



## **OSPOSOBLJAVANJE ZA POSLOVE**

### **SERVIRA/SERVIRAKE**

*Posebni programi za stjecanje kompetencija u aktivnostima svakodnevnoga života i rada uz individualizirane postupke*

**(2. godina)**

**Interni radni udžbenik**

**Nataša Tomljanović, prof.reh.,  
savjetnica**

## IZ SADRŽAJA:

### SERVIR I SERVIRKA

- SERVIR I SERVIRKA
- KAKO IZGLEDA SERVIR/KA
- LJUBAZNA KONUNIKACIJA U POSLOVIMA SERVIRA/KE

### POSLOVI SERVIRA/KE U RESTORANU

- POSLOVI SERVIRA/KE U RESTORANU
- POSLOVI SERVIRA/KE U PRIPRAVNICI

### RESTORAN

- RADNI LISTIĆI ZA PONAVLJANJE VRSTA RESTORANA

### INVENTAR U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA

- OPĆENITO O INVENTARU
- KRUPNI I SITNI INVENTAR
- NAMJEŠTAJ U RESTORANIMA
- KUHINJSKA OPREMA U RESTORANIMA

### PORCULANSKO POSUĐE U RESTORANIMA

- TANJURI
- ŠALICE
- PRIBOR ZA JELO

### STAKLENI INVENTAR U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA

- ČAŠE
- VRČEVI I ZDJELICE
- ODRŽAVANJE STAKLENOG POSUĐA U RESTORANIMA

### METALNO POSUĐE U RESTORANIMA

- PRIBOR ZA JELO
- TACNE ZA POSLUŽIVANJE
- ODRŽAVANJE METALNOG POSUĐA U RESTORANIMA

### SITNI STOLNI INVENTAR

### RUBLJE U RESTORANIMA

## OBROCI U RESTORANIMA

- DORUČAK U RESTORANIMA
- ŠVEDSKI STOL ZA DORUČAK
- POSUĐE KOJE SE SERVIRA U RESTORANIMA ZA DORUČAK
- RUČAK I VEČERA
- ŠVEDSKI STOL ZA RUČAK I VEČERU
- POSUĐE KOJE SE SERVIRA ZA RUČAK I VEČERU

## SLIJED JELA I SERVIRANJE STOLOVA ZA SLIJED JELA

### SVEČANO POSTAVLJANJE I SERVIRANJE STOLOVA

- PRAVILA SVEČANOG SERVIRANJA STOLA
- SLIJED JELA I SVEČANO SERVIRANJE STOLA
- DEKORACIJE UZ SVEČANO SERVIRANJE STOLA

## SERVIRANJE POSUĐA UZ JELO

- TABLICA ZA VJEŽBU

## MENI ILI JELOVNICI

- ZA HRANU
- ZA PIĆE

## KUĆNI RED U RESTORANIMA

## DODATAK

- POSTAVLJANJE STOLA
- HRANOM DO ZDRAVLJA

Ponavljamo!

## SERVIR I SERVIRKA



Služeći se prošlogodišnjom bilježnicom za servire/ke, odgovori na sljedeća pitanja!

1. Što je to servirka ili servir?

---

2. Što radi servir ili servirka?

---

---

---

3. Gdje rade serviri ili servirke?

---

## Kako izgleda servir i servirka

Serviri i servirke moraju paziti na svoj igled!



1. Napiši na što se mora paziti kod odijevanja!

---

---

---

Da li se ti ovoga pridržavaš? DA - NE

2. Kakva mora biti obuća?

---

---

Da li se ti ovoga pridržavaš? DA - NE

3. Kakve moraju biti ruke i nokti?

---

---

Da li se ti ovoga pridržavaš? DA - NE

4. Kakve su frizure kod servira i servirki?

---

Da li se ti ovoga pridržavaš? DA - NE

5. Zašto kosa mora biti zavezana?

---

Da li se ti ovoga pridržavaš? DA - NE

6. Koje loše navike obavezno moramo izbjegavati?

---

---

---

Da li se ti ovoga pridržavaš? DA - NE

7. Što je s mirisima tijela?

---

---

---

Da li se ti ovoga pridržavaš? DA - NE

Potpisi se ako se pridržavaš svih ovih pravila u vezi  
higijene i izgleda servira/ke!

---



TheDifference.ru



## Ljubazna komunikacija u poslovima servira/ke

U svakodnevnom životu i radu susrećemo poznate i nepoznate ljude. Razgovaramo s njima i oblikujemo odnose.

Važno je i lijepo pristojno komunicirati.



Opiši slike! Što ti se sviđa na njima?



Zamislimo situaciju u restoranu.

Ulazi gost, a mi ga dočekujemo. Kako ćemo dočekati goste i kako bi trebao teći razgovor između vas i gosta



Servir/ka: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Gost: \_\_\_\_\_

Servir/ka: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Gost: \_\_\_\_\_

Servir/ka: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

## Poslovi servira/ke u restoranu

- Slaganje stolova i stolica



- Postavljanje stolnjaka na stolove



- Serviranje stolova priborom za jelo i posuđem



- Serviranje hrane



- Brisanje površina





## Poslovi servira/ke u pripravnici

Neki poslovi servira/ke obavljaju se u prostoru izvan restorana. Vrše pripremu za blagovaonicu.

