

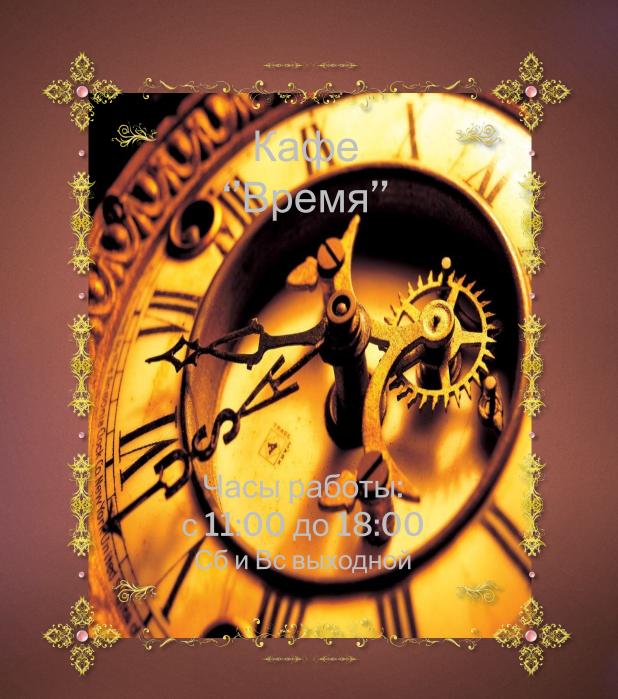
Кафе "Время"



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

Содержание

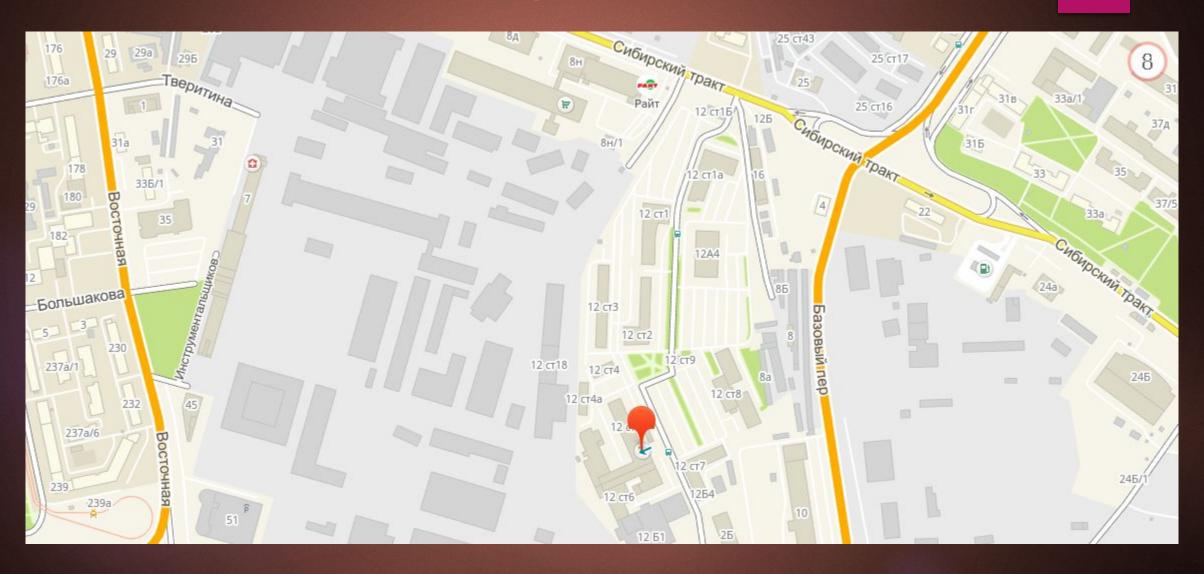
- 1. Вывеска
- 2. Интерьер
- 3. Форма для официантов
 - 4. Монограмма
 - **меню**
- 6. Фирменное блюдо от шеф-повара
 - 7. Дополнительные услуги
 - 8. Реклама



Интерьер



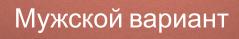
Место нахождение кафе.

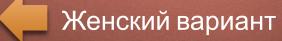


Форма для официантов











Холодные закуски

| Название блюда | Вес (г) | Цена |
|--|---------|------|
| <u>TAP-TAP</u> (из филе молодого бычка с почками оливкового дерева, трюфельным маслом и зеленой спаржей) | 150 | 330 |
| Карпаччо по-Венециански (Мраморная говяжья вырезка, маринованная в красном вине, с Рукколой, белыми грибам, Пармезаном и соусом Песто) | 180 | 400 |
| Сырная тарелка (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 |



Сала

ты

| Наименование блюда | Вес (г) | Цена |
|--|---------|------|
| Руккола с креветками и авокадо (побеги рукколы, обжаренные тигровые креветки, ломтики свежего авокадо, заправляются ореховым и бальзамическим соусами) | 220 | 490 |
| Салат с морепродуктами (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 |



Горячие закуски

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



Суп

Ы

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



Десер ты

| Наименование блюда | Вес (г) | Цена |
|--|---------|------|
| Блинчики ФЛАМБЕ (подается 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;
- ★ Доставка на дом блюд по заказу;
- Услуги сомелье;
- ❖Вызов такси по просьбе посетителей.

