

# ПОНУДА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА



# ЕЛЕМЕНТИ ПОНУДЕ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА

- ▣ Време приређивања одређеног пријема
- ▣ Место приређивања
- ▣ Просторије и простори обављања пријема
- ▣ Повод
- ▣ Број званица
- ▣ Инструменти понуде хране и пића
- ▣ Специфичности

# ПОНУДА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА

Praška šunka	100 grama	250 kal.
Goveđi sušeni jezik	100 grama	222 kal.
Užička pršuta	100 grama	240 kal.
Sremska kobasica	100 grama	185 kal.
Dimljena haringa	100 grama	158 kal.
		1055 kal
Volovani sa pečurkama		
Brašno	250 grama	818 kal.
Pečurke	200 grama	62 kal.
Buter (maslac)	100 grama	855 kal.
Pavlaka slatka	100 grama	229 kal.
Jaja	3 kom.	216 kal.
		2180 kal.

# ПОНУДА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА

## Hladna zakuska

Пример - састављање једног менија за ручак са обрачунатом калоричном вредношћу, за 10 особа.

Пилеће месо	1000 гр.	2257 кал.
Бутер	100 гр.	855 кал
Кромпир	500 гр.	420 кал.
Грашак	300 гр.	474 кал.
Маст	200 гр.	1658 кал.
Јаја	3 гр.	216 кал.
Брашно	100 гр.	<u>259 кал.</u>
		6466 кал

# ПОНУДА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА

<u>Зелена салата</u>	500 гр.	70 кал.
Уље	50 гр.	<u>433 кал.</u>
		503 кал.

## Сиреви

Трапист	150 гр.	510 кал.
Ајдамер	150 гр.	510 кал.
Зденка сир	100 гр.	<u>340 кал.</u>
		1360 кал.

## Чоколадни крем

Жуманца	3 ком.	108 кал.
Шлаг	500 гр.	1145 кал.
Млеко	50 гр.	31 кал.
Шећер	125 гр.	485 кал.
Чоколада	40 гр.	<u>170 кал.</u>
		1939 кал.

Хлеб	1000 гр.	2590 кал.
------	----------	-----------