UKŁADANIE KARTY MENU

Opracował:
mgr Jakub Pleskacz

UKŁADANIE KART MENU

KARTA MENU

Karta menu to obszerne zestawienie dań ułożonych w grupy, spośród których gość zestawia swój posiłek, wybierając je według swojego uznania, **menu** zaś to oferta zawierająca potrawy już skomponowane w harmonijną całość przez restauracje.

Karta menu to spis potraw, napojów i deserów. Jej rolą jest przedstawienie konsumentom pełnego asortymentu artykułów przygotowanych do konsumpcji. Zawartość kart menu w Polsce określa ustawodawca i normy dotyczące uwidaczniania cen towarów i usług.

KARTA MENU JEST WIZYTÓWKĄ LOKALU.

UKŁADANIE KART MENU

FUNKCJE KARTY MENU

- są podstawą zawarcia umowy kupna-sprzedaży pomiędzy gościem a zakładem gastronomicznym;
- stanowią wizytówkę lokalu – informują, z jakim lokalem mamy do czynienia;
- ułatwiają pracę kelnerom – stanowią pierwszy kontakt z ofertą lokalu;
- zawierają podstawowe informacje o ofercie lokalu.

UKŁADANIE KART MENU

W kartach menu powinny znaleźć się następujące elementy:

- nazwa lokalu;
- godziny otwarcia lokalu;
- nominalne ceny oraz odpowiedni zapis dotyczący podatku VAT (np.: „ceny ostateczne”, „ceny zawierają podatek VAT”, „do cen należy doliczyć ...% podatku VAT”, itp.:);
- informacje o ilości potrawy w jednej porcji (można od tego odstąpić, jeżeli w karcie podano, gdzie konsument może znaleźć takie informacje);
- informacja: „Karta obowiązuje od dnia.....” z wpisaną datą;
- zapis: „Alkohol szkodzi zdrowiu”, jeżeli karta zawiera spis alkoholi;
- informacji jaki jest minimalny i nieprzekraczalny czas oczekiwania na potrawę – dotyczy dań na zamówienie indywidualne.

UKŁADANIE KART MENU

Co należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu karty menu?

- typ gości i ich oczekiwania;
- rodzaj zakładu i asortyment oferowany przez zakład;
- liczbę i kwalifikację zatrudnionego personelu;
- układ funkcjonalny, wystrój i kolorystykę lokalu;
- wyposażenie kuchni i restauracji w sprzęt i akcesoria niezbędne do przygotowania i serwisu potraw;
- liczbę miejsc siedzących, wielkość sal konsumenckich;
- system obsługi kelnerskiej stosowany w zakładzie gastronomicznym;
- format, szata graficzna i planowane materiały, z których stworzona będzie karta menu;
- częstotliwość zmian menu i jego obszerność;
- ciągłość identyfikacji marketingowej lokalu (karta jest wizytówką lokalu).

UKŁADANIE KART MENU

KLASYFIKACJA KART MENU

- ***Kryterium czasowe***
  - Karta stała – całoroczna
  - Karta sezonowa

- ***Kryterium rodzajowe***
  - Karta restauracyjna
  - Karta kawiarniana
  - Karta lokalu rozrywkowego
  - Karta barowa
  - Karty serwisu hotelowego
    - Karta śniadań
    - Karta roomservisu
    - Karta okolicznościowa
    - Karta specjalna

UKŁADANIE KART MENU

KLASYFIKACJA KART MENU

Kryterium asortymentowe

- Karta klasyczna
- Karta deserów
- Mała karta dań
- Karta napojów
- Karta alkoholi / Karta win
- Jadłospis

UKŁADANIE KART MENU

FORMA KART MENU

Dania gorące

Oferujemy Państwu starannie dobrane menu, przygotowane przez doświadczonych kucharzy.

