



OPPSETTING OG OPPGAVER FOR DAGENS MENYER



av Hans Heintzberger

Kapitel 1**OPPSETTING AV "DAGENS MENYER".****Avsnitt 1 Spisetider kan være forskjellige i de forskjellige landene.**

Den alminnelige "internasjonale" spisetider er:

1. Frokost	fra: kl. 06.00 - 10.00
2. Brunch	fra: kl. 10.00 - 12.00
3. Lunch	fra: kl. 12.00 - 14.00
4. Five o'clock tea	fra: kl. 17.00 - 18.00
5. Diner (Middag)	fra: kl. 18.00 - 21.00
6. Souper (Aftens)	fra: kl. 21.00.

Norske spisetider:

1. Frokost	fra: kl. 06.00 - 10.00
2. Lunsj	fra: kl. 12.00 - 14.00
3. Middag (Diner)	fra: kl. 14.00 - 18.00 (19.00)
4. Aftens (Souper)	fra: kl. 20.00 - 24.00
5. Nattmat	fra: kl. 24.00.

Avsnitt 2**FROKOST**

* **Det internasjonale frokost består stort sett av:**

- To - tre brødsiver i forskjellige finhetsgrad.
- Rundstykke
- Wienerbrød
- Smør
- Syltetøy - Marmelade
- Kaffe - Te - Melk - Fruktjuice.

Enkelte nasjonaliteter har i tillegg:

- Egg - Ost - Kjøttpålegg.

* Skandinavisk fenomen er "Frokostbord", selv om andre nasjonaliteter har overtatt denne type servering av frokost.

* For Frokost gjelder det et unntak for oppsetting av en meny.

De aller fleste overnattingssteder/institusjoner bruker en oversikt over hva frokosten inneholder. Bare store hoteller og passasjerskip som bruker frokostmeny !

Avsnitt 3

FROKOSTBORD

- * Avhengig av bedriftens prisnivå bør det være et minimumskrav for innhold av et frokostbord.
- * Innholdet på bordet må til enhver kunne tilpasse prisnivået.

Følgende kan inneholde på et frokostbord:

1. Diverse ferske brødsorter med forskjellig finhetsgrad
2. Rundstykker - Horn - Kavringer
3. Søte brødtyper som Wienerbrød, Brioche.
4. Kornvarer som korn flakes, av retter, puffet ris, Frokostblandinger.
5. Diverse skårne kjøttpåleggsorter.
6. Diverse sorter ost.
7. Nedlagt sild - kippers,
8. Diverse sorter syltetøy og marmelader.
9. Svsker, aprikoser
10. Diverse sorter friske frukter.
11. Varme retter som:
 - Eggeretter (speilegg - kokte egg - eggerøre)
 - Kjøttvarer (bacon - sousisser - pølser)
 - Grøter (havregrøt)
 - Diverse (eks. Pytt i panne)
12. Drikkevarer som:
 - kaffe
 - Te
 - Kakao
 - Diverse sorter melk
 - Diverse sorter fruktjuice

Ut fra behov, ønsker fra gjestene, prisnivået, kapasitet ved bedriften kan man utvide eller redusere dette forslag.

Avsnitt 4

BRUNCH

- * Navnet "Brunch" kommer fra kombinasjon av "Breakfest" og "Lunch".
Innholdet på denne måltiden bør da også kombineres med retter av frokost og lunsj.
- * Rettene som velges er som regel en overgang fra frokostretter til lunsjretter.
- * Ved bruk av frokostbord, kan dette bordet utvides med diverse typiske lunsjretter.

Avsnitt 5**LUNSJ**

Til lunsjmeny brukes det stort sett det samme antall retter hver dag, og det er som regel ingen forskjell mellom forskjellige bedriftene.

Det kan serveres f.eks :

To retters lunsj:

- Suppe eller forrett -Hovedrett kjøtt eller fisk
eller
- Hovedrett kjøtt eller fisk - Dessert

Tre retters lunsj:

- Suppe eller forrett - Hovedrett kjøtt eller fisk - Dessert.

Servering av en rett til lunsj kalles dagens lunsjrett, og går ikke inn i en meny.

