

Проект «Моё кафе» по экономике

Кафе «Райский уголок»

Авторы проекта ученицы 7Г класса:
Сысоева Виктория
Кавалерова Алина

Мебель в кафе:

В нашем кафе имеется оригинальная дизайнерская мебель. Эта мебель была создана дизайнерами по нашему заказу. Мы выбрали нежно-зелёный оттенок, потому что это цвет спокойствия и умиротворённости. Пол в полоску- непреходящая классика. На полу они способны подчеркнуть стиль модерна.



Детский уголок:

Наш детский уголок отличается уютным интерьером, теплой и неповторимой атмосферой. Специальное детское меню включает в себя не только вкусную, но и полезную еду. Кафе «Райский уголок» станет идеальным местом для проведения детских праздников и Дня Рождения Вашего ребенка, а помогут в этом профессиональные аниматоры.



Банкетный зал:



Кухня:



МЕНЮ для взрослых: (китайская кухня)

Цена:

1) 180 руб.

Салаты:

1) Салат из кальмаров:

(Кальмары, Лук, Майонез, Маринованные шампиньоны, Соль, Перец молотый

Масло подсолнечное)

2) Салат с кукурузой:

(Кукуруза консервированная, Масло оливковое, Горчица дижонская, Чеснок, Кунжут).

3) Салат «Шаньдун»:

(Огурцы свежие, Шампиньоны маринованные, Говядина без косточки, Соевый соус, Чеснок)

4) Салат с креветками:

(Небольшие початки кукурузы, Стручковый горох, ростки фасоли, Китайская капуста, Красный болгарский перец, Мелкие очищенные креветки, Кунжутное масло, Соевый соус, Китайская приправа, Свежий тертый имбирь. Соль и черный перец)

5) Китайский салат:

(Морковь, Лук – порей, Горох, Репа, Лук-шалоб, Чеснок, Лайм, Цельный миндаль, Куриные грудки, Побег бобов, Оливковое масло, Пучок кариандра, Соль и перец)

6) Салат из шпината и тунца:

(Шпинат, Тунец, Ростки фасоли, Каштаны, Помидоры, Стебель сельдерея, Зелёный лук, Соевый соус, Рисовый уксус, Вода, Кунжутное масло, Сахар, Сухая горчица)

2) 130 руб.

3) 195 руб.

4) 210 руб.

5) 240 руб.

6) 200 руб.

Первые блюда:

● Супы:

1) Суп с креветками: Репчатый лук, Креветки, Помидоры, Чеснок, Имбирь твёрдый, Кокосовое молоко, Куриный бульон, Лимонный сок, Перец чили

2) Китайский суп с фрикадельками:

(Кинза, Соевый соус, Перец чили, Куриный бульон, Вишенки, Лук-порей, Перец черный молотый, Соль, Кукурузный крахмал, Херес, Белок яичный, Белая рыба, Свинина)

3) Китайский куриный суп: (Свежая морковь, Луковица, Курица, Консервированная кукуруза, Корневой сельдерей, Зелень, Горошковый перец, Карри)

4) Суп из сёмги с креветками: (Зелёный лук, Вода, Хребет семги, Капуста пекинская, Креветки королевские, Спаржевая фасоль, Морковь, Картофель, Специи, Соус соевый)

● Цена:

1) 150 руб.

2) 161 руб.

3) 175 руб.

4) 420 руб.

Вторые блюда:

1) Яичная лапша с соевым соусом:

(Яичная лапша(Нудлз), Бобовые ростки, Зелёный лук, Чеснок, Соевый соус)

2) Баклажаны по-пекински:

(Крупный баклажан, Свинина, Яйцо, Чили перец, Чеснок, Сахар, Растительное масло, Крахмал, Кинза, Зелёный лук, Соль и черный перец)

3) Китайские древесные грибы:

(Сушёные древесные грибы и почки, Кукуруза консервированная банка, Масло растительное, Лук, Соевый соус, Чеснок)

4) Мясо по-китайски: (Говядина, Перец болгарский красный, Картофелина, Морковь, Перец острый сушёный, Кусочек корня имбиря, Яблоко, Соевый соус)

5) Свинина в китайском стиле: (Соевый соус, Репчатый лук, Перец и соль, Свинина, Зелень, Чеснок, Сладкий перец)

6) Паста с красной рыбой и икрой:(Зелёный лук, Подкопчёная красная рыба, Помидоры черри, Петрушка, Масло сливочное, Сливки, Паста, Красная икра)

● Цена:

1) 150 руб.

2) 160 руб.

3) 175 руб.

4) 335 руб.

5) 350 руб.

6) 420 руб.

