

8. Кувер за амерички доручак је исти као и за енглески доручак.

9. Кувер за бифе-сто, луксузни бифе-сто и интегрални доручак.

### 13.4. Карта доручка

У хотелима високе категорије и велиоког капацитета, може се наћи на карту за доручак. Она је намењена претежно странцима који имају навику да обилно доручкују, обилније него ми. Карту за доручак састављају: шеф хране и пића, шеф кухиње и шеф сале.

Приликом састављања карте, води се рачуна да у њој буде заступљен комплетан асортиман, тако да се из карте могу одабрати све врсте доручка. Карта за доручак мора бити израђена од боље врсте папира, јер је познато да свака писмена понуда јела и пића представља огледало куће. На корицама карте за доручак може бити утиснута слика хотела, амблем фирме, итд. Посебно се води рачуна да корице карте естетски изгледају привлачно. Битни елементи који морају бити заступљени у карти за доручак су: пун назив конзумације, писање карте према гастрономским правилима, истицање цена поред сваке конзумације (за неке конзумације истиче се и количина), износ у процентима за етажни сервис, време за припремање одређене конзумације (али не за све) и време услуживања доручка.

У карти за доручак се исписује асортиман јела према уобичајеном редоследу, односно гастрономском правилу, нпр. комплетан доручак: воћни сокови, воће, компоти, каше, топли напитци, џем и мед, хладна јела, топла јела, млечни производи, пециво.

Увек је правило, кад се пише карта за доручак, да се почне писање са комплетним доручком, или са неком другом врстом доручка. Неке куће практикују да на почетку карте упишу све врсте доручака, посебно се у загради назначи састав доручка. Обично се уписује она врста доручка који се највише тражи и служије.

Пошто су гости хотела врло често странци, карту за доручак треба писати на једном од светских језика, а ако потребе захтевају, карту треба писати на више језика. Што се више језика говори и пише у једном угоститељском објекту и његов реноме се подиже на виши ниво. На основу овог редоследа дајемо један пример карте за доручак:

#### КОМПЛЕТАН ДОРУЧАК

(топли напитак, путер, џем, пециво)

#### ВОЋНИ СОКОВИ

Сок од ананаса	0,1	_____
Сок од парадіза	0,1	_____
Сок од грејпфрута	0,1	_____
Сок од боровнице	0,1	_____
Сок од наранџе	0,1	_____

#### КОМПОТИ

Компот од шљиве	_____
Компот од брескве	_____
Компот од ананаса	_____
Компот од грожђа	_____
Компот од трешње	_____

#### ВОЋЕ

Банане	1 ком.	_____
Јабуке	1 ком.	_____
Наранџе	1 ком.	_____
Грејпфрут	½ ком.	_____
Киви	1 ком.	_____

#### ЈЕЛА ОД ЖИТАРИЦА

Корнфлекс са млеком	_____
Пиринач на млеку	_____
Зобене пахуљице на млеку	_____
Гриз на млеку	_____
Тир-вит на млеку	_____