

**VISOKA TURISTIČKA ŠKOLA  
BEOGRAD**

**DR. OBREN DRLJEVIĆ**

# PODELA OBROKA U UGOSTITELJSTVU

- **glavne ili redovne dnevne obroke** (doručak, ručak, večera),
- **međuobroke** (prepodnevna užina ili marendica, kasni doručak ili predručak, suva hrana ili lunch paket i poslepodnevna užina),
- **vanredne obroke** (čajanka, piknik, kasna večera, zabava-party) i
- **svečane obroke** (koktel-parti, banket, hladano-topli bife, intimna večera).

# DORUČAK

- **35-40% dnevno potrebne energije.**
- energetske bogate i lako svarljive namirnice.
- **od 6 h- 11h** (u kafanama od 7 do 10h; u poslovnim i garni hotelima od 6 do 9; u hotelima rezortnog tipa od 7 do 11h)



- **Jednostavni doručak** sastoji se od jednog **toplog napitka** (čaj, kakao, bela kafa, čokolada, slatko mleko) **i hleba ili peciva.**
- **Kontinentalni (kompletni) doručak** **J+namaz** (maslac, džem ili med).
- **Bečki doručak** **K + kuvano jaje.**
- **Švajcarski doručak** **K+ više vrsta različitih sireva.**
- **Švedski doručak** **K+ ribe ili riblje konzerve.**
- **Prošireni doručak** **K+sok od voća ili povrća; viršle, kobasice ili omlet.**

## Engleski doručak

- **jednostavan** (topli napitak - najčešće čaj sa mlekom; maslac, džem ili med; **voćni sok**; hleb ili pecivo; **šunka ili slanina sa jajima ili tople prženice**);
- **kompletan** (voćni sok; dimljena riba - uglavnom losos; zobene pahuljice ili ječmena kaša; hleb ili pecivo);

- **Nacionalni doručak** – sastoji se od toplog napitka (bela kafa, čaj, kakao), maslaca; **hladnog narezka sastavljenog od domaćih specijaliteta i integralnog ili kukuruznog hleba.**
- **Angloamerički doručak** - to je engleski kompletan doručak, međutim umesto voćnog soka ponekad se služi **sok od povrća, a na kraju kompot od šljiva.**
- **Dijetalni doručak** (razne kaše, pahuljice, niskomasni sir, niskomasni jogurt, različite vrste integralnog peciva i dr.)

- **Luksuzni doručak** –bife sto, samoposluživanje (hladna i topla jela, raznovrsni prilozi, mesna jela, sirevi, hleb, peciva i krosani, voće i voćni kompoti, ceralije, narezaka itd.)
- **Kasni doručak (brunch)** sastoji se obično od raznih iznutrica, razne vrste gulaša, paprikaša, kobasica sa senfom, masne guste čorbe, raznih vrsta slanih pita (burek, zeljanica, sirnica, gibanica i sl.) i hleba.
- 2/3 normalne porcije za ručak ili večeru.

# RUČAK

- **kod većine evropskih naroda glavni obrok.**
  - od 12 do 16 h.
  - 30% do 35% dnevne unete energije
  - **supe, jela od mesa sa prilogom, salate i deserta.**
- \* + hladno ili toplo predjelo



# VEČERA

- od 19 do 22 h.
- 20 do 25% ukupnih dnevnih energetske potrebe.
- predjelo (hladno ili toplo), glavnog jela sa prilogom, salate i poslastice.
- lakša za varenje (riba, jela po porudžbini od mekanijeg mesa mlađih životinja sa različitim varivima)
- kompoti, sveže voće ili voćne salate.