I Danie gorące (2 rodzaje do wyboru)

- rosół drobiowy
- flaki po warszawsku
- zupa krem (pieczarkowy, brokułowy, pomidorowy) podawany z grzankami prażonymi

II Danie gorące

Danie mięsne (2 rodzaje do wyboru)

- pierś grillowana nadziewana pieczarką
- polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
- dowiadle
- kotlet drobiowy w panierce z migdałów
- medallion z ananasem i żurawiną
- żeberka pieczone w zalewie miodowej

Dodatki do dań mięsnych (3 rodzaje do wyboru)

- ziemniaki z wody
- pure ziemniaczane
- ziemniaki opiekane
- frytki

Surówki (3 rodzaje do wyboru)

- bukiet surówek sezonowych
- bukiet warzyw gotowanych

III Danie gorące (2 rodzaje do wyboru)

Barszczyk czerwony z:

- krokietem
- pasztecikiem
- pierogami z nadzieniem pieczarkowym
- pierogami z farszem mięsnym

IV Danie gorące

Danie mięsne (2 rodzaje do wyboru)

- pieczeń ze schabu w sosie własnym
- karkówka zapiekana w sosie myśliwskim
- paluszki drobiowe w sosie koperkowym
- pieczone żeberka wieprzowe

Dodatki do dań mięsnych (3 rodzaje do wyboru)

- kluski śląskie
- kasza gryczana, kasza jęczmienna
- kopytka

Surówki (3 rodzaje do wyboru)

- surówka z białej kapusty czerwonej kapusty
- surówka z buraczków na zimno

V Danie gorące

- zawin z jajkiem i kiełbasą

Castello i SICIL VINO

polecają

Insalata mista con filetto di maiale, noci, cicoria e uova al sugo di senape 35 zł

(mieszana sałata z grillowanymi polędwiczkami wieprzowymi, orzechami, cykorią i jajkiem z sosem musztardowym)

polecamy do tego wina

Don Pietro (Cabernet Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola) 59 zł

W smaku jeżynowe, łagodne, garbnikowe o bardzo długim i delikatnym finiszu. W aromacie niezwykle głębokie. Znajdujemy tu zapachy owoców leśnych, skóry i nuanse korzenne oraz skórki chleba.

Carpaccio di pesce spada 29 zł

(plastry surowego miecznika z oliwą czosnkową i natką pietruszki)

polecamy do tego wina

Pithoi Rose' (Nero d'Avola) 49 zł

Cieliste rose' zrobione ze szczepu Nero d'Avola, aroma truskawek, poziomek i owoców leśnych. W smaku orzeźwiające, bardzo łagodne prawie pół-wytrawne. Duża słodycz na podniebieniu.

Vitello tonnato 26 zł

(plastry cielęciny pieczonej w sosie z tuńczyka)

polecamy do tego wina

Kalaurisi (Nero d'Avola) 59 zł

Charakterystyczne w smaku wino, delikatne ale pełne, zrównoważone, o dobrej strukturze, wyczuwalny posmak suszonych śliwek. W aromacie intensywnie owocowe, z dominującymi nutami czerwonych owoców, koloru miodowe.

UKŁADANIE KART MENU

FORMA KART MENU

Szata graficzna, układ, słownictwo – ogólnie forma karty menu stanowi bardzo ważne narzędzie marketingu stosowanego w gastronomii. W procesie projektowania karty menu należy zwrócić uwagę na kilka ważnych szczegółów:

- szata graficzna:
  - format i kształt,
  - materiał i kolor,
  - fotografie i rysunki,
- układ:
  - kolejność dań,
  - styl pisania,
  - przejrzystość,
- atrakcyjność informacji:
  - ciekawe nazwy,
  - dodatkowe elementy opisujące dania.

UKŁADANIE KART MENU

ZAWARTOŚĆ KART MENU – UKŁAD

1	**Przystawki zimne**	- kawior, śledzie, owoce morza - ryby wędzone, faszerowane, w galarecie i marnowane - zakąski mięsne - zakąski z drobiu - zakąski z dziczyzny i dzikiego ptactwa - zakąski jarskie, z jaj i inne przekąski
2	**Przystawki gorące**	- tosty, grzanki, paszteciki, krokiety itp. - zapiekane, kokilowe i w kamionkach - regionalne lub specjalne
3	**Zupy**	- czyste - zabielane - kremy - specjalne i inne
4	**Dania główne**	- cielęcina - wołowina - wieprzowina - baranina - drób - dziczyzna i dzikie ptactwo - dania wegetariańskie, jarskie, mączne

