

Практическое задание

»» Тема на составление акта по бою , лому посуды и приборов

Оглавление

- ▣ Краткая информация о самом заведении.
 - ▣ Кухня.
 - ▣ Банкет , банкетное меню.
 - ▣ События.
 - ▣ Развлечение
-
- ▣ Акт на бой, лом посуды и приборов

Тай

О нас

▣ Дорогой Гость!

▣ Мы рады приветствовать Вас в ресторане «Тай» - уголке Таиланда! Если Вы сейчас читаете эти строки, значит, Вы уже всем сердцем полюбили тайскую кухню, или, по крайней мере, собираетесь сделать это сегодня. Иначе, зачем Вы здесь? Мы знаем зачем. Прочтите этот текст до конца и найдите правильный для себя ответ.

История

В 2007 году открылся первый аутентичный тайский ресторан с настоящим профессиональным тайским шеф-поваром («Тай » на Покровке). Небольшой по размеру ресторанчик дарил гостям атмосферу домашнего семейного уюта. Необычные, яркие сочетания вкусов тогда были экзотикой, но тот, кто решался их попробовать, влюблялся в кухню Таиланда навсегда. Гостей было так много, что в январе 2010 года было принято решение открыть второй ресторан «Тай » (на Арбате), который мог бы вместить всех желающих пообедать, поужинать или просто перекусить аутентичной тайской едой.

Гостеприимство

Таиланд славится своим гостеприимством, тайцы любят, чтобы было много гостей, и делают всё, чтобы каждому гостю было комфортно, уютно и вкусно. Сегодня, дорогой наш Гость, мы ждем Вас в любое время в обоих ресторанах «Тай » с чувством истинного тайского гостеприимства!

Свобода

«Тай» с тайского означает «свободный», именно эту идею наши рестораны и несут собою в мир. Идею кухни свободы. Отсюда и название нашего ресторана – «Тай». У каждого повара в Таиланде свой стиль и своя «специализация», а в ресторанах Тай работают 6! настоящих тайских поваров. И каждый свободен в творчестве приготовления еды с единственным условием, чтобы это было непременно ярким и вкусным. А вкусно у нас все. От простого парового риса до кокосово-молочных супчиков, от поджаристой золоченой рыбки в устричном соусе до жареного ананаса и запеченной на воке утки в красном карри.

Польза тайской еды

Однако тайская еда - это не только вкусно, но и полезно! Благодаря правильному сочетанию ингредиентов, изобилию овощей и фруктов, морепродуктов, легким способам обработки, кухня Таиланда считается одной из самых низкокалорийных и здоровых кухонь в мире. Именно поэтому мы хотим сделать тайскую кухню не менее популярной в России, чем японская или итальянская. Чтобы у Вас, дорогой Гость, больше не возникало сомнений, пищу какой страны предпочесть для романтического свидания, деловой встречи, дружеских посиделок или семейного ужина, чтобы Вашим свободным выбором был выбор полезной тайской еды и самого тайского ресторана в России.

Любовь

А еще мы просто очень любим Таиланд, эту страну улыбок, яркого солнца и сочных, контрастных, но гармоничных сочетаний во всех проявлениях жизни. Мы хотим, чтобы эту страну полюбили и Вы, навсегда став поклонником тайской кухни и дорогим любимым гостем в нашем ресторане.

Большого Вам тайского аппетита!



ВЫХОД





























**Возьми
эмоции
с собой!**



Тай Тай
кафе тайской кухни

Тайская кухня

Салаты



Салат из древесных грибов с
креветками

Ям Хет Хуну Хао Кунг Со

497 руб.

Сочетание белых древесных грибов с
тигровыми креветками - тайна, которую
можно попробовать на вкус

280 г



Горячий салат из трески
Лаб Пла Тод
397 руб.

Тайский салат из обжаренного филе
трески с лемонграссом и мятой -
гармония вкуса и эстетики
24



Салат из стеклянной лапши с
креветками
Ям Вун Зен
397 руб.

Коктельные креветки в сетях соевой
лапши с добавлением сельдерея и
перчика чили
230 гр



Тайский овощной суп

Хед Хом

277 руб.

Легкий суп на основе овощного бульона с грибами шитаке, брокколи и ростками сои

400 гр



Тайский суп из нежной говядины

Том Сэп

497 руб.

Пикантный суп из нежной говядины с галангалом, листьями лайма и лимонником

400 гр



Тайский суп на огне с
морепродуктами и кокосовым
молоком
Том Ка Тале
797 руб.

