

# Kreativní menu

Objevte několik jednoduchých pravidel, které Vám umožní navrhnout menu ideálně přizpůsobené očekáváním vašich zákazníků, promyšlené, atraktivní vizuálně i nabídkou. Seznamte se se zásadami tvorby jídelního lístku, který přispěje k úspěchu vaší restaurace.

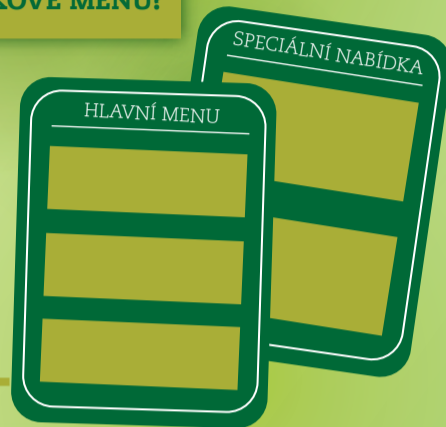
## KOLIK JÍDELNÍCH LÍSTKŮ BYSTE MĚLI NABÍDNOUT?

- 1× hlavní menu + případně výběrové
- 1× menu příležitostné (sezónní, na zvláštní příležitosti)



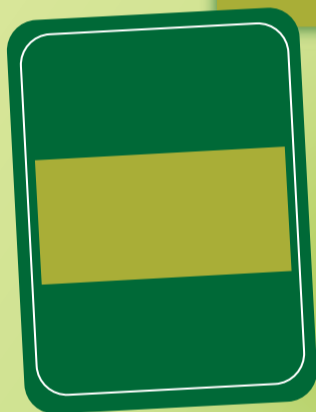
## NA KOLIK ČÁSTÍ MÁME DĚLIT NABÍDKOVÉ MENU?

- Hlavní menu od 3 do 6
- Příležitostné menu od 2 do 4



## JAK BYCHOM MĚLI UMÍSTĚNÍM POKRMŮ OVLIVNIT VÝŠÍ PRODEJE?

- Na jedné stránce:** Strategické místo – střed
- Forma knihy:** Strategické místo – pravý horní roh
- Složený ze dvou sloupců:** Strategické místo – pravý sloupec
- Složený ze tří sloupců:** Strategické místo – prostřední sloupec



## KOLIK POKRMŮ BY MĚLO PŘÍPADNOUT NA SEKCI?

Od 4 do 10 pokrmů na sekci



## KOLIK ODLEHČENÝCH POKRMŮ BY MĚLO PŘÍPADNOUT NA SEKCI V JÍDELNÍM LÍSTKU

20%

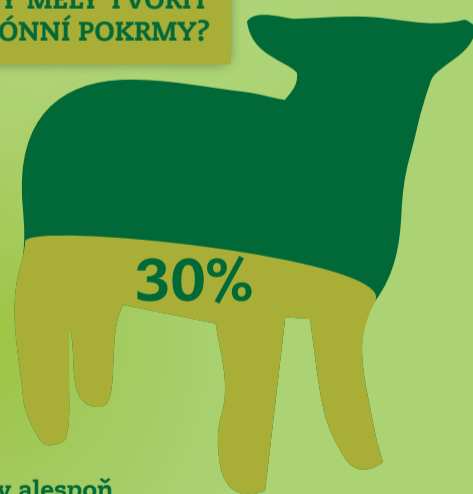
20% nebo alespoň 1 „zdravé“ jídlo na sekci



## KOLIK JÍDEL V MENU BY MĚLY TVOŘIT SEZÓNNÍ POKRMY?

30%

Doporučuje se, aby alespoň 30% pokrmů obsahovalo sezónní produkty

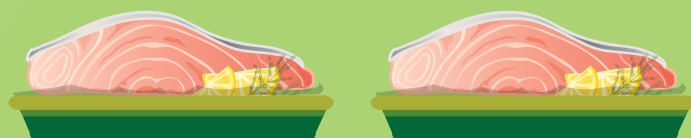


## VELIKOST NABÍZENÝCH PORCÍ

Gramáž musí být vyvážená vzhledem k velikosti, výživným a chuťovým hodnotám a ceně



## POMOCNÁ DOPORUČENÍ



Vyhýbejte se opakování názvosloví surovin a popisu způsobu přípravy. Gramatické chyby jsou neodpuštělné a snažte se vyhnout i používání cizojazyčných slov či velmi odborným termínům, které nejsou moc známé ve veřejnosti.