5	**Dania z ryb**	- gotowane - duszone - pieczone - smażone - z rusztu - grillowane
6	**Specjalności**	- dania kuchni regionalnej
7	**Sery / owoce**	- sery regionalne i owoce sezonowe
8	**Desery**	- zimne - gorące - mrożone
9	**Dodatki**	- orzeszki ziemne
10	**Napoje**	- zimne napoje - napoje gorące
11	**Produkty handlowe**	- papierosy - czekolady - słodycze

UKŁADANIE KART MENU

ZAWARTOŚĆ KART MENU

Zakąski zimne
Cold appetizers/Antipasti freddi

Płaty pieczonego rostbefu La Morocha w sosie tatarskim — PLN 32.00
Roast beef La Morocha with souce tatar's

Carpaccio z marynowanego łososia doprawione cytryną i kaparami — PLN 25.00
Pickled salmon carpaccio
Carpaccio di salmone

Carpaccio z polędwicy wołowej ze świeżą rukolą i płatkami parmezanu — PLN 25.00
Tenderloin carpaccio
Carpaccio di filetto

Łosoś wędzony z włoskim serkiem ricotta — PLN 19.00
Smoked salmon
Salmone affumicato

Kompozycja włoskich wędlin z oliwkami, ananasem i pomidorami secchi — PLN 32.00
Italian antipasto/parma,ham,salami,mortadella/
Antipasto all'Italiana

Koktajl z krewetek koktajlowych — PLN 29.00
Shrimp prawn coctail
Coctail di gamberretti

Śledź w tłuczonym pieprzu — PLN 15.00
Herring in ground pepper
Aringa in salamoia all pepe

Tatar alla "Nowy Świat" dla dwóch osób — PLN 69.00
Steak tatar/served twa/
Bistecca alla tartara per due persone

Talerz pięciu serów Europy z miodem, orzechami i owocami — PLN 49.00
Cheese platter of Europe
Formaggio al piatto

Zakąski zimne
Cold appetizers // Antipasti freddi

* Carpaccio z polędwicy /grzanki/ — 22,00 zł
  Tenderloin carpaccio
  Carpaccio di filetto/pane tostato/
* Carpaccio z marynowanego łososia — 22,00 zł
  Pickled salmon carpaccio
  Carpaccio di salmone
* Różana kompozycja z łososia wędzonego — 12,00 zł
  Smoked salmon
  Salmone affumicato
* Pieczone mięso sos tuńczykowo-kaparowy — 15,00 zł
  Baked pork neck seved in tuna sauce
  Maiale tonnato con capperi
* Cocktail z krewetek /wg dostaw/ — 17,00 zł
  Shrimp/prawn cocktail
  Cocktail di gamberetti/secondo disponibilitá/
* Tatar z polędwicy dla dwóch osób /pieczywo/ — 50,00 zł
  Steak tatar (servestwo)
  Bistecca alla tartara per due persone /pane/
* Włoskie wędliny Antipasto /pieczywo/ — 22,00 zł
  Italian Antipasto/parma ham, mortadella, salami/
  Antipasto all' Italiana
* Płyta serowa /5 gat.sera o liwki/ — 22,00 zł
  Cheese platter /5 types of cheese , olives/
  Formaggi al piatto
* Śledź z tłuczonym pieprzem — 8,00 zł
  Herring in ground-pepper
  Aringa in salamoia al pepe

RESTAURACJA NOWY ŚWIAT

menu

coco
www.coco.net.pl

Sałatki
SALATKA Z KURCZAKIEM
SALATKA Z KURCZAKIEM I PIETA
SALATKA Z KURCZAKIEM I RUKOLĄ
SALATKA 4 SERY
SALATKA Z ŁOSOSIEM
SALATKA z CAMEMBERTEM
SALATKA Z GRZYBAMI I KREWETKAMI
SALATKA we WŁOSKIM STYLU
SALATKA CEZAR Z BIKONEM I KURCZAKIEM

Zupy
KREM Z POMIDORÓW
IZERKI BULION
JAPOŃSKI BULION WASABI
TOM YAM GAI
TOM YAM GOONG
ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH

Pizza
MARGARITA
4 SERY
FUNGI
MORSKA
WIEŚPARIAŃSKA
WĘDZONY ŁOSOŚ OUNKI
KURCZAK I GRZYBAMI
HAWAJSKA
CAPRI
BOLOGNESSE
MEKSYKAŃSKA
SALAMI
MIESNA