## VANREDNI OBROCI U UGOSTITELJSTVU

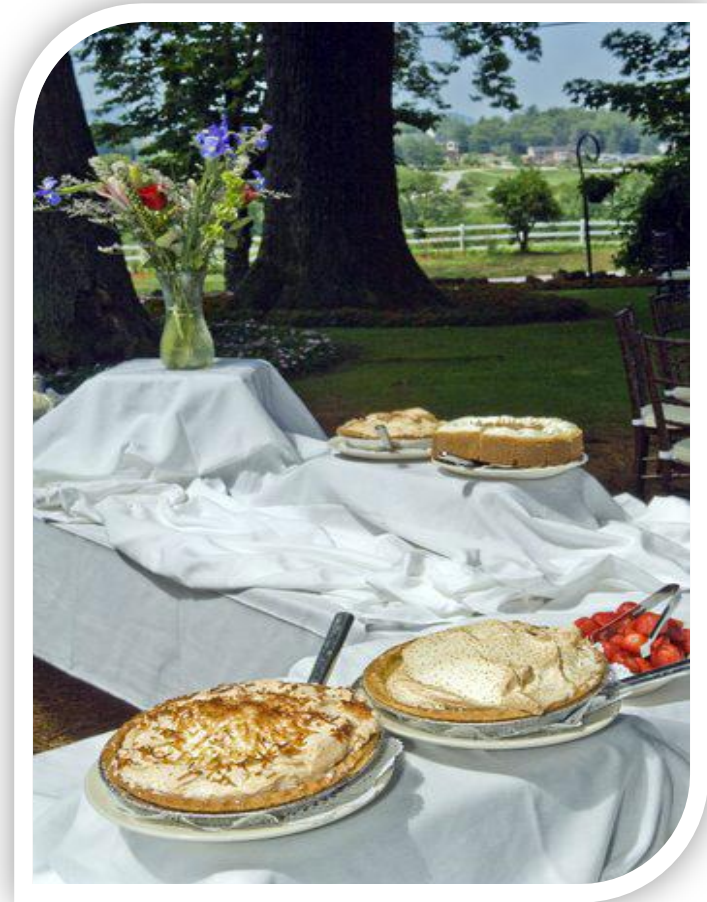
- nude u ugostiteljskom objektu ili van njega (piknik) **izvan uobičajenih dnevnih obroka.**
- čajanka, piknik, kasna večera i zabava- *party*.

# ČAJANKA

- **otvorenog i zatvorenog tipa.**
- između 20 i 30 osoba.
- čaj + viski, vinjak i razni likereri.
- razni sendviči, slani kolači, čajno pecivo, torte, razne paštete sa sirom ili mesom.

# PIKNIK

- van ugostiteljskog objekta **na otvorenom prostoru u prirodi**
- alkoholna i osvežavajuća pića, topli napici,
- hladna i topla jela koja se pripremaju na licu mesta, tj. meso sa roštilja, riba sa roštilja, jagnjetina sa ražnja itd.
- sveže voće i suvi kolači.



# KASNA VEČERA

- 22 i 24 h
- supe, čorbe, jela od riba i rakova, piletina na žaru, jela pripremljena od belog mesa
- kolači, voće i voćne salate i kompoti.
- laganija kvalitetna vina i penušava vina.



# ZABAVA- PARTY

- **intimna zabava-za zatvoreni krug ljudi na poziv domaćina**
- **prema polu učesnika**
- **prema piću**
- **prema hrani i sl.**



- **vino, barske mešavine i aperitivi** uz koje se služe **apetisani** (slani bademi, čips, slani štapići, masline), **kanapei, hladna pečenja, salate, voće, kolači** i sl.



# SVEČANI OBROCI U UGOSTITELJSTVU

## Ponuda ugostiteljskog objekta sadrži:

- **naziv firme**, priređivača, sa tačnom adresom,
- **predlog** jednog ili više vrsta **menija**,
- **predlog** aperitivnog **pića**, pića uz meni i dižestivnog pića,
- **broj osoba** za koji se predlaže asortiman jela i pića,
- **datum i vreme** priređivanja svečanog obroka,
- **cena** menija,
- **datum sastavljanja** ponude, tačna adresa ugostiteljske radnje i **potpis** odgovornog lica overen pečatom.



## **Ugovor treba da sadrži:**

- ime i prezime, odnosno naziv ustanove priređivača, adresu i broj telefona, **vrstu usluge** (svečani ručak/večera),
- **naziv sale** u kojoj će se organizovati svečani obrok,
- **datum i vreme** održavanja svečanog obroka,
- **asortiman jela i pića** koje će se usluživati,
- **tačan broj zvanica**,
- **oblik stola** i
- **način usluživanja.**

Svečani obroci u ugostiteljstvu se dele na:

- **službene**
- **privatne**
  
- banket, koktel parti, hladno-topli bife i intimna večera.



# BANKET

- reč francuskog porekla koja označava **svečanu gozbu priređenu u nečiju čast** ili povodom neke proslave.
- Za sve goste priprema se **isti meni** i svaki gost **sedi na određenom mestu**.

- Banket se uvek mora prirediti u **posebnoj prostoriji**, gde nisu prisutni drugi gosti.
- **Širina stola** ne može biti manja od **120cm**, dok se dužina stola određuje prema broju zvanica. **Razmak** između gostiju ne sme biti manji od **70cm**.



