

ТИПЫ МЕНЮ



Тема №4
Калинина Ирина Юрьевна, к.п.н., кафедра МЭиЭБ

МЕНЮ

Слово "меню" имеет три значения:

- ассортиментный минимум блюд, подаваемых в ресторане, составленный в определённой последовательности;
- лист бумаги, или карта, («произведение искусства»), где пишется список блюд, чтобы посетители могли сделать выбор;
- понятие, определяющее форму и методы обслуживания.

Меню –

**это документ, утверждающий
ассортимент блюд, подаваемых в
ресторане, составленный в
определённой последовательности,
определяющий форму и методы
обслуживания гостей ресторана.
Красиво оформленный вариант меню
предлагается гостям ресторана,
чтобы они могли сделать выбор.**

При составлении меню учитывают ряд факторов:

- спрос посетителей на тот или иной вид продукции;
- тип и класс предприятия,
- ассортиментный минимум;
- сезонность продуктов;
- разнообразие блюд по дням, продуктам и способам обработки;
- наличие сырья на складе;
- квалификационный состав исполнителей;
- время начала работы зала;
- наличие специализированного оборудования.

Структура меню

Меню составляют таким образом, чтобы различные блюда шли в той последовательности, в какой должны подаваться на стол.

закуски:

горячие, холодные

салаты

супы

главные блюда:

Вегетарианские, Рыбные, мясные, национальные

гарниры

десерты

Типы меню

а-ля карт (a la carte) Первые меню, где клиентам предлагался выбор блюд, были изготовлены на небольшой черной доске (на французском – carte); таким образом, предлагаемые блюда выбирались "à la carte," или "согласно досточке" .

Буквальный перевод этого французского выражения таков - "из карты".

○ **табльдот (table d'hote)** в переводе с французского «СТОЛ ХОЗЯИНА»

○ **дю жур (du jour)** в переводе с французского «сегодняшний, актуальный»

○ **а парт (a parte)** в переводе с итальянского «отдельно, особо»

«А ля карт» (A la carte)

Этот тип меню предлагает выбор в каждом виде блюд, причем каждое блюдо оценивается отдельно. Блюда из такого меню, выбранные посетителями, готовятся на заказ.



«Табль д'от» (Table d'hôte)

Этот тип меню предлагает небольшой (обычно весьма ограниченный) ассортимент блюд и оценивается общей суммой в расчете на одного человека за все меню. Типичный пример такого меню - "бизнес-ланч по умеренным ценам, в состав которого входят по три-четыре наименования блюд. Посетитель платит установленную цену за весь обед или завтрак.



«Дю жур»

Перечисляются дежурные блюда, т.е. **дневные (не вечерние)**, а также популярные, дешевые, как правило, быстрого приготовления.

Рекламные акции.

Праздники.

Необходимость обновить
товарный запас на складе.



«А парт» (A part)

- **потребители обслуживаются в установленный промежуток времени, предварительно сделав заказ**
- **Меню банкетов.** В его составлении принимает активное участие сам заказчик. В зависимости от времени проведения банкет может быть завтраком, обедом, ужином. Исходя из вида банкета, меню может быть для банкета за столом с полным или частичным обслуживанием официантами, для банкета – фуршета, коктейля, чая, а также для тематических банкетов.

А ля карт	Табль дот	Дю жур	А парт
Широкий выбор блюд в каждом разделе меню	Выбор блюд в каждом разделе меню ограничен	Без выбора блюд	Выбор блюд в каждом разделе меню
каждое блюдо оценивается отдельно	оценивается общей суммой в расчете на одного человека за все меню	Возможны различные варианты указания стоимости (отдельно за блюдо или за несколько блюд)	Часто оценивается общей суммой в расчете за все меню, но возможно и в расчете на одного человека
Блюда готовятся после поступления заказа	Блюда готовы заранее	Блюда готовы заранее или готовятся после поступления заказа	Часть блюд готовы заранее, остальные по мере подачи на стол
Индивидуальное вечернее, дневное обслуживание в ресторане	Индивидуальное и/или групповое дневное/утреннее обслуживание в ресторане	В любое время при любом количестве гостей	Групповое обслуживание в ресторане
Стационарное <i>докажите выбор</i>	Стационарное, выездное <i>докажите выбор</i>	Стационарное <i>докажите выбор</i>	Выездное <i>докажите выбор</i>
Семейный ужин	Обед тургруппы	Блюдо дня	Свадьба

Холодные
закуски

Капрезе

фуа-гра

Карпаччо

Супы

Гаспачо

Консومه

**Минестро́
не**

Десерты

**Панна
котта**

Сабайон

Чизкейк

- Пельмени, поэы, гёдзе, равиолли, бууззы, паста
- Галушки, клёцки, ньокки, кнедлики, кнёдли, голубцы
- Дор Блю, пармезан, моцарелла, маскарпоне, севіче
- Дорадо, палтус, сибас, форель, сиг, рибай
- Медальон, эскалоп, стейк, котлета, шницель,
- Кесадилья, фрикасе, рагу, потофе (куски говядины, овощи), ризотто
-
- Брускетта, бутерброд, канапе, сендвич, гамбургер, трюфель



ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!