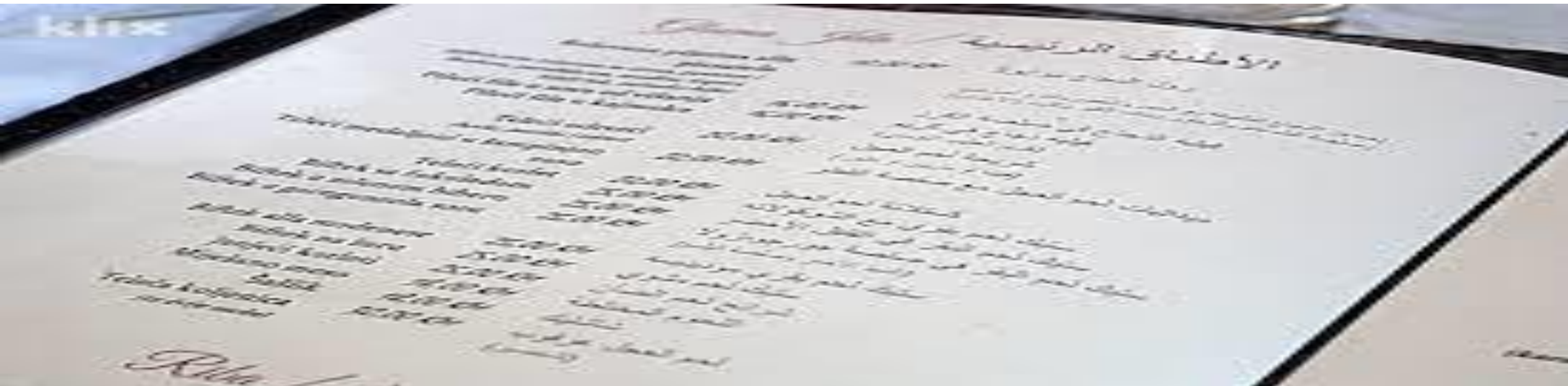


# Јеловник

За јеловник можемо рећи да је најважнији инструмент понуде у угоститељству. Најважнији, јер поред винске карте и карте пића јеловник нам нуди комплетан асортиман хране која се припрема у угоститељском објекту, разврстане по групама јела.



- Групе јела у јеловнику су следеће:
- 1.хладна предјела
- 2.супе,чорбе и потажи
- 3.топла предјела
- 4.рибе,ракови и шкољке
- 5.готова јела
- 6.печења
- 7.јела по поруџбини
- 8.специјалитети са роштиља
- 9.варива
- 10.салате
- 11.сиреви
- 12.посластице
- 13.компоти
- 14.воће

HLADNA PREDJELA		
• ANA MARIJA PREDJELA	480 g	
• PROLET NUBOUZERI	180 g	
• SARNICKI SIR	180 g	
• KAČKAVULJ	180 g	
• BRSLINE	180 g	
• PIREVANJAC	180 g	
• ROLJA PAŠTETA	280 g	
_____	_____	
_____	_____	
TOPLA PREDJELA		
• POKONANI KAČKAVULJ	180 g	
• PEČURKE NA JAJU	280 g	
• PEČURKE SPREMAČE	280 g	
• RIZOTO SA PEČURKAMA	280 g	
• RIZOTO SA PILETOM	280 g	
• CRILJANO POVRICE	280 g	
• POMFRI	280 g	
• OLET JUK	280 g	
• OLET ŠENKA	280 g	
_____	_____	
_____	_____	
ČORBE		
• ROLJA ČORBA		
• TELEĆA ČORBA		
_____		
_____		
KUVANA JELA		
• ROLJA PIREVAČ		
• PIREVANJAC SA _____		
_____		
_____		
OBRČK SALATE		
• OŠTAR SALATA		
• ANA MARIJA SALATA		
• SALATA SA PEČURKAMA		
• ETNJA SALATA		
• ŠARŠINA SALATA		
_____		
_____		

## Остале групе јела у јеловнику



- Поред наведеног редоследа јела у јеловнику, данас су све учесталији случајеви да се у многим угоститељским објектима као група јела у јеловнику наводе и “специјалитети куће”. У зависности од класификације, врсте и опредељења угоститељских објеката, као наведене групе јела у јеловнику могу да спадају пице, сушији, бургери, шпагете... итд.

- Неки људи јеловник називају “огледалом” ресторана, тако да је од велике важности да јеловник изгледа лепо, уредно и прегледно. Јеловник мора да буде читко и граматички исправно написан такође, у зависности од његове туристичке локације, пожељно је да буде преведен на минимум два страна језика (у зависности од тога какве врсте гостију посећују локал). Корице јеловника морају да поседују логотп угоститељског објекта, и пожељно је да буду лепо декорисане.



# Увођење дигиталних јеловника

Данас су све учесталији случајеви увођења дигиталних јеловника у угоститељске објекте преко којих гости сами могу да поруче храну без контакта са услужним особљем. Наиме, ради се о томе да уместо обичног јеловника који је састављен од папира или неког другог материјала постоје "таблети" преко којих гости сами могу да одређују поруџбине, гледају цене па чак и прилоге којима иду уз одређена јела. Конобари ће помоћу главног таблета видети који број стола је шта поручио, однети поруџбину до кухиње и када буде готово однети без икаквог физичког контакта са гостима.



- Састављање јеловника обавља менаџер ресторана (евентуално уз помоћ радника) са шефом кухиње који је ту да нагласи и да да више информација о одређеном асортиману на пример грамажу порције, термичку обраду начин припреме итд. После успешно завршног састава јеловника, јеловник иде даље на штампање и коричење (по могућности), и онда постаје право “огледало ресторана”