## Postoje razne vrste banketa:

- politički,
- sportski,
- konferencijski,
- poslovni,
- porodični,
- akademski itd.



# KOKTEL PARTI

- **državnici i diplomatski predstavnici** povodom praznika ili u čast boravka neke delegacije.
- koktel parti se uslužuje **pre glavnih obroka** - ručka ili večere.
- gosti na koktel partiju **ne sede**, već stoje u grupicama ili šetaju, razgovaraju, sklapaju nova poznanstva i slično.

- aperitivi (pivo, vino, šampanjac)
- dižestivi (konjak) i kafa
- kanapei, slane štanglice sa kimom, viršle u maslac testu, sir sečen na kocke, rolovana pršuta, gibanica, riba orli, pileći kroketi, minjoni, orasnice i tako dalje.
- **mala jela, veličine zalogaja.**



## HLADNO – TOPLI BIFE

- **veći broj zvanica,**
- povodom državnih praznika raznih svečanosti, kulturnih i sportskih događaja, jubileja, godišnjica,
- **za kratko vreme treba poslužiti veći broj gostiju.**
- najčešće se priređuju uveče, oko 20 časova.



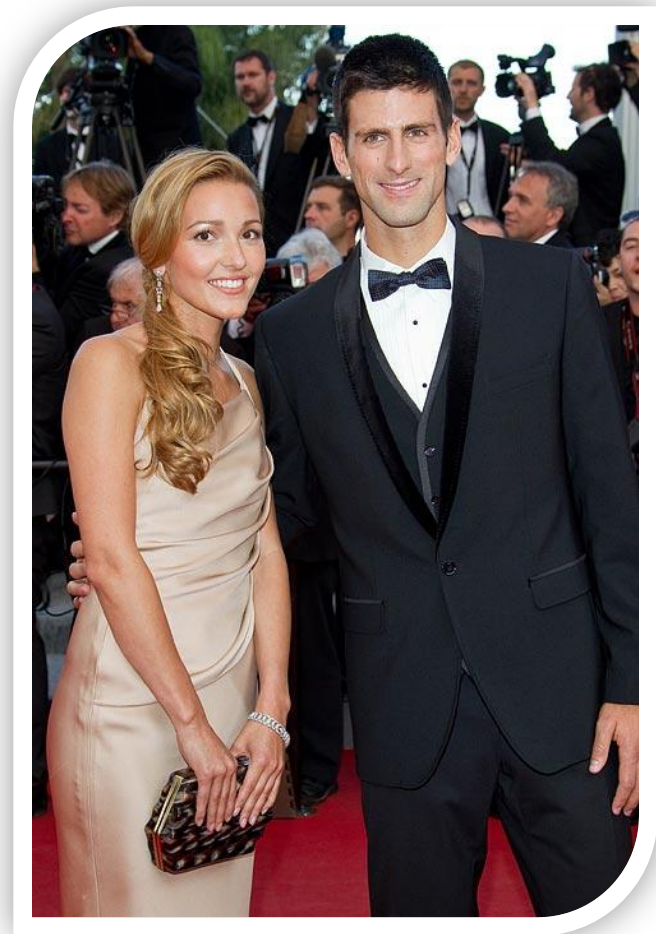


- poželjno je da postoje bar **dve sale**
- alkoholna apertitivna pića, voćni sokovi, pivo i vino
- njeгуška pršuta, zimska salama, marinirane pečurke, punjena jaja kavijarom rozbif, punjene pečurke,
- razne vrste pečenja, rolovana teleća plećka, langust, zubatac, fazan,
- trapist, gorgonzola, kajmak,
- razne vrste salata,
- torte, kolači i voće.



# INTIMNA VEČERA

- **isključivo u večernjim časovima.**
- prisustvuju muškarci sa damama i svi moraju biti u **najsvečanijoj toaleti**, što se naglašava i u pozivnicama.
- **karakterističan je mali broj zvanica,**
- **raspored sedenja za stolom latiničnog slova I se unapred utvrđuje.**



- Gostima prisutnim na intimnoj večeri se služi **kafa i dižestiv u posebno pripremljenom salonu**, sa udobnim foteljama i odgovarajućim klupskim stolovima. Na stolove se postavljaju **bombonjere, čokoladice, cigare i cigarete.**

- Hvala na pažnji