# Příklad ukázkového menu

Pivovarská restaurace

## MENU

### Polévky

#### Hráškový Krém – 250 ml – 28 Kč (1, 7, 9)

krémová polévka ze zeleného hrášku se smetanou a máslem

#### Kulajda se strouhaným vejcem – 250 ml – 29 Kč (1, 3, 7, 9)

jihočeská kulajda z čerstvého kopru s vařeným bramborem, sušenými houbami a vařeným vejcem

#### Hovězí vývar s krupicovým kapáním – 250 ml – 27 Kč (1, 3, 7, 9)

silná polévka z hovězího žebra, s masem, vařeným bramborem, zeleninou, krupicovým kapáním a petrželovou natí

### Hlavní jídla

#### Hovězí karbanátek s nivou – 150 g – 102 Kč (1, 3, 7)

v troubě pečený karbanátek z hovězího masa s cibulí, nivou a zelenými fazolovými lusky, podávaný s mačkaným bramborem s cibulí a naší chilli majonézou

#### Kuřecí špíz se zeleninou – 150 g – 106 Kč (1, 7)

pečený špíz z kuřecích stehýnek, marinovaných v medu a hořčici, podávaný s krémovou cibulovou omáčkou, drcenou pšenicí s hráškem a smaženou slámou za sladkých brambor

#### Vepřová krkovice na jablkách – 150 g – 102 Kč (1, 3, 7)

vepřová krkovice potřená hořčicí, pečená s cibulí a jablky, podávaná s kedlubnovým zelím a naším špekovým knedlíkem

#### Kachní prso na rozmarýnu – 150 g – 138 Kč (1, 7, 10)

grilované kachní prso s čerstvým rozmarýnem, podávané se smetanovou omáčkou s hořčicí a bílým vínem, bramborovou kaší a máslovou kedlubnou se sušenými brusinkami

#### Kmínový koláč s blatáckým zlatem – 300 g – 102 Kč (1, 3, 7)

koláč z listového těsta s pórkem, karotkou kmínem a žlutou řepou, zapečený se šlehanými vejci s blatáckým zlatem a selským jogurtem s bylinkami a citrónem

#### Krůtí steak s tymiánem – 150 g – 109 Kč (1, 7)

grilovaný steak z krůtích prsou s tymiánem a černým pepřem, podávaný s máslovou drůbeží šťávou, zelenou čočkou a fenyklovým salátem

#### Salát se smaženou panenkou – 300 g – 95 Kč (1, 3, 7)

trhané salátové listy s baby špenátem, pečenými bramborovými plátky, vařeným vejcem a smaženou vepřovou panenkou, podávané s majonézovým dresinkem a čerstvým pečivem

### Regionální specialita

#### Vařený chřest s pošírovaným vejcem – 150 g – 109 Kč (3, 7)

vařený chřest z Hostína, podávaný s vařeným novým bramborem s máslem, pošírovaným vejcem a petrželovým olejem

### Nejen moučníky

#### Jablečný závin – 120 g – 37 Kč (1, 3, 7, 8)

pečený závin z listového těsta s jablky, rozinkami, ořechy a skořicí

#### Větrník s karamellem – 120 g – 37 Kč (1, 3, 7)

domácí větrník s karamelovou šlehačkou

#### Rýžový nákyp s meruňkami – 120 g – 37 Kč (3, 7)

v mléce vařená rýže se skořicí a cukrem, zapečená s českými meruňkami a šlehanými bílky

#### Rajčatový salát s ředkvičkou – 120 g – 31 Kč

krájená keřiková rajčata s ředkvičkou, mladou cibulkou a octovou zálivkou

#### Salát z čerstvé krájené zeleniny – 120 g – 31 Kč

krájená rajčata, okurky, papriky a červená cibule s octovou zálivkou

#### Okurkový salát – 120 g – 31 Kč

strouhaná salátová okurka s jogurtovou zálivkou s cukrem a citrónem

Zvýrazněte nejdůležitější položky např. jinými písmeny nebo tučným fontem

Dávejte pozor na to, že nejdražší pokrm není vždy ziskový

Nikdy neuvádějte ceny od nejnižších k nejdražším, ani naopak

Snažte se, aby byly ceny v jednotlivých skupinách promíchány

V každé sekci by měly být nejziskovější pokrmy uvedeny jako první

Snažte se zařadit lokální nebo sezónní specialitu

Přizpůsobte ceny v souladu s kategorií střediska: 109,- Kč provozovny střední třídy, 110,- Kč (celá čísla) – restaurace vyšší kategorie a hotely

Připojte vždy velikost porce, alergeny a cenu produktu k popisu jídla