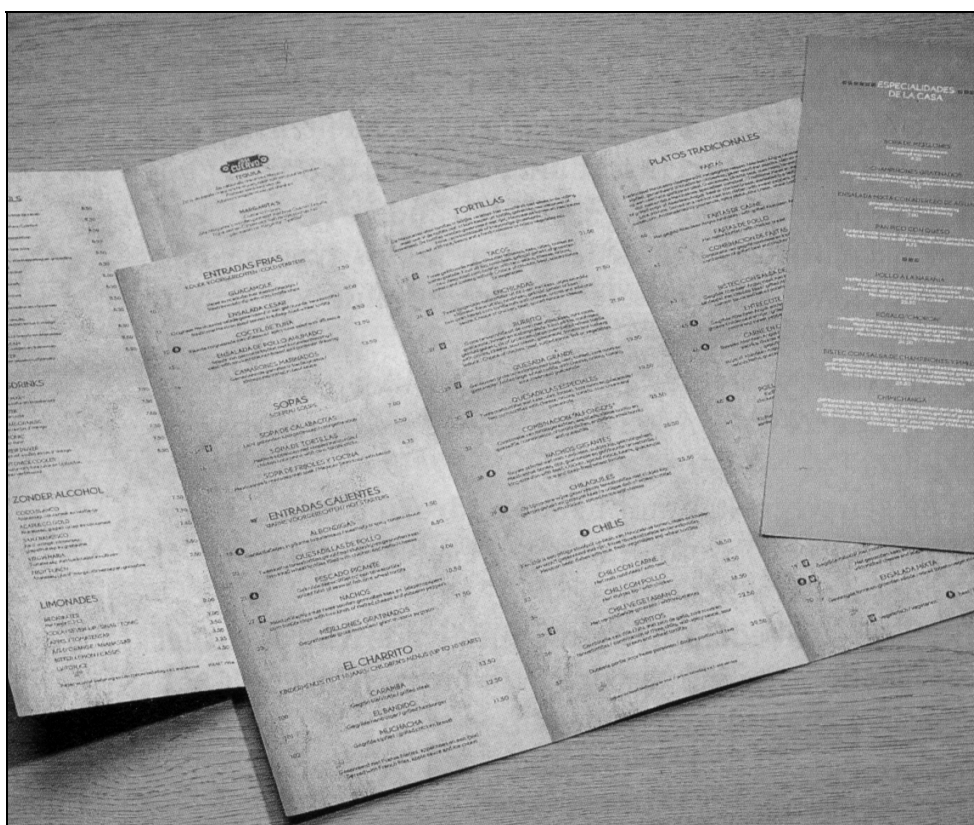




OPPSETTING OG OPPGAVER FOR A LA CARTE, SMØRBRØDMENY OG BUFFET-LISTER for Lærlinger Kokk- og Servitørfag



av Hans Heintzberger

Kapitel 1 OPPSETTING AV A LA CARTE

Avsnitt 1 REGLER FOR OPPSETTING

* A la Carte betyr "etter valg".

Meningen er at gjestene selv kan sette sammen måltiden til en meny.

* Serveringspersonale skal **bistå** gjestene med sitt valg, og må fungere som en "salgs oppgave" som servering egentlig skulle gjøre.

* A la Carte må virke tiltrekkende for øyne og smaken må være slik at virkning oppnår ved å fange gjestens interesse.

* A la carte er for bedriften en fin mulighet for salg av råvarene som de ønsker å selge.

* Menykart innenfor denne gruppen er ofte svært forskjellig fra:

- utseende
- utforming
- omfang.

* Det finnes a la carte menyer som har en salgstid:

- over kortere tids periode
- for sesongen
- lengre tids periode

* Oppsetting av a la carte følger unntak av de prinsipper meny nøkkel bygger på.