Морепродукты, галангал,
лемонграсс и кокосовое молоко -
суп с истинно тайским сочетанием
ингредиентов
400 гр



Овощи с грибами и тофу
Тао Ху Пад Хэд
337 руб.

Легкое дополнение к любому основному
блюда, позволяющее внести
разнообразия
300 гр



Гречка по-тайски с овощами
Као Дэнг Пад Пак Нам Ям
277 руб.

Приготовленная на воке гречка с
овощами в соусе Нам Ям
330 гр



Жареные овощи с грибами
Пад Пак Нам Ман Хой
347 руб.

Палитра овощей в сочетании с грибами
в устричном соусе
300 гр



Овощные рулетики
По Пиа Пак
197 руб.

Традиционная овощная закуска со
сладким соусом чили
100 гр



Спринг-роллы с курицей
По Пиа Кай
247 руб.

Рулетики с начинкой из куриного мяса с
овощами
130 гр



Спринг-роллы с лососем
По Пиа Салмон
287 руб.

Нежные рулетики с лососем, подаются с
соусом Ароди
100 г



Шоколадный ролл с манго
257 руб.

140 гр



Гуава в сиропе
107 руб.

100 гр



Личи в сиропе
107 руб.

100 гр

Том Ям Дринк

397 руб.

Живительный напиток на основе рома. Бодрящий сок кокоса и имбирь пробуждают жизненные силы, цитрусовая компания во главе с лимонграссом тонизирует, сироп манго дает сладость, аперец чили проявляет горячий темперамент. Вкус этого коктейля повторяет божественный аромат супа Том Ям.

150 мл

Тай Спайси

397 руб.

Дерзкий напиток, в котором отлично поладили водка и самбука. Сочная мякоть манго вместе с сиропом клубники и соком лайма создает для него ароматную основу, а перчик чили привносит пикантную остроту.

350 мл

Будда Дзен

397 руб.

Уносит сознание в ромовые дали с реками из сиропа личи и ручьями из сока лайма. Имбирь возвращает в реальность, а зеленый чай приносит умиротворение.

350 мл



Май - Тай

397 руб.

Мужской разговор рома и ликера куантро, в котором слово дали миндалю и гренадину, а соки лайма и ананаса выступают как старожилы тропиков

200 мл



Мартини Личи

347 руб.

Блондинка мартини, опьяненная соседством водки. Ликер личи не дает соку лайма создавать кислое настроение и уносит в сладкие дали

150 мл

Маргарита Личи

357 руб.

Тайская сестра традиционной Маргариты: своенравная текила в окружении томно-сладкого личи. Сок лайма вносит свежую ноту

150 мл

Банкетное меню

- ▣ Банкеты и корпоративы в ресторане Тай под ключ - праздник на любой вкус и бюджет.
- ▣ Для Вас два банкетных зала на выбор:
 - Зал с караоке на втором этаже от 10 до 30 человек
 - Большой банкетный зал до 100 человек
- ▣ Классическая европейская и кавказская кухня в сочетании с экзотической Тайской, загадочность Азии и тайское гостеприимство от ресторана Тай .
- ▣ • Основное банкетное меню
- ▣ Специальное предложение для VIP-зала :
- ▣ • Спецпредложение 2000 руб.
- ▣ • Спецпредложение 2500 руб.

Холодные закуски

Селедочка под водочку
(подается с отварным картофелем и зеленью)

Мясное ассорти
(мясные деликатесы)

Свиные ушки

Ассорти сырное
(чечил, брынза, сулгуни)

Грибная бочка
(отборные лесные грибы, маринованные по особому рецепту)

Разносолы по-деревенски
(огурец, помидор, капуста, чеснок, стручковый перец)

Ассорти из овощей
(отборные овощи)

Тарталетка с красной икрой (1 шт.)

