.00

Chicken Tenders
Green Stewpot
Cheese
Cheddar Cheese Bar
Pasta Las
Cheese Casserole
Festive Breads
Mini
Mozzarella
Wedding soup

Ruby Red
Mushroom Barley
Mushroom Lemon
Cream Potatoes
Basil Potatoes
Pasta a Puggato
Caviar Chicken
Wild Mushroom

Steak Dinner - Tenderloin Chicken
New England-Clam Chowder
Marinara Clam - Sausage & Clam
Ontario Snow Crab
Crisp & Corn Chowder
Thai Chicken & Shrimp wrap
Pork Ho w/vegetables
Spiced Watermelon Squash

\$10.00 Server (2)

Box Lunches

Your choice meat & cheese on bread, white or rice (served with bag of baked chips, ranch or orange, carrot sticks and dessert. \$8.50/box

Your choice meat & one cheese, chicken or tuna salad served with bag of baked chips, ranch or orange, apple/orange and dessert. \$8.50/person

Choose your filling on a fresh butter croissant, potato or mushroom salad, a wedge of cheddar cheese, fresh fruit and dessert. \$7.50

(All box lunches are served with appropriate cutlery, napkins, wet rags and condiments.)

Box lunches 10 person minimum

Ask about our
Old World Sheet Pizzas!!

Shrimp Bowls

Peel & Eat Shrimp

Poiled Shrimp Cocktail

Served with lemon wedges & cocktail sauce

Market price

Gift Baskets

Great gift for family or friends

- Fruit Basket
- Toss of the World Basket
- Italian Basket
- Smoked Meat & Cheese Basket
- Oriental Basket
- Bakery Basket
- Complete Cookie Basket
- Coffee Lovers Basket
- Call for pricing

skiazkik shaxerezagbi



Меню

услуг

фото

нас

На славу

МЕНЮ (выберите пункт)

Салаты

Закуски холодные

Первые и вторые блюда

Шашлык, рыбные блюда, десерты

Гарниры, соусы

Горячие и холодные напитки

Вина и крепкие напитки

Пиво и аперетив

К пиву, сигареты

Банкетные блюда



Напитки
православной кѣхни

В КАФЕ
"ТОВАРИЩЪ"

ВСЁ
ВКУСНО!



МЕНЮ

кафе
Венеция



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ






Amazone

РЕСТОРАН
ЕВРОПА

1907 - 2007

МЕНЮ

