

# Кафе “Время”



Выполнили работу :  
студенты группы 4т-1  
Медведев Дамиан  
Хабиев Михаил



# Содержание

1. Вывеска
2. Интерьер
3. Форма для официантов
4. Монограмма
5. Меню
6. Фирменное блюдо от шеф-повара
7. Дополнительные услуги
8. Реклама







Кафе  
“Время”

Часы работы:  
с 11:00 до 18:00  
Сб и Вс выходной

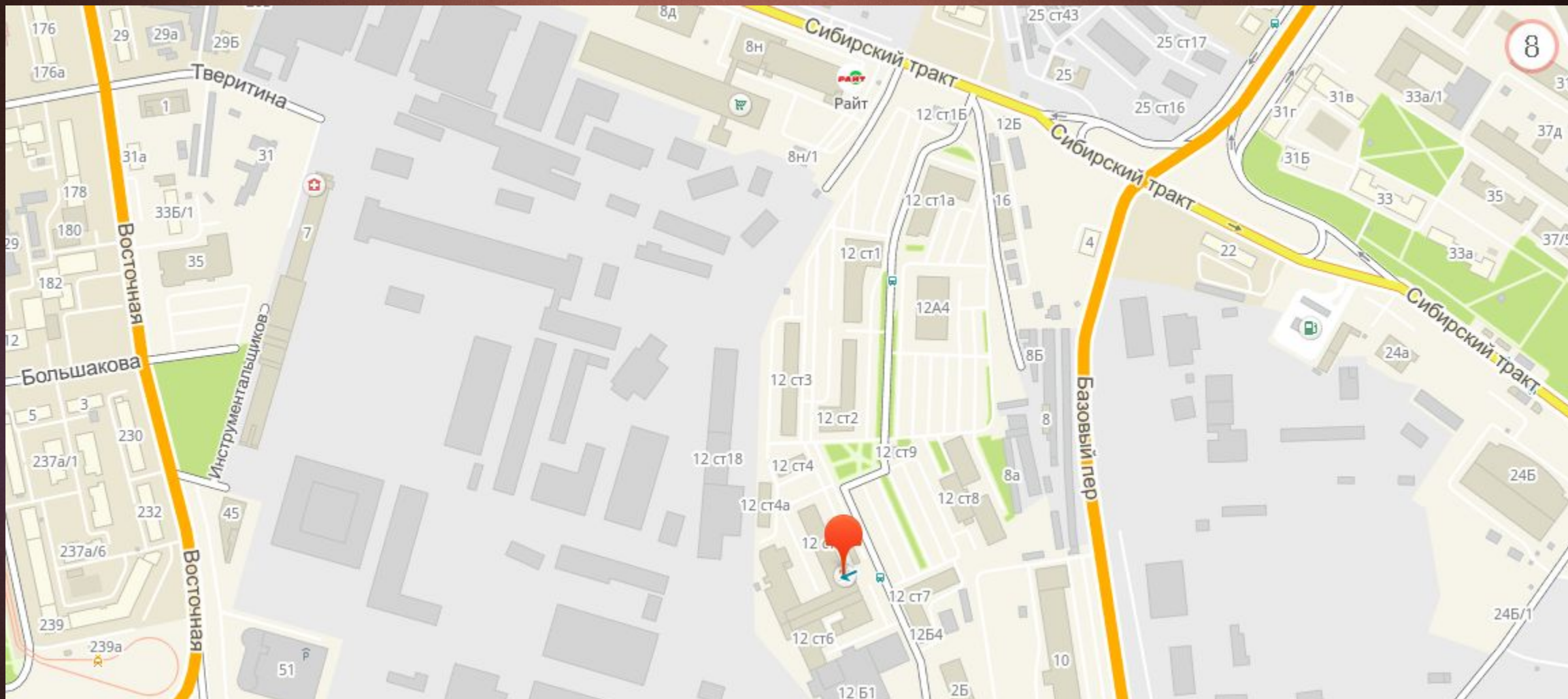


# Интерьер





# Место нахождения кафе.



# Форма для официантов



Мужской вариант

Женский вариант





# Меню

## Холодные закуски

Название блюда	Вес (г)	Цена
<u>ТАР-ТАР</u> (из филе молодого бычка с почками оливкового дерева, трюфельным маслом и зеленой спаржей)	150	330
<u>Карпаччо по-Венециански</u> (Мраморная говяжья вырезка, маринованная в красном вине, с Рукколой, белыми грибам, Пармезаном и соусом Песто)	180	400
<u>Сырная тарелка</u> (Бри, пармезан, дор блю, чедр, грецкие орехи, виноград, мед)	120	420
<u>Рыбная мозаика</u> (Семга, масляная, судак)	160	580
<u>Мясной Сэт</u> (Хамон, Ростбиф, колбаса Чоризо, салями Милано)	230	620





# Меню



## Сала ты

Наименование блюда	Вес (г)	Цена
<u>Руккола с креветками и авокадо</u> (побеги рукколы, обжаренные тигровые креветки, ломтики свежего авокадо, заправляются ореховым и бальзамическим соусами)	220	490
<u>Салат с морепродуктами</u> (Листья салата, заправленные соусом Отаригомо. Подаются с набором морепродуктов: мидии, гребешок, креветка, кальмар)	180	470
<u>Капрезе</u> (спелые томаты, сыр моцарелла, соус песто)	200	370
<u>Цезарь с креветками</u> (листья салата под соусом/цезарь/с жареными тигровыми креветками, пшеничными гренками, томатами черри и сыром пармезан)	170	470
<u>Йоши</u> (филе тунца с микс салатом под соусом Бургон, подается с роллами Каппа маки)	200	460