Салаты (на выбор)

Цезарь с курицей

Тай

(салат айсберг, куриная грудка, ананас, кедровый орех, майонез)

Горячие закуски (на выбор)

Жульен грибной 1 шт

Спринг ролл овощной 1 шт

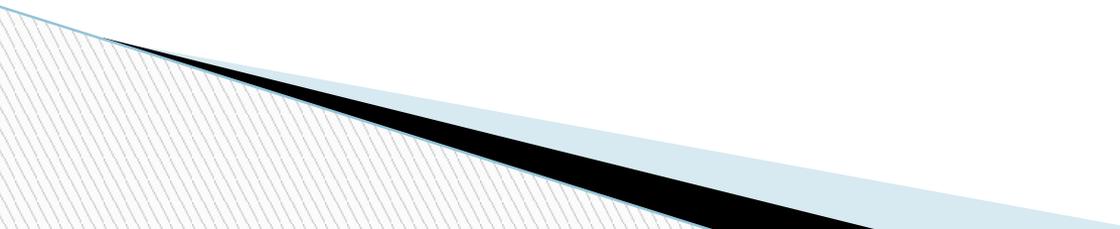
Горячие блюда (на выбор)

Баранина на кости из отборных кусочков 260 гр.

Шашлык из свиной шейки 180 гр.

Шашлык из телячьей вырезки 150 гр.

Люля - Кебаб из телятины 180 гр.



Гарниры (на выбор)

Картофель фри 150 гр.

Картофель запеченый

Десерты

Фруктовая ваза

Хлеб (на выбор)

Хлеб белый/черный

Лаваш

Лепешка

Напитки

Морс, Соки в ассортименте (на выбор; 0,5л на человека)

Минеральная вода с газом, без газа (на выбор)

Чай, кофе

Алкоголь - 1 бутылка на двоих

Вино красное, белое

Шампанское "Советское"

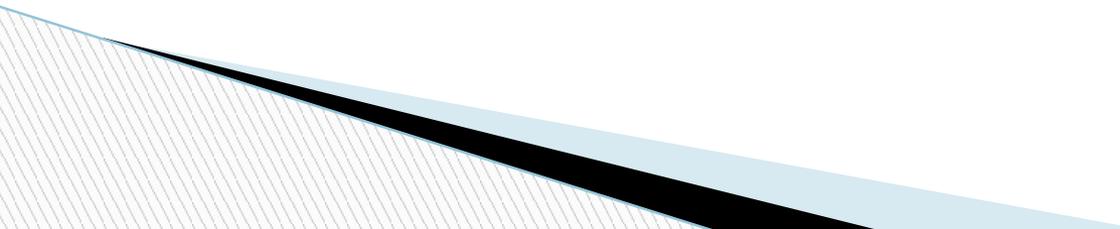
Водка "Столичная"

Акции

23 февраля

Мужской день в ресторане Тай ! Для мужчин
– комплимент от ресторана.

Танцевальная и развлекательная программа
для всех!



Акции 8 марта

День прекрасных
женщин в ресторане
Тай ! Всем дамам –
комплимент от
ресторана и любимые
песни и хиты в
«ЖИВОМ» исполнении.

Фестиваль тайских коктейлей!

Купи 2 любых тайских коктейля и получи третий в подарок!

- * Коктейлем в подарок считается меньший по стоимости.
- * В акции участвуют алкогольные и безалкогольные коктейли
- * На акцию не распространяются скидки ресторана и действие дисконтных карт

Скидка 20% на День рождения

Празднуйте День рождения в ресторане "Тай ! Мы поздравляем именинников и предоставляем разовую скидку 20% на все меню в течение недели. Не забудьте захватить свой паспорт!

Мастер-класс по тайской кухне в ресторане Тай .

Волшебство тайской кухни покоряет с первой секунды, ведь это неповторимый букет изысканных наслаждений. Хотите «приручить экзотику» и создавать бесподобные блюда волшебной страны Сиам у себя дома – тогда вам необходимо посетить мастер-классы по тайской кухне в ресторане Тай . Под чутким руководством шеф-повара Сатина Вирапхана, этнического тайца и мастера своего дела, вы научитесь готовить два завораживающих по своим вкусовым ощущениям тайских блюда, раскроете все секреты приготовления, пополните свою поваренную книгу двумя актуальными рецептами.

Как всегда, никто не уйдет без подарков от ресторана, новых рецептов, хорошего настроения, общения и вкусного путешествия в волшебную страну Сиам!

Таиланд

Королевство Таиланд (ошибочно Тайланд) расположено в Юго-Восточной Азии и занимает Центральную часть полуострова Индокитай и северную часть полуострова Малакка.

Таиланд граничит с Камбоджой на востоке, Лаосом на северо-востоке, Бирмой на западе и Малайзией на юге. Рельеф варьируется от высоких гор (на севере и западе), покрытых девственными лесами, до роскошных пляжей и живописных островов на юге.