Avsnitt 6**DINER**

Antall retter til en diner- meny kan variere fra bedrift til bedrift, og er avhengig av:

- **Kjøkkenbrigade**
- **Serveringsbrigade**
- **Omsetning av dinermeny**

Meningen med en dinermeny er at gjestene selv kan sammensette en meny ut fra et forslag, og prisen er fastsatt for hele eller deler av menyen.

Større bedrifter setter opp 4 til 5 forskjellige forslag i hver gruppe av retter, men mindre bedrifter setter kanskje 1 til 2 retter i hver gruppe.

Her kan man bruke "Menynøkkelen til hjelp av oppsettingen.

Avsnitt 7**SOUPER**

* Soupermenyer har en viss likhet med lunsjmenyer, idet en har fast meny som består av tre eller fire retter.

* Til lunsj brukes det mer "alminnelig mat, mens til dagens siste måltid kreves **det raffinerte - små og delikate retter.**

* For å forklare forskjellen mellom lunsj og souper kan en si:

1. Lunsj spises i pausene og gjestene tenker på arbeidet.

2. Souper spises i en avslappet stemning og gjestene vil spise i en form for feststemning.

* Denne stemningen må bedriften ta vare på i form for markedsføringen og økonomi.

Avsnitt 8**VALG AV RETTER**

Oppsetting av Dagens menyer og à la carte kan gi store vanskeligheter.

"Hva lar seg stille opp i de forskjellige menyer?"

Noen retningslinjer ment som antydninger, og gir en skjematisk gruppering av retter på grunnlag av:

- Vurdering av kvalitet
- Vurdering av tilberedning
- Vurdering av videre arbeidet.
- Gjøre avvik uten at det er direkte feil.

Avsnitt 9**DAGENS HOVEDMÅLTID**

Under dette avsnitt ser en på hvor store problemer en kan få ved oppsetting av menyen.

Erfarne kjøkkenpersonale er det lettere på grunn av praksis bygd på kunnskaper - intuisjon og sedvaner.

FØRSTE RETTEN :

Første retten kan være: kald forrett - Suppe - Varm forrett:

* I dette forslag finner en én og det samme gruppe representert i to eller tre av måltidstypene.

Eks. Smørgås til lunsj og til diner vil representere en lettere og mindre kostbar tilberedning for lunsj enn for diner.

* Det samme kan gjelde andre retter som under fellesbetegnelse er plassert under forskjellige måltidene.

* Forskjellen i tilberedning vil bli stor, om en ser en av rettene som er ført opp under souper og en oppført under lunsj eller diner.

O.B.S.!

Dersom en har satt opp en bestemt rett som første rett, lar det seg ikke sette opp det samme bestemte rett som annen rett. Unngå gjentakelse av retter - varer - garnityrer.

FORSLAG TIL FØRSTE RETTEN I EN DAGENS MENY:

LUNSJ	DINER	SOUPER
Smørgås	Smørgås	Østers
Suppe	Finere supper	Canapèer
Silderetter		Kalde barketter
Kalde eggeretter		Kalde tarteletter
Kalde barketter		Kalde krutonger
Kalde tarteletter		Snitter
Kalde krutonger		Fisk i majones
Kanapèer		Tillaget finere salater
Fisk i majones		Røkelaks
Skalldyr		Røkt ål
Snitter		Rakørret
Smørbrød		Varme barketter
Melon		Varme tarteletter
Grapefrukt		Varme krutonger
Varme barketter		
Varme tarteletter		
Varme krutonger		
Ristet fisk		
Fritert fisk		
Fisk fra grill		
Pastaretter		

ANDRE RETTEN :

- * Alt for ofte er suppe plassert på lunsjmenyene i Norge!
- * På dette forslag er suppe ikke satt opp i det hele.
Grunnen er at det finnes mange variasjoner igjen at det ikke behøver å være med.
- * Til diner vil det være aktuelt med suppe, men bare hvis det er behov for å utvide menyen med valg mellom to retter i første gruppe.
- * Ved servering av suppe i de to siste måltider skal:
 1. Suppe til diner serveres i tallerken
 2. Suppe til souper serveres i kopp (nedsatt metningsverdi)
- * Forholdet mellom lunsj - diner - souper-menyene avgjøres:
 1. valg av varer
 2. valg av tilberedningsmåter

Eks:

-Velges det tilberedning av "varm skalldyrretter" tar en stuing tillaget med skalldyr og fiskeboller til lunsj.

