

Ustalenie menu dla imprez okolicznościowych



Technologia gastronomiczna z obsługą gości część 3, pod red. prof. Ulrike Arens-Azevedo, rea 2002, s. 220-235

Obsługa konsumenta część 2, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 75-81

Obsługa gości część 2, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, rea 2010, s. 94-135

Prowadzący zajęcia powinien przygotować wzorcowe karty menu z różnych uroczystości, takich jak np.: komunie, śluby, jubileusze, bankiety z okazji... Uczniowie, korzystając z wzorcowych kart menu przygotowanych na przyjęcia okolicznościowe, przygotowują menu oraz uzupełniają dokumentację na:

- uroczysty obiad z okazji zaręczyn, ok. 15 osób, czas 2 godziny;

KARTA ZLECENIA IMPREZY RESTAURACJA „SZKOLNA” ul. 3 Maja 1a, 70-214 Szczecin tel./fax 091 4343721		Nr zlecenia <i>345/23</i> <input checked="" type="checkbox"/> zlecenie przyjęcia <input type="checkbox"/> oferta przyjęcia <input type="checkbox"/>
ZLECENIODAWCA <i>Andrzej Kosiński</i> Adres <i>Koralowa 99, Szczecin</i> tel./fax <i>0501 343536</i> NIP REGON Uwagi <i>dzwonić między godz. 9-16</i>	SPECYFIKACJA IMPREZY Data i dzień imprezy <i>20.06.2010 r. - niedziela</i> Rodzaj imprezy <i>uroczysty obiad</i> Liczba gości <i>15 osób</i> dorośli <i>15 dorosłych</i> dzieci Pomieszczenie <i>mała sala</i> Cena <i>do 120 za osobę</i> PLN Ustawienie stolików <i>stół okrągły na 15 osób, centralna kompozycja kwiatowa</i>	
PRZEBIEG IMPREZY rozpoczęcie <i>18.00 (goście przychodzą od 17.30)</i> zakończenie <i>ok. godziny 20.00</i>	<input checked="" type="checkbox"/> toasty <i>jeden toast - gospodarz</i> <input type="checkbox"/> przemówienia <i>nieprzewidziane</i>	
NAPOJE godz.(czas) forma podania do posiłków <i>Brunello 2004 od 17.30</i> <i>wino dostarczone przez gospodarza</i> po posiłku <i>Cafe Capucino</i> <i>Cafe Espresso</i> Napoje firmowe <input type="checkbox"/> tak/ <input checked="" type="checkbox"/> nie	POTRAWY godz.(czas) forma podania <i>Cykorcia z krabem 18⁰⁰</i> <i>kieliszek do Martini</i> <i>Minestrone di zucca 18³⁰</i> <i>bulion woka</i> <i>Ossobuco 18⁵⁰</i> <i>talerz płaski</i> <i>Calamari farciti 19²⁰</i> <i>talerz przystawkowy</i> <i>Cestini alla crema 19⁴⁰</i> <i>talerzyk deserowy</i> <i>potrawy o dominującym włoskim akcentie</i> Kwota <i>120/osobę</i> PLN	
KWIATY I INNE DODATKI <i>kompozycja kwiatowa, centralnie na stole, wysokość do 30 cm, najlepiej białe lilie</i>	WYPOSAŻENIE TECHNICZNE <input type="checkbox"/> rzutnik <input type="checkbox"/> projektor <input type="checkbox"/> ekran <input type="checkbox"/> wskaźnik <input type="checkbox"/> kamera <input type="checkbox"/> mikrofon <input type="checkbox"/> mównica <input type="checkbox"/> podest	
PERSONEL DODATKOWY <input checked="" type="checkbox"/> fotograf <input type="checkbox"/> tłumacz <input type="checkbox"/> ochrona <input type="checkbox"/> muzyka	POKOJE HOTELOWE <input type="checkbox"/> 1 os. Kwota PLN od do <input type="checkbox"/> 2 os. Kwota PLN od do	
USŁUGI DODATKOWE <input checked="" type="checkbox"/> garderoba <input type="checkbox"/> parking <input type="checkbox"/>		
SPOSÓB ZAPŁATY <input checked="" type="checkbox"/> karta kredytowa <input type="checkbox"/> przelew <input type="checkbox"/> gotówka <input type="checkbox"/>	POTWIERDZENIE ZLECENIA <i>11.04.2011</i> data podpis zlecającego podpis przyjmującego	

– przyjęcie z okazji I Komunii Świętej dla 40 osób, obiad i deser, czas 4 godziny;

Pierwsza Komunia Święta – uroczystość katolicka związana z mszą świętą podczas której wierni, przeważnie 8-letnie (2. klasa szkoły podstawowej) dzieci, po raz pierwszy przyjmują sakrament Eucharystii pod postacią Hostii. Dzieci ubierają się w specjalne stroje (dziewczyny w białe sukienki, chłopcy w garnitury lub w alby komunijne). Dzieci do tego dnia przygotowują się cały rok.

