Menu - manuál

Podľa počtu chodov rozlišujeme menu:

- Jednoduché menu – 3 chody
- Zložité menu – 4 až 5 chodov
- Slávnostné menu – 6 a viac chodov

Chody v menu môžeme rozdeliť na:

- Úvodné pokrmy (studené predjedlo, polievky, teplé predjedlo, medzichod z rýb);
- Sýtiace pokrmy (hlavný mäsitý chod, zeleninový chod);
- Múčniky a osviežujúce dezerty (zmrzlina, ovocie);

Poradie výberu chodov v menu:

1. Studené predjedlo
2. Polievka
3. Teplé predjedlo
4. Medzichod z rýb
5. Hlavný mäsitý chod
6. Syr
7. Teplý múčnik – vynecháva sa, ak sa podáva syr
8. Studený múčnik
9. Zmrzlina
10. Ovocie – môže byť aj súčasťou iných chodov

Pri zostavovaní menu, dodržiavame niekoľko pravidiel:

- ak sa podáva studené predjedlo (60 – 80 g), nepodáva sa teplé predjedlo (80 – 100 g);
- polievky – uprednostňujeme vývary, no môžu byť aj krémové a iné, v lete aj studené, všeobecne o objeme 0,2 – 0,25 l;
- medzichod z rýb – je v súčasnosti spravidla súčasťou každého menu pre svoju výživovú hodnotu;
- hlavný chod – ak uvádzame v menu 2 hlavné chody, prvý hl. chod bude vždy zo svetlejšieho mäsa ako druhý chod a tiež s ľahšou tepelnou úpravou (mäsá uvádzame od bielych po tmavé a tepelné úpravy od ľahko stráviteľných po ťažšie stráviteľné);
- múčniky, dezerty či ovocie aplikujeme podľa zvolených predchádzajúcich chodov a podľa želania objednávateľa.

Poradie nápojov v menu:

- aperitív – liehoviny – destiláty – číre (vodka, gin) národné destiláty – napr. slivovica, miešané nápoje - krátke a suché, korenené vína, suché vína všetkých druhov aj sherry, aperitívové vína, ovocné šťavy nie príliš sladké a zeleninové šťavy;
- minerálka, sóda, ovocné a zeleninové šťavy;
- pivo – ak sa hodí k pokrmu;
- víno – v poradí biele, ružové, červené, dezertné a šumivé, suché, polosuché, polosladké, sladké;
- káva;
- digestív – koňaky, brandy pre mužov, whisky, likéry bylinné všetkých druhov, likéry a ovocné.

Šumivé víno - suché sa zaraďuje k predjedlám a mäsitým pokrmom;

- polosuché k ovociu a múčnikom;

- sladké len k múčnikom.

Okrem aperitívu, kávy a digestívu zaraďujeme do menu maximálne 4 nápoje.

Aperitív, káva a digestív sú súčasťou menu, do počtu chodov sa nezapočítavajú.

Jednostránkové menu – zápis závisí od počtu chodov v menu či ide o zložité (4 až 5 chodov) alebo slávnostné menu (6 a viac chodov).

Zložité menu - jednostránkové

Variant A

Menu

pri príležitosti životného jubilea 40 rokov

Aperitív — Bošácka slivovica

******

Minerálka — Baldovská jemne perlivá

Studené predjedlo — Šunková rolka v aspiku, banketové pečivo

Polievka — Balkánsky vývar

Víno — Tramín červený, neskorý zber, suché, 2020, Nitrianska vinohradnícka oblasť

Medzichod z rýb — Pstruh pečený v papilote

Víno — Dunaj, akostné odrodové víno, suché, 2020, Malokarpatská vinohradnícka oblasť

Hlavné jedlo, príloha — Srnčie medailóniky, brusnicová omáčka, karlovarská knedľa