Десерты:

- 1) Торт мороженое зефирное лакомство.
- 2) Летний кекс с ягодами.
- 3) Творожник с клубникой
- 4) Пончики из творога.
- 5) Десерт из груш с мороженым.
- 6) Яблоки в глазури.
- 7) Смородиновые булочки.
- 8) Ягодный мусс.
- 9) Рисовая запеканка.
- 10) Малиновый чизкейк.

● Цены:

- 1) 80 руб.
- 2) 70 руб.
- 3) 55 руб.
- 4) 50 руб.
- 5) 67 руб.
- 6) 60 руб.
- 7) 70 руб.
- 8) 40 руб.
- 9) 60 руб.
- 10) 80 руб.

Напитки:

1) Коктейли:

- Шоколадный
- Молочный
- Клубничный
- Ежевичный
- Смородиновый
- Банановый
- Арбузный.

2) Алкогольные напитки:

- Клубничный мохито
- Огуречный джин-тоник
- Коктейль «Гимлет»
- Игристый коктейль с коньяком
- Коктейль с водкой и тимьяном
- Мугитя
- Сеньтя.

Цены:

1)

- а) 85 руб.
- б) 50 руб.
- в) 61 руб.
- г) 73 руб.
- д) 65 руб.
- е) 87 руб.

2)

- а) 180 руб.
- б) 150 руб.
- в) 120 руб.
- г) 195 руб.
- д) 200 руб.
- е) 170 руб.
- ж) 150 руб.

Детское меню:

● Салатики:

- 1) **Салат Чафанчик** (Говядина, Картофелины, Морковь, Свёколка, Луковица, Белокочанная капусточка, Подсолнечное масло, соль и перчик)
- 2) **Салат Гуфи-бу** (Морковка, Огурчики, Помидорчики, Сметанка, Соль, Лучок)
- 3) **Салат Пикачу** 😊 : (Картофелинки, Огуречик, Колбасочка, Маслище, Соль, Чесночиночка, Перчик, Помидырочки)
- 4) **Салат Виали** ❤️ : (Кальмарчики, Морская копусточка, Мидии, Креветочки, Соус из лимонного сока и помидоров)

● Цена:

● 1) 100 руб.

● 2) 68 руб.

● 3) 75 руб.

● 4) 170 руб.

Вкусняшки:

- **1) Мухоморы:** (Яйца, Помидорчики, Майонезик, Пучочек зелени салата, Соль по вкусу)



- **2) Тапочки:** (Картофель, Майонезик, Огурчики, Лучок репчатый, Ветчинка, Горчичка, Уксус, Зелень, Сыр)



- **3) Няшка:** (Лаваш, Филе горбуши и красной рыбы, Майонез, Соль, Масло)



- Цена:
- 1) 65 руб.

- 2) 76 руб.

- 3) 90 руб.

Напиточки:

- 1) Джигурдинка (коктейль)
- 2) Пердынька (сок)
- 3) Тигруня (сок)
- 4) Ночное небо (коктейль)
- 5) Пёрышко (коктейль)
- 6) Тутти (сок)

● Цена:

- 1) 35 руб.
- 2) 15 руб.
- 3) 18 руб.
- 4) 60 руб.
- 5) 25 руб.
- 6) 57 руб.

Интерьер:

- Кафе оформлено в креативном стиле. Есть:

- 1) Стулья – 36
- 2) Столы – 9 (рассчитаны на 4 человека)
- 3) Барная стойка – 1
- 4) Барные стулья - 7
- 5) Люстры -6
- 6) Меню – 18 (для персонала 2 меню)
- 7) Кассовый аппарат – 2

- КУХНЯ:

- 1) Холодильники – 3
- 2) Духовка – 2
- 3) Микроволновая печь – 3
- 4) Мойка – 2
- 5) Вытежка – 4
- 6) Плита – 2
- 7) Кухонная тумба – 10
- 8) Урны (большие) - 2

Штат:

- 1) Официант(ка) – 4
- 2) Кассиры – 2
- 3) Повара – 5
- 4) Шеф-повара – 2
- 5) Охрана – 4
- 6) Администратор – 1
- 7) Директор – 1
- 8) Мойщики – 2
- 9) Уборщица – 2 (сменный график)
- 10) Музыканты – 6... (сменный график) (клавишные, маракасы, гитара, барабаны, арфа, скрипка...)

Форма официантов:



Режим работы:

Понедельник – пятница: С 9.00 до 22.00

Суббота: С 10.30 до 19.00

Воскресенье: С 11.00 до 18.00

Так же в нашем кафе имеется «Семейный день», он проходит в воскресенье. Дети будут участвовать в конкурсах и получать подарки.