KARTA ZLECENIA IMPREZY RESTAURACJA „SZKOLNA” ul. 3 Maja 1a, 70-214 Szczecin tel./fax 091 4343721		Nr zlecenia <i>12/05/2011</i> <input checked="" type="checkbox"/> zlecenie przyjęcia <input type="checkbox"/> oferta przyjęcia <input type="checkbox"/>
ZLECENIODAWCA <i>Anna i Tomasz Małolepszy</i> Adres <i>Małopolska 12/3, Kątobrzeg</i> tel./fax <i>511 090909 lub 605 746454</i> NIP REGON Uwagi	SPECYFIKACJA IMPREZY Data i dzień imprezy <i>22.05.2011</i> Rodzaj imprezy <i>obiad z deserem</i> Liczba gości <i>40 os</i> <input checked="" type="checkbox"/> dorośli <i>20 dorosłych</i> dzieci <i>20 dzieci</i> Pomieszczenie <i>patio</i> Cena <i>120/osobę</i> PLN Ustawienie stolików <i>ustawienie w U</i>	
PRZEBIEG IMPREZY rozpoczęcie <i>13⁰⁰</i> zakończenie <i>17⁰⁰</i>		<input type="checkbox"/> toasty <input type="checkbox"/> przemówienia
NAPOJE godz.(czas) forma podania <i>Dla dorosłych lampka wina czerwonego lub białego</i> do posiłków <i>Woda mineralna</i> <i>Soki owocowe</i> <i>Dla dzieci Coca-Cola</i> po posiłku <i>Kawa i herbata na życzenie</i> Napoje firmowe <input checked="" type="checkbox"/> tak/ <input type="checkbox"/> nie	POTRAWY godz.(czas) forma podania <i>Ros</i> <input checked="" type="checkbox"/> <i>z makaronem</i> <i>Kotlet panierowany</i> <i>Zrazy zawijane w sosie własnym</i> <i>De Volaille</i> <i>Pieczeń wieprzowa w sosie własnym</i> <i>Ziemniaki</i> <i>Kapusta Świeża, marchew buraczki, kalafior</i> <i>Tort Komunijny w kształcie książki</i> <i>Lody z bitą śmietaną</i> Kwota <i>120x40=4800</i> PLN	
KWIATY I INNE DODATKI <i>drobne dekoracje kwiatowe, nieprzesłaniające</i> <i>dla dzieci na stole pianki Marshmallows</i>	WYPOSAŻENIE TECHNICZNE <input type="checkbox"/> rzutnik <input type="checkbox"/> projektor <input type="checkbox"/> ekran <input type="checkbox"/> wskaźnik <input type="checkbox"/> kamera <input type="checkbox"/> mikrofon <input type="checkbox"/> mównica <input type="checkbox"/> podest	
PERSONEL DODATKOWY <input checked="" type="checkbox"/> fotograf <i>zapewniony przez gospodarzy</i> <input type="checkbox"/> tłumacz <input type="checkbox"/> ochrona <input type="checkbox"/> muzyka	POKOJE HOTELOWE <input type="checkbox"/> 1 os. Kwota PLN od do <input type="checkbox"/> 2 os. Kwota PLN od do	
USŁUGI DODATKOWE <input checked="" type="checkbox"/> garderoba <input checked="" type="checkbox"/> parking <input type="checkbox"/>		
SPOSÓB ZAPŁATY <input type="checkbox"/> karta kredytowa <input type="checkbox"/> przelew <input checked="" type="checkbox"/> gotówka <input type="checkbox"/>	POTWIERDZENIE ZLECENIA <i>14.01.2011</i> data podpis zlecającego podpis przyjmującego	

– przyjęcie z okazji bar micwy dla 20 osób, czas 1,5 godziny,

Bar micwa (hebr. *בּר מִצְוָה* syn przykazania) to uroczystość żydowska, obchodzona od XIV w. Podczas takiej uroczystości chłopiec żydowski staje się pełnoletni wobec prawa. Pierwszego dnia po 13 urodzinach chłopców uznaje się za dorosłych (tj. zdolnych do przestrzegania przykazań Prawa Mojżeszowego). Od tego czasu są odpowiedzialni przed Bogiem za swe czyny. Mogą brać pełny udział w uroczystościach religijnych, odbywających się w synagodze.