# Меню



## Горячие закуски

Наименование блюда	Вес (г)	Цена
<u>Крутоны чесночные с сырным соусом</u> (хрустящие ржаные тосты, заправленные чесночным маслом, подаются с соусом блю-чиз)	140	170
<u>Кольца кальмара в пикантной панировке</u> (обжаренные во фритюре кольца подаются с двумя соусами блю-чиз и сальса)	100	250
<u>Телячьи Нежности</u> (Телячий язык, обжаренный в сливочно-винном соусе, с пюре из зеленого горошка)	220	390
<u>Запеченные Баклажаны</u> (Слоеная закуска из баклажанов и сыра Моцарелла с томатным соусом и Песто)	200	290
<u>Кесадилья из курицы</u>	250	370





# Меню



## Суп ы

Наименование блюда	Вес (г)	Цена
<u>Том Ян с креветкой</u> (кисло-острый суп на основе куриного бульона с креветкой, подается с рисом)	250	370
<u>Суп капучино</u> (крем-суп из шампиньонов и вешенок с добавлением коньяка и трюфельного масла)	250	270
<u>Крем-суп из Спаржи</u> (овощной суп с обжаренными тигровыми креветками и помидорами «конкасе»)	300	390
<u>Борщ сибирский</u> (подается со свежеспеченными чесночными пампушками и сметаной)	250	270
<u>Крем-суп из Белых Грибов</u> (Сливочный суп с гренками)	300	320





# Меню



## Десер ТЫ

Наименование блюда	Вес (г)	Цена
Блинчики ФЛАМБЕ (подаётся с мороженым)	150	250
Чиз Кейк (на миндальном тесте)	120	250
Тирамису	120	250
Мороженое в ассортименте (3 шарика)	120	180
Фруктовое ассорти	800	600





# Дополнительные услуги



- ❖ Организация банкетов, свадеб, юбилеев, светских приемов, чаепития, корпоративных мероприятий, детских дней рождения;
- ❖ Бесплатная охраняемая парковка;
- ❖ Доставка на дом блюд по заказу;
- ❖ Услуги сомелье;
- ❖ Вызов такси по просьбе посетителей.

