

Кулішна
«Козацький стан»





Місце розташування район Завокзальний. В запропонованому мікрорайоні «Кулішна» межуватиметься з залізничним вокзалом, де потяги відправляються в різні куточки України. Що забезпечить чималий потік споживачів.



Режим роботи мого підприємства з 8.00 до 21.00 годин, працює без вихідних. В моєму підприємстві буде застосована форма обслуговування офіціантами



План - меню кулішної «Козацький стан»

Фірмові страви:

- *Кулешик*
- *Куліш Сіверський*
- *Куліш з грибами*



Холодні страви і закуски:

- Рулет по-українськи
заливний
- Ковбаса пшоняна
- Асорті рибне
- Раки варені
- Оселедець з гарніром
- Асорті м'ясне
- Закуска з шинки
- Паштет з печінки
- Салат «Український»
- Салат зелений
- Салат «Дністер»
- Салат делікатесний
- Салат з свіжих огірків



Бутерброди:

- З ікрою зернистою
- З копченою ковбасою
- З маслом і сиром



Перші страви:

- Бульйон м'ясний з локшиною
- Бульйон з курки



Другі страви:

- Риба смажена в фритюрі
- Карасі запечені під сметанним соусом
- Січеники рибні
- Ковбаса смажена з свинини
- Вареники з м'ясом
- Вареники з картоплею і грибами
- Каша грибна чумацька
- Лазанка з салом та сиром
- Яйце з грибами
- Омлет з цибулею
- Сосиски відварні з картопляним пюре



Хлібобулочні вироби:

- Хліб пшеничний
- Хліб житній
- Булка з маком
- Ватрушки з сиром
- Завиванець



Цукерки, печиво:

- Цукерки «Гулівер»
 - Цукерки «Пташине молоко»
- Печиво «До кави»
Печиво «Конті»



Солодкі страви:

- *Узвар*
- *Десерти з фруктів та ягід*
- *Сливи в тісті*
- *Желе з сиру*
- *«Білосніжка і сім гномів»*



Гарячі напої:

- Кава чорна з вершками
- Кава по-східному
- Кава з молоком
- Чай з лимоном
- Шоколад гарячий



Холодні напої:

❖ Фруктові води:

- Апельсинова
- Абрикосова
- Ананасова
- «Фанта»
- «Спрайт»
- «Кока-Кола»
- квас «Монастирський»



❖ Мінеральні води:

- «Лужанська»
- «Миргородська»
- «Свалява»
- «Трускавецька»

❖ Натуральні соки:

- томатний «Віні»
- апельсиновий «Віні»
- ананасовий «Sandora»
- персиковий «Sandora»
- абрикосовий «Sandora»



На виробництві будуть працювати три кухаря: два 5 розряду і один 4 розряду, кухарі будуть виходити на роботу по бригадному графіку.



Обладнання, що використовується на підприємстві

- Стіл виробничий
- Ванна миюча
- Стелаж спеціальний
- Привід універсальний
- Плита електрична
- Котел електричний
- Кип'ятильник
- Шафа холодильна
- Стіл з охолоджуючою шафою і гіркою
- Стелаж спеціальний
- Умивальник
- Бак для сміття
- Фритюрницею
- Стіл для розробки м'яса та риби з миючими ваннами



В торговому залі створений сучасний інтер'єр, який характеризується професійністю і виразністю художніх засобів, спокійною кольоровою гамою, традиційними меблями.

Доповненням до інтер'єру є зелень і свіжі квіти, штучне і природне освітлення.



Дякую за увагу!!!

***Підготувала студентка
Групи Т-31
Фурманюк Ганна***