KARTA ZLECENIA IMPREZY RESTAURACJA „SZKOLNA” ul. 3 Maja 1a, 70-214 Szczecin tel./fax 091 4343721			Nr zlecenia 1276 <input checked="" type="checkbox"/> zlecenie przyjęcia <input type="checkbox"/> oferta przyjęcia <input type="checkbox"/>		
ZLECENIODAWCA <i>Jacob Handelsmana</i> Adres <i>Wiosenna 11, Kazimierz Dolny</i> tel./fax <i>601 765765</i> NIP REGON Uwagi <i>krętki positek po uroczystości w synagodze</i>			SPECYFIKACJA IMPREZY Data i dzień imprezy <i>18.10.2011</i> Rodzaj imprezy <i>przyjęcie zasiadane</i> Liczba gości <i>20 os</i> <i>dorośli 15 os</i> <i>dzieci 5 os</i> Pomieszczenie <i>salka przy synagodze</i> Cena <i>80 za osobę</i> PLN Ustawienie stolików <i>blok dla 20 os</i> (<i>stoły są na miejscu</i>)		
PRZEBIEG IMPREZY rozpoczęcie <i>16⁰⁰</i> zakończenie <i>ok 17³⁰</i>			<input type="checkbox"/> toasty <input type="checkbox"/> przemówienia		
NAPOJE godz.(czas) forma podania do posiłków <i>Soki owocowe</i> <i>Woda mineralna</i> po posiłku <i>Kawa i herbata</i> Napoje firmowe <input type="checkbox"/> tak/ <input checked="" type="checkbox"/> nie		POTRAWY godz.(czas) forma podania <i>Drobne potrawy w formie przekąsek, charakterystyczne dla kuchni żydowskiej – przygotowanie potraw pod nadzorem Rabina Jacoba (tel. 601 765765)</i> <i>Siedzio siekane</i> <i>kulki z macy i jabłek</i> <i>pomidory faszerowane</i> <i>holiszki</i> <i>wątróbki z rusztu</i> <i>czorba</i> <i>kuleczki z drobiu</i> <i>kręplechi</i> <i>cymes</i> <i>otarki z macy</i> <i>fluden</i> Kwota <i>1600</i> PLN			
KWIATY I INNE DODATKI <i>Przyjęcie organizowane w formie cateringu w salce przy Synagodze (ul. Lubelska 4)</i> <i>Należy zabrać z sobą białe obrusy, na miejscu są stoły i krzesła oraz świeczniki do dekoracji (Menory siedmio ramienne)</i> <i>Trzeba zabrać białe świece.</i> <i>Zabrać talerzyki przystawkowe, sztucze, szkło</i>			WYPOSAŻENIE TECHNICZNE <input type="checkbox"/> rzutnik <input type="checkbox"/> projektor <input type="checkbox"/> ekran <input type="checkbox"/> wskaźnik <input type="checkbox"/> kamera <input type="checkbox"/> mikrofon <input type="checkbox"/> mównica <input type="checkbox"/> podest		
PERSONEL DODATKOWY <input type="checkbox"/> fotograf <input type="checkbox"/> tłumacz <input type="checkbox"/> ochrona <input type="checkbox"/> muzyka			POKOJE HOTELOWE <input type="checkbox"/> 1 os. Kwota PLN od do <input type="checkbox"/> 2 os. Kwota PLN od do		
USŁUGI DODATKOWE <input type="checkbox"/> garderoba <input type="checkbox"/> parking <input type="checkbox"/>					
SPÓSÓB ZAPŁATY <input type="checkbox"/> karta kredytowa <input type="checkbox"/> przelew <input checked="" type="checkbox"/> gotówka <input type="checkbox"/>			POTWIERDZENIE ZLECENIA <i>20.09.2011</i> data podpis zlecającego podpis przyjmującego		