-Til souper velger man en hummerstuing som har en mer kostbare råvare som hummer og friske champignon.

FORSLAG TIL ANDRE RETT I DAGENS MENY:

LUNSJ	DINER	SOUPER
Alle varme eggeretter	Kokt fisk med saus	Skalldyrraguer
Varme skalldyrretter	Ristet fisk med garnityr	Fiskefileter
Stuet fisk	Fiskefileter	Pochert fisk
Fiskekroketter	Varme skalldyrretter	Ristet fisk
Stekt fisk	Braisert fisk	Fritert fisk
Fritert fisk	Røkelaks med spinat	Røkt laks
Grillet fisk	og / eller eggerøre	Røkt ål
Kokt fisk	Kalde fiskeanretninger	

TREDJE RETTEN :

- * Dagens menyer påvirkes ikke i grad av anledningen, men i lunsjmenyene fremheves det et unntak:

1. Representativ
2. Ikke representativ

Eks: En forretningsman arbeider med en kunde for et større salg.

Han vil neppe by på ragu, men heller en entrecôte, for å oppnå et større salg.

- * For å oppnå forskjellen på disse lunsjmenyene bruker en ikke bare forskjellige råvarer, men også tilberedningsmåte.
- * Slike forskjellige lunsjmenyer vil finnes bare i større bedrifter med mye forretningstrafikk.
- * Variasjon i kjøtt for dinermenyene er ofte begrenset til "Kalve- , Okse- og dyrestek med samme tilberedningsmåter.
Her kan man variere tilberedningsmåter og allikevel bruke samme kjøttet.
- * Når en setter lammestek eller dyrestek som tredje rett på en soupermeny vitner det på en suveren forakt

for all kjøkkenteori.

FORSLAG TIL TREDJE RETTEN I DAGENS MENY

LUNSJ	DINER	SOUPER
Frikassè	Braisert kjøtt	Tournedos
Ragu	Alle sorter steker av:	Medaljonger
Hakkemat	Kjøtt	Noisetter
Lapskaus	Vilt	Suprême
Kokt kjøtt	Fugl	Små kyllinger
Sprengt kjøtt	Fjærfe	Jerpe
Bryst		Kramsfugl
Bankekjøtt	Pochert fugl	And
Rulletter	Pochert fjærfe	
Entrecôte	Rygg (kam) med garnityr	
Biff	Varm kokt skinke	
Koteletter	Kaldt kjøtt	
Schnitzel	Kaldt fugl	
Grillet kylling	Kaldt fjærfe	

FJERDE RETTEN :

Her gjelder det oster og tilberedning av osteretter som gjentas i samme måltider. Også desserter får en i den samme karakteristiske trekk.

Oppstillinger som nyttes til dessert til lunsj brukes fortrinnsvis rimeligere råvarer og tilberedningsmåter enn de som er tatt med under diner som er rimeligere enn de under souper.

FORSLAG TIL FJERDE RETTEN I DAGENS MENY

LUNSJ	DINER	SOUPER
Grøter	Alle "diverse" desserter	Iskup
Kompotter	Varme puddinger	Fruktsalater
Kaker	Fromasjer	Kremer i kup
Beignet	Alle isdesserter	Issoufflè
Frisk frukt	Dessertomeletter	Omelett surprise
Fruktsalat	Soufflè	Soufflè
Alle sorter osteretter	Alle sorter osteretter	Små dessertkaker
Alle oster, unntatt geitost	Alle oster, unntatt geitost	Alle sorter osteretter
		Alle oster, unntatt geitost

Avsnitt 10**FIVE O`CLOCK TEA:**

Selv om at denne mellom-måltiden ikke blir noe særlig brukt i Norge, forekommer den i oppholdshoteller med utenlandske gjester.

Det som kan serveres er:

- 1. Kaffe og te**
- 2. Ristet brød og kjeks**
- 3. Smør**
- 4. Syltetøy**
- 5. Formkaker**
- 6. Hvete kaker**
- 7. Tørre kaker**

Avsnitt 11**NATTMAT**

* Servering av nattmat er typisk Skandinavisk og spises på et sent tidspunkt på dagen.