- Forretten samles med flere råvaregrupper som f.eks: Forretter og skalldyr.
- Eggretter og Melretter samles i en gruppe før fiskeretter som varm mellomrett
- Kjøtt - Fugl - Fjærfe samles i en gruppe
- Grønnsaker og Salater som en eller to atskilte grupper.
- Desserter er aktuell å dele inn i tre grupper: Iser - oster - Frukt

Inndelingen nøyer seg med to grupper:

- Én søt
- Én ikke søtt

(dvs: Iser Puddinger - Kaker - Pannekaker kommer i samme gruppe med frukt. Oster holdes i en mer selvstendig gruppe.)

<u>Alternativ 1</u>	<u>Alternativ 2</u>	<u>Alternativ 3</u>
Forretter	Forretter	Forretter
Fisk	Eggretter	Fisk
Egg og melretter	Fisk	Kjøtt
Kjøtt - Fugl - Fjærfe	Melretter	Bedriftens spesialiteter
Grønnsaker - Salater	Kjøtt	Salater
Desserter	Fugl og Fjærfe	Desserter
	Salater	
	Grønnsaker	
	Søte desserter	
	Oster	

- * I en a la carte-meny vil det som regel brukes alternativ 2
- * Ikke ualminnelig med enda flere grupper. eks.:
 - Bedriftens spesialiteter
 - Dagens a la carte
 - Flamberte retter
- * Gjestene bestemmer at plikten til menyforfatteren er å sørger for at det finnes det som måtte passe gjesten. Både i pris og smak.
- * Mens mindre A la carte-menyer gjelder i tiden de faste måltiden nyttes, brukes det store a la carte-menyene både til faste måltider og eget A la carte, i den tiden serveringslokalet er åpen.
- * À la Carte blir oversatt med "etter valg", men det nyttes også betegnelse "etter bestilling". Det vil si at rettene lages etter bestilling og det forutsetter at de ikke er laget på forhånd.
- * Etter hvor omfattende tilberedningen er, trengs det tid å produsere en ferdig rett, og ofte blir det ført på kartet hvor lang kjøkken trenger å produsere rettene. For å unngå lang ventetid kan gjesten innrette seg etter dette og behøver ikke å bli utålmodig. (Eks: Soufflè til forretter eller desserter.)
- * Det finnes ofte retter påført på a la carte-meny som serveres for minst 2 personer. Dette er ingen koblingshandel, men tilberedningen er av slik art at den skal tilberedes til flere porsjoner. (Eks. Chateaubriand)

Avsnitt 2 STØRRE A LA CARTE-MENYER

- * Desto større a la carte-meny er, desto større grad til konsekvent gjennomføring.
 - Avsnittsbetegnelse må konsekvent gjennomføres.
 - Avsnittene rekkefølge i rette rekkefølge.
 - Ordene i rette rekkefølge. (rett under hverandre)
 - Opp til flere koloner p.g.a. størrelse på innholdet.
 - Unngå slik oppsetting at gjestene trenger hjelp for å kunne lese den.
 - Framhev spesialiteter ved hjelp av ramme, skrift etc.
 - Kan bruke fransk språk, men bruk oversettelser.
 - Flere retter i en gruppe skal dekke gjestens smak, ønsker, råvare og pris.
- * Begynn alltid med oppsetting av de enkelte grupper og deretter med den enkelte rett. Tilpass prisgraden til slutt.

Uansett hvilken språk en bruker må man følge prinsipper på skrivemåter i menyen.