Przekąski
GRZANKI Z SEREM
NACHOS
GIASTECZKA FILO
CAPRESSE
DIABOLIC CHICKEN
PAPRYKA PIECZONA ZE SZPARAGAMI I BEKONEM
BAKLAŻAN ZE SZPINAKIEM
CARPACCIO

Kurczaki
KURCZAK W TAJEWIE Z MLEKA COCO'szwego
KURCZAK W SOSIE OSTRYGOWYM
KURCZAK W KONFITURZE POMARAŃCZOWEJ
FILET Z KURCZAKA W BIKONIE
FILET Z KURCZAKA W SOSIE GORGONZOLA
KURCZAK BBQ
KURCZAK ZAPIEKANY Z MOZZARELLA

UKŁADANIE KART MENU

KARTA ŚNIADANIOWA

- minimum trzy rodzaje kawy, w tym bezkofeinowa
- minimum pięć rodzajów herbat, w tym owocowe i ziołowe
- kilka rodzajów cukru, słodzik
- inne napoje gorące: mleko, kakao, kawa zbożowa
- dodatki do napojów gorących, w tym mleko odtłuszczone
- napoje zimne: woda, soki
- napoje mleczne fermentowane
- zestawy lub potrawy śniadaniowe
- minimum dwa rodzaje pieczywa

BERNARD

ŚNIADANIA

Bagietka z szynką - 7,-
[Bagietka z szynką, pomidorem, ogórkiem i sałatą]

Bagietka z serem - 7,-
[Bagietka z serem, pomidorem, ogórkiem i sałatą]

Musli Bernarda - 10,-
[Płatki owsiane z miodem, orzechami laskowymi i morelami, podane z mlekiem i jogurtem oraz owocami sezonowymi]

Jajecznica z cebulką i boczkiem - 12,-
[Jajecznica z 3 jajek smażona na cebulce i boczku, podana z pieczywem i masłem]

Jajecznica z pomidorami - 12,-
[Jajecznica z 3 jajek z pomidorami, podana z pieczywem i masłem]

Śniadanie Bernarda - 15,-
[2 kiełbaski na ciepło, ser żółty, 3 bułeczki, masło, pomidory, ogórki]

Śniadanie żony Bernarda - 15,-
[2 rogaliki, serek biały, miód, konfitury, masło]

Śniadanie Vaclava - 15,-
[2 jajka ugotowane według życzenia, szynka, 3 bułeczki, masło, pomidory, ogórki]

BERNARD ZAPRASZA CODZIENNIE OD 9.00

BERNARD · PIWIARNIA · RESTAURACJA

Rynek 35, 50-102 Wrocław
tel. 071 344 10 54
bernard@bernard.wroclaw.pl www.bernard.wroclaw.pl

Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają podatek VAT.

UKŁADANIE KART MENU

KARTA KAWIARNIANA

- desery zimne
- desery gorące
- desery mrożone
- napoje: gorące i zimne
- napoje alkoholowe: wina, piwa, alkohole gatunkowe, koktajle
- koktajle mleczne i bezalkoholowe
- zestawy śniadaniowe

UKŁADANIE KART MENU

KARTA WIN I WÓDEK – układ klasyczny

1	**Wina**	- szampany - wina musujące - win naturalne - wina południowe – wzmocnione - aperitify, digestiwy i wermuty
2	**Piwa**	- jasne - ciemne - specjalne - bezalkoholowe
3	**Wódki**	- czyste - gatunkowe - gin - whisky & whiskey - koniaki - armaniaki - brendy - rumy - likiery - napoje mieszane - drinki