Víno — Tokajský výber 5 putňový, sladké 2003, Vinohradnícka oblasť Tokaj

Múčnik — Jablková štrúdľa

Káva — Espresso

******

Digestív — Karpatské bradny špeciál

Zložité menu - jednostránkové

Variant B

Menu

pri príležitosti životného jubilea 40 rokov

Aperitív	Martiny dry
	******
Minerálka	Zlatá studňa, minerálka perlivá
Polievka	Špargľový krém
Víno	Sauvignon, suché, 2019, Malokarpatská vinohradnícka oblasť
Teplé predjedlo	Zapekaný baklažán
Víno	Alibernet, neskorý zber, suché, 2018, Stredoslovenská vinohradnícka oblasť
Hlavné jedlo, príloha	Jahňacie stehno na bylinkách, zemiakové krokety
Víno	Hubert de Luxe, šumivé víno, sladké, 2019, Nitrianska vinohradnícka oblasť
Múčnik	Milánske rezy
Káva	Espresso
	******
Digestív	Soberáno

Slávnostné menu - jednostránkové

Variant C

Menu

pri príležitosti životného jubilea 60 rokov

Aperitív	Finlandia vodka
	*****
Minerálka, džús	Budiš minerálka, jemne perlivá
Studené predjedlo	Košíčky s avokádovou penou, banketové pečivo
Polievka	Hovädzí vývar s pečeňovými haluškami
Víno	Tramín červený, akostné odrodové víno, suché, 2019, Nitrianska vinohradnícka oblasť
Medzichod z rýb	Grilovaný losos, dusený špenát
Víno	Veltlínske zelené, neskorý zber, suché, 2019, Malokarpatská vinohradnícka oblasť
1. hlavný chod	Kuracie rolky plnené, syrová omáčka, zemiakové pusinky
Víno	Franková modrá, akostné odrodové víno, suché, 2017, Malokarpatská vinohradnícka oblasť
2. hlavný chod	Jelenie medailóniky, vínová omáčka, karlovarská knedľa
Dezert/múčnik	Tvarohový cheesecake s jahodami
Káva	Espresso
	*****
Digestív	Hennesy X.O

Predjedlá a hlavné jedlá sa môžu písať aj do dvoch riadkov, ak je názov jedál dlhý. Napr. do jedného riadku názov studeného predjedla a do druhého banketové pečivo, alebo názov hlavného jedla do jedného riadku a prílohy písať do druhého riadku.

Náležitosti štvorstránkového menu

1. strana – informácie (dátum, príležitosť, miesto, hostiteľ);
2. strana – nápoje názov, v zátvorke pod nápojom sa uvádza oblasť a ročník;
3. strana – jedlá, chody;
4. strana – prázdna resp. reklamné informácie.

Hmotnosť mäsa a ceny pokrmov sa neuvádzajú.

Pri grafickej úprave menu dodržiavame tieto zásady:

- názvy jedál a nápojov sa uvádzajú veľkým začiatočným písmenom;

- nepoužívame skratky;

- jedlá sa uvádzajú s prílohami cez čiarku a prípadnými vysvetlivkami v zátvorke;

- vzťah medzi nápojom a jedlom je daný jeho grafickým umiestením;

- nápoj podávaný pred jedlom sa uvádza vyššie ako jedlo;

- nápoj podávaný po jedle sa uvádza v riadku pod jedlom, ktoré sa podáva ako posledné.

Slávnostné menu

Oceňovanie darcov krvi

Dátum: 22. 02. 2021

Floriánka – Hotelová akadémia Prešov

Martiny extra dry

Rajec, jemne perlivá

Šunkové rolky plnené chrenovou šľahačkou, banketové pečivo

Slepačí vývar s domácimi rezancami a koreňovou zeleninou

Veltlínske zelené

(akostné odrodové víno, suché, 2019,

Malokarpatská vínohradnícka oblasť)

Losos na masle, rozmarínová omáčka, anglická zelenina

Rulandské modré

(výber z hrozna, suché, 2017,

Malokarpatská vínohradnícka oblasť)

Pečené jelenie stehno, opekané zemiaky, zelerové pyré

Hubert de Luxe

(šumivé víno, sladké, 2019,

Nitrianska vinohradnícka oblasť)

Sacherová torta

Ovocie

Espresso

Karpatské brandy