Feil som oftest gjennomføres på menykartene:

- Ordet "**med**" ble brukt alt for ofte, og ligger nær fantasiløs menyskriving.
- "**à la**" brukes som "**bindeord**" og på norske menyer med franske betegnelser for garnityr kan den som regel sløyfes.
- "**à la**" sløyfes konsekvent når ordet er den gjenværende delen av à la metode , men beholdes når uttrykket står for "**med**" eller "**i**". (eks. à la Creme)
- Menyspåk er blitt fornyet ved nytenkningen innen hotellfagene.
Det bør brukes norsk språk i menyene.
Eks. Nå: "Melba toast " - "Slotts poteter" - "Russisk Charlotte"
Før: "Toast Melba" - "Pommes Chateau" - "Charlotte Russe".
- Ordene "seng" brukes som betegnelse der en råvare blir plassert oppå.
(Man sover i en seng !)
- Dunstet er blitt et moteord i menyskriving. Den beskrives som tilberedingsmåte "smørdampede".
- Gjenstand for misforståelser i menyene er "**fornorskingen**":
Eks: "Krepsekanapè er filologisk kanape laget **av** kreps.
En kanape lages **med** kreps og ikke **av** kreps !
- For å unngå gjentakelser av preposisjonen "**med**" i flere av rettene kan det være hensiktsmessig å finne fram et spesielt navn uten "**med**".
- Menyene bør skrives på norsk, da vet gjesten hva de betaler for, og hva de for servert.
Men å sløyfe ordene som "**Parisienne**" og "**Jardiniere**" og gi dem norske navn vil forvirre besøkende.
- Det brukes for ofte Dagens grønnsaker på menyene. Dersom en bruker denne må alle vite hvilken grønnsaker som brukes denne dagen. Som regel er det den samme grønnsaker hele året.
Skriv med konsekvent hvilken grønnsaker som skal brukes til denne retten og med variasjon av tilberedingsmåte !
- Poteter etter valg med beskrivelse va et antall potetretter blir ofte brukt.
Her bør det anbefales en bestemt potetrett, fordi ikke alle potetretter passer til hovedvare !

Avsnitt 4 MENYENS UTSEENDE OG SKRIVEMÅTE

* Menyer - Spisekart, A la Carte og Smørbrøddliste og buffetoversikt er bedriftens "**ansikt**" utad, og må derfor settes opp på en **pen** og **tiltalende** måte.

* Språket skal være **ortografisk korrekt** og **stilistisk** gjennomført.

* Det finnes to måter å skrive menyene på:

1. Substantiver med store bokstaver (evt. forbokstav)

2. Egen navn med stor bokstav.

(Begge måter er like riktig, men en unngår feil ved bruk av metode 2.)

* Menyens utstyr skrives med **mindre** bokstavtyper.

* Ved oppsetting av menyen tar en hensyn til:

1. Antall kokker bedriften rår over
2. Antall serveringspersonale bedriften rår over
3. Hvor stor kapasitet man har i produksjonslokale
4. Hvor mange gjester en skal/kan servere til.
(**Overbelastning kan gi dårlig resultat og renommé.**)

Avsnitt 5 MAT OG VIN

Å drikke til maten er vanlig for alle, og ofte blir det skrevet vinanbefaling til de forskjellige retter.

Uansett hvilken innstilling mot alkohol mennesker måtte ha, er det en vanlig oppfatning at et veldekket bord skal ha drikkeglass, blomster og annet som kan tjene bordets glede.

Hvilken viner som passer til de forskjellige à la carte-retter er alltid vært mange meninger om. Dette skyldes forskjellige smaker og salgsteknikker.

Retningslinje for valg av drikkevarer, men ikke absolutt:

1. Å sette vin til maten krever kjennskap om maten.
- 2: Kjenne hovedvarenes smaks karakter.
- 3: Sammensetning av garnityrer
- 4: Kunnskaper om tilberedingsmetoder av sauser.
- 5: Smakens filosofien.
- 6: Bruk "Vinnøkkel" til analysearbeidet.
- 7: Lage en "syntese" (sammendrag) av de typer vin som en mener passer.
Dette gjelder også alkoholfrie viner !

Hovedregel for valg av vin:

- a: I det varme årstid velges det lette viner.
- b: I kjøligere årstiden velges det helst tungere viner
- c: Lette viner tidlig på dagen.
- d: Tungere viner senere på dagen.