WINA BIAŁE
White Wine
Sella e Mosca I Piani 75 cl - 70 -
[I.G.T. Isola dei Nuraghi/Sella & Mosca - Włochy/Italy]
Pinot Grigio Canaletto Italiano Autentico 75 cl - 80 -
[I.G.T. Veneto Casa Gredi - Włochy/Italy]
Casablanca Collection Privada Sauvignon Blanc 75 cl - 75 -
[Casablanca Valley Bodegas Viña Casablanca - Chile]
Blanc De Pacs 75 cl - 80 -
[D.O. Penedes Bodegas Parés Baltá - Hiszpania/Spain]
Ventisquero Classico Chardonnay 75 cl - 85 -
[Rapel Valley Viña Ventisquero - Chile]
Cawarra Semillon Chardonnay 75 cl - 105 -
[South Eastern Australia Vineyards Lindemans - Australia]
Flagstone Xoon Gun 75 cl - 120 -
[Western Cape Vineyards Flagstone - RPA/Republic of South Africa]

WINA CZERWONE
Red Wine
Kumala Shiraz Pinotage 75 cl - 70 -
[Western Cape - RPA/Republic of South Africa]
Villa Lucia Chianti Classico Riserva 75 cl - 80 -
[D.O.C.G. Chianti Classico Castellani - Włochy/Italy]
Rioja Esencja Valdemar Tempranillo 75 cl - 90 -
[D.O.C. Rioja Bodegas Vald - Hiszpania/Spain]
Casablanca Cefiro Reserva Carmenere 75 cl - 85 -
[Western Cape - RPA/Republic of South Africa]
Mas Petit Cabernet Sauvignon Garnacha 75 cl - 85 -
[Rapel Valley Bodegas Casablanca - Chile]
Cawarra Shiraz Cabernet 75 cl - 95 -
[South Eastern Australia Vineyards Lindemans - Australia]
Finca El Origen Reserva Malbec 75 cl - 105 -
[Uco Valley Mendoza Bodegas Finca El Origen - Argentyna/Argentina]
Tormaresca Seprica 75 cl - 115 -
[I.G.T. Puglia Tormaresca - Włochy/Italy]
Marques De Borba 75 cl - 120 -
[D.O.C. Alentejo Bodegas Ramos Portugal - Portugalia/Portugal]

WINA RÓŻOWE
Rose Wine
Santa Carolina Cabernet Sauvignon Rose 75 cl - 75 -
[Rapel Valley Bodegas Viña Santa Carolina - Chile]

WINA DOMOWE
House Wine
Wino białe - Astica Chardonnay
Wino czerwone - Malbec Tempranillo
150 ml - 10 -
0,5 l - 35 -
1 l - 65 -

WINA DESEROWE
Dessert Wine
Pellegrino Bianco / Rosso 150 ml - 15 -
[I.G.T. Sicilia Carlo Pellegrino - Włochy/Italy]

SZAMPANY i WINA MUSUJĄCE
Champagne & Sparkling Wine
Moet Chandon Brut Imperial Blanc 75 cl - 200 -
[A.C. Champagne Brut - Francja/France]
Moet Chandon Brut Rose Rose 75 cl - 350 -
[A.C. Champagne Brut - Francja/France]
Cava Cristal Semi Seco Blanco 75 cl - 90 -
[Metodo Tradicional Bodegas Castellblanch - Hiszpania/Spain]
Mucha Sekt Chardonnay Blanc 75 cl - 70 -
[Educirna Sekt Soare - Czechy/Czech Republic]
Pinot Di Pinot Bianco 20 cl - 21 -
[Spumante Brut Gancia - Włochy/Italy]

UKŁADANIE KART MENU

KILKA ZASAD ZWIĄZANYCH Z KARTAMI MENU:

- karta to ważny instrument marketingowy,
- kart powinno być tyle, ile gości może pomieścić lokal,
- karta w swojej formie nie powinna być kłopotliwa dla gościa,
- kelner powinien znać zawartość karty oraz potrawy w niej oferowane, gdyż gość ma prawo zapytać o potrawy z karty,
- przed wprowadzeniem nowej potrawy do karty powinna odbyć się jej prezentacja dla personelu,
- karta menu powinna być wyeksponowana przed lokalem, aby goście nieskrępowanie mogli się zapoznać z ofertą i cenami,
- kartę menu podaje się wszystkim gościom, jeżeli to możliwe z prawej strony, otwartą na pierwszej stronie. Należy zachować podstawowe zasady pierwszeństwa w obsłudze.

UKŁADANIE KART MENU

BIBLIOGRAFIA:

1. http://pl.wikipedia.org
2. R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, Obsługa konsumenta cz.1, rea 2008

Dziękuje