

Sortiment pokrmov a nápojov / ponukový list

Ponukový list na raut pri príležitosti(alebo)

Ponukový list – raut/recepcia – Bežecký maratón)

Sortiment pokrmov a nápojov sa môže nazývať aj ponukový list.

Zásady pri tvorbe sortimentu pokrmov a nápojov:

- Príležitosť recepcie/rautu,
- Počet pozvaných osôb,
- Vek hostí,
- Finančný limit na 1 osobu,
- Sezónnosť surovín,
- Osobitné požiadavky hostiteľa (objednávateľa),

Variant A: Sortiment ponúkaných jedál a nápojov vypracovaný pre objednávateľa (na schválenie objednávateľom)

Hmotnosť	Názov jedla	množstvo	Cena za jednotku(€)	Cena spolu (€)	Poznámka
	Studený bufet				
50 g	Plnené paradajky	15x	0,75	11,25	
60 g	Plnené vajcia	20x	0.80	16,00	
50 g	Syrové rolády plnené	30x	1,20	36,00	
80 g	Losos v aspiku	20x	1,80	36,00	
60 g	Plnené morčacie prsia	20x	1,20	24,00	
60 g	Finger food – rybací				
60 g	Fubger food - mäsový				
	Zemiakový šalát alebo... na porcie alebo kg				
	Teplý bufet				
0,20 l	polievky				
100 g(80 g)	Ryby				
100 g(80 g)	Hydina				
100 g(80 g)	zverina				
100 g	špeciality –				
100 g	Hovädzie-Hovädzí tartar				
	Teľacie...				
80 g	bravčové mäso – bravčové rizolky				
	mleté mäso				
	baranie mäso				
	jedlá zo zeleniny,				
	Cestoviny, ryža, zemiaky, iné prílohy				
	Teplé múčne jedlá				

	Múčniky/dezerty				
	zákusky				
	pudingy				
	krémy				
	poháre				
	špeciality				
	Ovocie				
	Doplňkový sortiment				
	chlieb				
	pečivo				
	zelenina na dekoráciu				
	Nápoje				
0,1/ 0,07 l/ 0,04/ 0,02 l	Aperitív				
	Džúsy, minerálne vody				
	Pivo				
	Biele víno				
	Ružové víno				
	Červené víno				
	Dezertné víno				
	Šumivé víno				
	Digestív				
	Spolu				

Hmotnosti a výpočty výrobkov opakovať pri každom výrobku

Poradie:

Studený bufet

Teplý bufet

- polievka (vývar, biele polievky, špeciálne polievky)
- ryby (sladkovodné, morské, kôrovce, dary mora,....)
- hydina (hrabavá vodná podľa veľkosti)
- zverina (pernatá, srstnatá, nízka, vysoká, čierna,....)
- **špeciality – napr. údená varená šunka na kosti, pečené prasiatko, špeciality pripravované pred zrakom hosťa priamo na podujatí v priestore rautu/recepcie**
- hovädzie mäso
- teľacie mäso
- bravčové mäso
- mleté mäso
- baranie mäso
- jedlá zo zeleniny, cestovín, ryže
- teplé múčne jedlo

Múčniky/ Dezerty

Ovocie- (domáce, dovážané, ovocné šaláty) napr. ak servírujeme len čisté ovocie na misách

Doplňkový sortiment

Nápoje:

- Aperitív
- Džúsy, minerálne vody
- Pivo
- Biele víno
- Ružové víno
- Červené víno
- Dezertné víno
- Šumivé víno
- Digestív

Všetko sa môže deliť vždy do skupín je to prehľadnejšie.

Ponuka jedál má byť pestrá, biologicky a energeticky vyvážená:

- mäsové pokrmy – 150 g až 200 g na osobu (sortiment – teplé a studené)
- šaláty – 150 g na osobu
- zeleninové jedlá – 150 g na osobu.
- ovocie – 100 g na osobu.
- syry – 30 g až 50 g na osobu.
- múčniky – 30 g až 50 g na osobu.
- chlieb a pečivo – 50 g až 100 g na osobu.

Studené jedlá ponúkať v najširšom sortimente – napr. pre 50 hostí – 10 druhov studených jedlá. Ponúkame široký sortiment mäsa – ryby hydina, zverina, jatočné mäsa.

Teplé pokrmy – v súčasnosti je väčší záujem o širší sortiment teplých jedál - 2 – 3 druhy, napr. dusené mäsa, špeciality, flambované pokrmy, pokrmy krájané či tranžírované pred hosťom. Všetky hore uvedené množstvá sú iba odporúčané, o objednanom množstve rozhoduje objednávateľ.

Ponuka nápojov (pre jednu osobu)

- Aperitív: víno – 0,06 až 0,1 l;
destilát – 0,04 l;
miešaný nápoj – 0,06 až 0,1 l;
- Víno: 0,2 až 0,5 l;
- Destilát: 0,02 až 0,04 l;
- Pivo: 0,1 až 0,2 l;
- Nealkoholické nápoje: 0,2 až 0,5 l;
- Káva: 7 – 9 g (1 porcia);
- Čaj: 1,5 až 2 g (pre 1/3 hostí);

- **Miešané nápoje: 1 nápoj na osobu (plánuje sa podľa požiadaviek hostí).**

Výpočet cien jedál pre ponukový list jedál robíme v Kalkulačnom liste, ideálne pre 1 kg výrobku.

Výpočet cien nápojov pre ponukový list nápojov robíme v kalkulačnom liste na nápoje, teplé nápoje (káva, čaj, grog, varené víno a iné) a miešané nápoje počítame v Kalkulačnom liste na jedlá.

Variant B: Sortiment ponúkaných jedál a nápojov vypracovaný ako ponukový list pre hosta

Ponukový list na raut pri príležitosti(alebo)

Ponukový list – raut/recepcia – Bežecký maratón)

Studený bufet:

Plnené paradajky (rozpísať konkrétne s čím)
Plnené vajcia (rozpísať konkrétne s čím)
Syrové výrobky (rozpísať konkrétne, rolády, dobošky – aké)
Losos v aspiku (rôzne rybacie výrobky)
Plnené morčacie prsia – napr. roládky (rôzne plnené jedlá)
Finger food (rozpísať aké druhy)
Šaláty (rozpísať konkrétne druhy)

Teplý bufet

Polievka (vývar, biele polievky, špeciálne polievky)
Ryby (sladkovodné, morské, kôrovce, dary mora,....)
Hydina (hrabavá vodná podľa veľkosti)
Zverina (pernatá, srstnatá, nízka, vysoká, čierna,....)
Špeciality – napr. **údená varená šunka na kosti, pečené prasiatko, špeciality pripravované pred zrakom hosta priamo na podujatí v priestore rautu/recepcie**

Hovädzie mäso
Teľacie mäso
Bravčové mäso
Mleté mäso
Baranie mäso
Jedlá zo zeleniny
Cestoviny (ako samostatné jedlo)
!!! ryža a iné prílohy !!! (vysvetlivky pod celou ponukou)
teplé múčne jedlo

Múčniky/dezerty

Zákusky
Pudinky
Krémy
Poháre
Špeciality
Ovocie

Doplňkový sortiment

Chlieb , Pečivo,
Zelenina na dekoráciu

Nápoje

Aperitív

Džúsy

Minerálne vody

Pivo

Biele víno

Ružové víno

Červené víno

Dezertné víno

Šumivé víno

Digestív

Prílohy k jednotlivým jedlám vpisujem cez čiarku napr. Grilovaný losos, glazúrovaná zelenina, hráškové pyrė.