Avsnitt 7

MENYNØKKEL

På grunnlag av et systematisert oppsetting av À la Cartemenyer kan det brukes menynøkler

KLASSISK MENYNØKKEL:

Rekkefølge:	Grupper av retter:	Metningsverdi:
1	Kalde Forretter	1
2	Supper	1
3	Varme Forretter	1
4	Hovedretter Fisk	6
5	Varme Mellomretter	3
6	Kalde Mellomretter	3
7	Hvileretter	1
8	Hovedretter Kjøtt	6
9	Grønnsakretter	2
10	Søte Desserter	1
11	Oste Desserter	1
12	Frukt desserter	1

MODEREN MENYNØKKEL:

Rekkefølge:	Grupper av retter:	Metningsverdi:
1	Kalde Forretter	1
2	Supper	1
3	Varme Forretter	1
4	Hovedretter Fisk	6
5	Hvileretter	1
6	Hovedretter Kjøtt	6
7	Oste Desserter	1
8	Søte Desserter	1

LITEN À LA CARTEMENYNØKKEL:

Rekkefølge:	Grupper av retter:	Metningsverdi:
1	Forretter Varme og Kalde	1
2	Supper	1
3	Eggeretter	3
4	Hovedretter Fisk	6
5	Hovedretter Kjøtt, Vilt, Fugl og Fjærfe	6
6	Grønnsakretter og Salater	2
7	Oster og Desserter	1

STOR À LA CARTEMENYNØKKEL:

Rekkefølge:	Grupper av retter:	Metningsverdi:
1	Forretter - Varme og Kalde	1
2	Supper *)	1
3	EGGE- og Melretter	3
4	Hovedretter Fisk *)	6
5	Mellomretter - Kalde og Varme	3
6	Hovedretter - Kjøtt og Vilt *)	6
7	Hovedretter - Fugl og Fjærfe *)	6
8	Grønnsakretter	2
9	Salater	1
10	Spesialsmørbrød	2
11	Oster og Desserter	1

*)Bedriftens spesialiteter (Flambering/Tranchering/Dagens o.l.)

Avsnitt 8

VINNØKKEL

A: Forretter:

1. Forretter generelt	1. Hvide tørre viner
2. Kanapeer	2. Hvide tørre viner eller Sherry
3. Skalldyr	3. Chablis - Mossel - Muss. viner
4. Frukt - Cocktails	4. Sherry - Rhinskvin - Muss. viner.
5. Silderetter	5. Robust hvitvin - Øl - Dram.
6. Kaviar	6. Tørre / Muss. hvitviner - Cognac

B. Supper:

1. Consomme / Klare supper	1. Sherry
2. Legerte supper	2. Madeira - Marsala
3. Fiske-/Skalldyr supper	3. Stille/Muss. viner

C. Fiskeretter:

1. Hvitfisk	1. Hvitvin
2. Rødfisk	2. Hvit- eller rødvin
3. Skalldyr	3. Tørr hvitvin
4. Fersk Torsk	4. Hvit- -Rødvin - Øl - Dram
5. Lutefisk	5. Varm Punsj - Øl - Dram

D: Egg- og Mellomretter:

1. Egg som forret	1. Som forretter
2. Selvstendige eggretter	2. Rødvin
3. Mellomrett	3. Som hovedrett.

E: Kjøtt 4 benet tamme:

1. Storfekjøtt	1. Kraftige rødvin
2. Kalvekjøtt	2. Hvitvin eller lett fyldig rødvin
3. Sauekjøtt	3. Kraftig rødvin
4. Lammekjøtt	4. Lette fyldig rødvin
5. Svinekjøtt	5. Robust rødvin
6. Saltet - Røkt kjøtt	6. Robust rødvin - Øl - Dram

F: Fugl - Fjærfe - Vilt:

1. Vilt og Tamrein	1. Kraftig rødvin
2. Fugl	2. Kraftig rødvin
3. Fjærfe	3. Stille/Muss. hvitvin eller kraftig rødvin

G: Grønnsaker:

1. Grønnsaker i en meny	1. Mineralvann uten smak
2. Grønnsaker a la Carte	2. Ung hvitvin

H. Oster:

1. Milde oster	1. Rødvin
2. Skarpe oster/Blåmyggost	2. Sherry, Madeira eller Sauternes viner
3. Blandete oster	3. Rødvin

J: Desserter:

1. Iser	1. Portvin - Musserende viner
2. Puddinger - Fromasjer	2. Sterkvin
3. Friske og tilberedte frukter	3. Sterkvin
4. Bær	4. Sterkvin - Musserende vin
5. Kaker - Pannekaker	5. Sterkvin

Avsnitt 9

FARGESAMMENSETTING

Tabellen viser farge på forskjellige kjøttsorter og vil være til nytte for oppsetting av retter i en a la carte-meny og syntese av viner.

Med en slik tabell, unngår du flere farger og smaker etter hverandre i samme a la cartemeny.

Smak	Mørke kjøttretter		Lyse Kjøttretter	
	Pattedyr	Fugl - Fjærfe	Pattedyr	Fugl - Fjærfe
Tamme dyr	Storfe	Gås	Svin	Høns
	Får	And	Kalv	Kylling
	Nyrer		Lam	Kalkun
	Lever		Kjed	

Smak	Mørke kjøttretter		Lyse Kjøttretter	
	Pattedyr	Fugl - Fjærfe	Pattedyr	Fugl - Fjærfe
Ville dyr	Elg	Fasanbryst		Fasanlår
	Reinsdyr	Tiur / Røy		Jerpelår
	Rådyr	Orrfugl		
	Dådyr	Rype		
	Hjort	Rugde		
	Hare	Villand		
	Villsvin	Jerpebryst		

A LA CARTE

Forretter

Supper

Fiskeretter

Mel- og Eggeretter

Dagens

Spesialiteter

Salater

Spesialsmørbrød

Kjøttretter

Fugl og Fjærfe

Grønnsaker

Dessert og Oster

A LA CARTE

Forretter

Supper

Fiskeretter

Mel- og Eggeretter

Dagens

Spesialiteter

Salater

Spesialsmørbrød

Kjøttretter

Fugl og Fjærfe

Grønnsaker

Dessert og Oster

A la Carte

Forretter

Eggretter

Supper

Dagens suppe :

Fiskeretter

Dagens Fiskerett:

**Kjøtt-, Fugl- og
Fjærferetter**

Vi Anbefaler:

Grønnsaker

**Oster og
Desserter**

A la Carte

Forretter

Eggretter

Supper

Dagens suppe :

Fiskeretter

Dagens Fiskerett:

**Kjøtt-, Fugl- og
Fjærferetter**

Vi Anbefaler:

Grønnsaker

**Oster og
Desserter**

A LA CARTE

Forretter

Supper

Eggretter

Fisk

Kjøtt-, Fugl- og Fjærfe

Grønnsaker og Salater

Oster og Desserter

A LA CARTE

Forretter

Supper

Eggretter

Fisk

Kjøtt-, Fugl- og Fjærfe

Grønnsaker og Salater

Oster og Desserter

Kapitel 2

OPPSETTING AV SMØRBRØDMENYER OG BUFFETER

Avsnitt 1 REGLER FOR OPPSETTING

Spising av smørbrød og buffet er en **typisk skandinavisk** skikk med to brødmåltider per dag. I andre land blir smørbrød plassert under "**Forretter**" i menyen, samt er det en form for **nattmat** under mindre høytidelige forhold.

Regler for oppsetting av Smørbrødmeny og buffetoversikter er det samme som for à la cartemenyer.