* Skal være:

- Enkel tilberedning
 - Serveres umiddelbart før gjesten brytes opp for å gå
 - Stille spesielle krav til råvarene
 - "Jo senere et måltid spises, desto lettere retten skal være"
- Tung fordøyelig mat kreve mye av magen, og kan være uheldig før en går å legge seg.

* Det som kan serveres til nattmat er f.eks.:

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 1. Smørbrød | |
| 2. Snitter | Lettere å fordøye |
| 3. Rundstykker | |
| 4. Løksuppe | |
| 5. Ertesuppe | Tungere å fordøye |
| 6. Lapskaus | |
| 7. Betasuppe | |

Avsnitt 12**MENYBOK**

Ved bruk av ”menybok”, setter man opp en disposisjonen for den enkelte meny i dagene framover.

Dette for å oppnå det størst mulig variasjon fra dag til dag

Etter utarbeidelse av disposisjonen, velger en ut rettene som skal utgjøre en meny.

For hvor mange dager en setter opp menyene, avhenger av varetilgangen med bestilling og levering samt varelagerbeholdningen.

Eksempel:

Lunsj med:

Kalde Forretter
Supper
Hovedretter fisk
Hovedretter Kjøtt
Grønnsakeretter
Desserter

Diner med:

Forretter kalde eller varme
Supper
Kalde /varme mellomretter
Hovedretter kjøtt og /eller fisk
Søte desserter og/ eller
Frukt

Souper med:

Forretter kalde eller varme
Supper
Kalde /varme mellomretter
Hovedretter kjøtt og /eller fisk
Grønnsakeretter
Søte desserter og/ eller
Frukt

Eksempel: MENYBOK FOR MARS

Mandag 23	Tirsdag 24	Onsdag 25	Torsdag 26
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
Disposisjon: Suppe Hovedrett fisk Hovedrett kjøtt Dessert frukt Dessert søt	Disposisjon: Suppe Forrett varm Mellomrett varm Hovedrett kjøtt Dessert	Disposisjon: Forrett kald Suppe Forrett varm Hovedrett kjøtt Dessert	Disposisjon: Forrett kald Forrett varm Hovedrett fisk Hovedrett kjøtt Dessert
Meny	Meny	Meny	Meny
Consommé "Diane" i kopp * Ørretfilet "Doria" * Kalvefilet "Oscar" * Frukt "Rafaichis" Petit fours * Mangosorbet * Mocca *	Chesterfield suppe * Cannelons à la Reine * Lammenoisette "Judic" Trøffelsaus * Rugdebryst i rede Salat "Râchel" * Frisk Fersken Melba * Mocca *	Croutons "Moscovites" * Consommé "Proffitoroles" * Snegler "Lionnaise" * Kylling Supreme à la Viennoise Saus "Diable" * Ananas Glacé * Mocca *	Caroline "Strassbourg" * Krepschaler i Dill * Flyndrefilet "Exelsior" Savoyarde poteter * Filet Mignon Mascotte Salat "Ninon" * Issoufflè "Nuptial" Mignardises * Mocca

MENYBOK FOR:

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Lunsj	Lunsj	Lunsj	Lunsj
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

MENYBOK FOR

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Diner	Diner	Diner	Diner
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

MENYBOK FOR

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

MENYBOK FOR:

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Lunsj	Lunsj	Lunsj	Lunsj
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

MENYBOK FOR

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Diner	Diner	Diner	Diner
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

MENYBOK FOR

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

MENYBOK FOR:

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Lunsj	Lunsj	Lunsj	Lunsj
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

MENYBOK FOR

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Diner	Diner	Diner	Diner
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

MENYBOK FOR

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

MENYBOK FOR:

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Lunsj	Lunsj	Lunsj	Lunsj
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

MENYBOK FOR

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Diner	Diner	Diner	Diner
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

MENYBOK FOR

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:	Disposisjon:
Meny	Meny	Meny	Meny

Hefte er produsert av



**for
Opplæringskontor
for
Hotell- og Næringsmiddelfag**