

ТОПЛИ НАПИТЦИ

Млеко	_____
Бела кафа	_____
Чај са хладним млеком	_____
Какао са млеком	_____
Чај са лимуном	_____

ЏЕМ И МЕД

Џем од шипака	_____
Џем од шљива	_____
Ливадски мед	_____
Багремов мед	_____

ХЛАДНА ЈЕЛА

Јела у мајонезу	_____
Мешана закуска	_____
Прашка шунка са сенфом	_____
Розбиф	_____
Пилеће бело месо са мајонезом	_____

ТОПЛА ЈЕЛА

Сланина са јајима	_____
Шунка са јајима	_____
Бифтек на жару	_____
Вирише са сенфом	_____
Ражњићи од пилеће цигерице	_____

МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

Кисело млеко	_____
Млади кајмак	_____
Качкаваљ	_____
Путер	_____

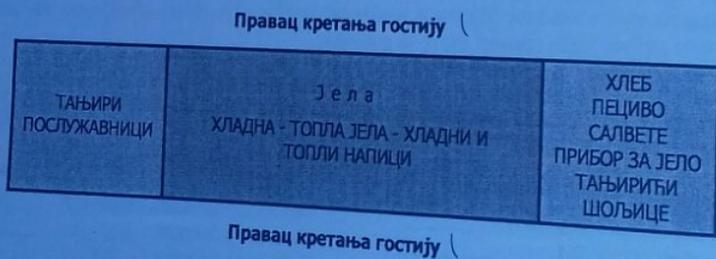
ПЕЦИВО

Тост	_____
Кифле са кимом	_____
Кајзерице	_____
Ражани хлеб	_____
Бели хлеб	_____

ЕТАЖНИ СЕРВИС 20%

13.5. Доручак на бази бифе-стола

У пракси постоји више различитих варијанти бифе-столова, што условљава облик и величина табли столова. Најважније је да површина стола одговара потребама. Неким бифе-столовима могућ је прилаз само са једне, док код других са две или више страна. У неким салама ресторана, бифе-сто се поставља на средину, да буде видљив са свих страна, а у другим салама може да буде постављен близу улазних врата, тако да сви гости који улазе у салу, морају проћи поред њега (шематски приказ 5).



Шематски приказ 5 - Могући план бифе-стола

Без обзира на величину бифе-стола, важно је да око њега буде довољно простора за кретање гостију. Инвентар и јела се на тај сто постављају по одређеној логици, практичности, која најбоље одговара гостима. Тај редослед постављања инвентара и јела на бифе-сто за доручак је следећи.

Од почетка стола, у смеру кретања гостију постављају се:

- Плитки тањери, десертни тањери, мали послужавници;
- Воће и сокови од воћа и поврћа;