- Oppsett av smørbrødmeny og buffetoversikter følger noen unntak av prinsipper meny nøkkelen bygger på.
- Smørbrødmeny og buffetoversikter blir utformet ut fra selve påleggsortene en har å by på.
- Smørbrød og buffet grupperes med følgende grupper:

Sild, Salater og Skalldyr settes opp som eget- eller egne grupper
Fisk som egen gruppe
Egg som egen gruppe
Kjøtt, Fugl og Fjærfe som en egen gruppe
Ost som egen gruppe
Spesialsmørbrød som egen gruppe, Viktig er å tydeliggjøre hva en mener med innhold av denne gruppe.
Varme smørbrød som egen gruppe

I Norge er denne modellen av smørbrødmeny og buffetoversikter vanlig, men det finnes en del disposisjoner som ikke er korrekt i grupperingen.

I Danmark er bespisning av smørbrød betraktelig stor og inndelingen er derfor meget detaljert.

* Hvor omfattende en smørbrødmeny og buffetoversikt er avhengig av bedriften.

Grunnen for å ha en stor liste kan være:

- stor etterspørsel etter smørbrød og buffet.
- bevist salg av smørbrød og buffet (eks. p.g.a. bemanning i visse tider på dagen)
- yte service etter restauranten stengt. (eks. i hoteller)

Grunnen for **ikke** å ha stor smørbrødtype og buffetoversikt kan være:

- Bedriftsintern konkurranse med salg av andre matretter til høyre pris.
- Lite etterspørsel, og derfor redusert kvalitet på smørbrødene.

* Ved oppsetting av smørbrødmeny og buffetoversikten, tar en de forskjellige påleggssortene som tilsvarer gruppene i meny nøkkelen.

* Arbeidet er mer omfattende i forbindelse med fare til gjentakelser enn f.eks. en à la carte-meny. Bruk av avsnittsinndeling vil være et større krav.

* En kan variere smørbrødmeny og buffetoversikten også variere med forskjellige brødsorter.

På denne måte kan man få et tilfredsstillende hjelpemiddel for:

Salg
Distribusjon
Kontroll

- anbefaling til drikkevarene til smørbrød og buffet.
- økt valg av assortiment av smørbrød og vareutvalg på buffet.

SMØRBRØDMENY

Sild, Salater og Skalldyr:

Fisk:

Egg:

Kjøtt:

Varme smørbrød:

Spesialsmørbrød:

Ost:

SMØRBRØDMENY

Sild, Salater og Skalldyr:

Fisk:

Egg:

Kjøtt:

Varme smørbrød:

Spesialsmørbrød:

Ost:

SMØRBRØDMENY

Sild, Salater og Skalldyr:

Fisk:

Egg:

Kjøtt:

Varme smørbrød:

Spesialsmørbrød:

Ost:

SMØRBRØDMENY

Sild, Salater og Skalldyr:

Fisk:

Egg:

Kjøtt:

Varme smørbrød:

Spesialsmørbrød:

Ost:

BUFFETOVERSIKT

Salater:

Skall- og Skjelldyr:

Fisk:

Storfekjøtt

Svinekjøtt:

Lammekjøtt:

Fjærfe:

Pølser og rullader:

Desserten og oster:

Diverse varer:

BUFFETOVERSIKT

Salater:

Skall- og Skjelldyr:

Fisk:

Storfekjøtt

Svinekjøtt:

Lammekjøtt:

Fjærfe:

Pølser og rullader:

Desserten og oster:

Diverse varer:

BUFFETOVERSIKT

Salater:

Skall- og Skjelldyr:

Fisk:

Storfekjøtt

Svinekjøtt:

Lammekjøtt:

Fjærfe:

Pølser og rullader:

Desserten og oster:

Diverse varer:

BUFFETOVERSIKT

Salater:

Skall- og Skjelldyr:

Fisk:

Storfekjøtt

Svinekjøtt:

Lammekjøtt:

Fjærfe:

Pølser og rullader:

Desserten og oster:

Diverse varer:

Produsert av:



for
Opplæringskontor
for
Hotell- og Næringsmiddelfag
i
Sogn og Fjordane