Što se sve priprema:

- Salvete (presavijanje na razne načine)



- Posuđe (slaganje, brisanje, poliranje posuđa)



- Slaganje stolnjaka



- Priprema posuđa i pribora za jelo za serviranje



Ponavljamo

## RESTORAN



Što je restoran? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Koje vrste restorana imamo? 1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_ 3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_ 5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_ 7. \_\_\_\_\_

8. \_\_\_\_\_ 9. \_\_\_\_\_

## VRSTE RESTORANA

Ponavljamo

Rečenicom ili dvije napiši što znaš o vrstama restorana:

### 1. RESTORAN

---

---

---

### 2. GOSTIONICA

---

---

---

### 3. ZDRAVLJAK

---

---

---

### 4. ZALOGAJNICA

---

---

---

### 5. PEČENJARNICA

---

---

---

### 6. PIZZERIA

---

---

---



## 7. BISTRO

---

---

---

## 8. SLASTIČARNICA

---

---

---

## 9. OBJEKT BRZE PREHRANE

---

---

---

Pronađimo fotografije na internetu!

# Inventar u ugostiteljskim objektima



Da bi mogli normalno poslovati, proizvodna i uslužna odjeljenja u ugostiteljskim objektima, osim prostora, moraju imati i odgovarajući inventar.

**Prvi dojam koji objekt ostavlja na gosta ovisi o njegovoj opremljenosti i uređenosti. Pogodna atmosfera stvorena pravilnim odabirom dekora i namještaja ima pozitivan efekt na ukupan doživljaj gosta. Pažljivo odabrane boje, oblici i materijali će doprinijeti stvaranju osjećaja potpune harmonije.**





Prema veličini, inventar se razvrstava na **krupan i sitan**.

**Krupan inventar** obuhvaća namještaj, razne uređaje i aparate kao što su rashladni uređaji, aparati za kavu, ledomat, stolovi, stolice, garniture, ormari, razne vrste izložbenih i rashladnih vitrina, ugostiteljskih kolica (za sir, flambiranje, vino, hladna predjela i dr.) itd.

**Sitni inventar** obuhvaća pribor za jelo, stakleni inventar, porculan, ugostiteljski tekstil, metalno posuđe, sitne drvene ili plastične predmete i dr.





Prilikom nabave inventara treba voditi računa o sigurnosti, udobnosti gostiju, trajnosti, dizajnu, lakoći održavanja, obliku, mogućnosti skladištenja, nabavi dijelova ili dopuni inventara i praktičnosti u radu.

**Praktičnost pri radu je jedan od značajnijih faktora pa se time treba ozbiljno baviti.** Ukoliko se nabave teški masivni stolovi predstavljat će problem pri manipulaciji i spajanje stolova će zahtijevati angažiranje više ljudi.

- Nezgrapnan namještaj oduzet će previše prostora.
- Materijali koji se gužvaju nisu pogodni za uniforme jer će osoblje izgledati neuredno.
- Boja tepiha je vrlo važna da se ne vidi svaka mrvica koja padne s stola.
- Treba odabrati zavjese kod kojih je omogućen prodor prirodne svjetlosti.

## INVENTAR U UGOSTITELJSTVU

Inventar dijelimo na \_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_.

Sliku krupnog inventara zaokruži crvenom bojom, a sitnoga olavom bojom!



Imenuj predmete koje vidiš na slici!



## NAMJEŠTAJ U RESTORANIMA

Stolovi i stolice u restoranima



Šank s barskim visokim stolicama



Stolovi i stolice na terasama. Suncobrani.



Stalaže za držanje posuđa u restoranima



Promotri i napiši koje posuđe i što vidiš na stalaži!

---







Napiši, koji pribor za jelo vidiš na slikama!

---

---

---

---

---

---

---

Stalci za čaše





## KUHINJSKA OPREMA U RESTORANIMA

Opiši slike!



Plinski i električni štednjaci i pećnice



Pultovi za hranu u restoranima za samoposluživanje



Profesionalne perilice za posuđe



## Porculansko posuđe



Prisjeti se i napiši koje se posuđe izrađuje od porculana!

---

---

---

---

Napiši što se servira i poslužuje na:

- Duboke tanjure: \_\_\_\_\_

- Plitke tanjure: \_\_\_\_\_



---

- Male tanjуре: \_\_\_\_\_

---

- Velike šalice: \_\_\_\_\_

---

- Male šačice: \_\_\_\_\_

---

- Velike servirne tanjуре: \_\_\_\_\_

---

- Velike zdjele: \_\_\_\_\_

---

### Održavanje porculanskog posuđa u restoranima

Porculansko posuđe pere se i suši u perilicama za posuđe. Perilice dobro operu i posuše posuđe, ali ponekad ga je potrebno polirati.

Polira se suhom, čistom i pamučnom krpom! Opiši i ispoliraj!



## TANJURI



Ispod tanjura napiši koja su vrsta!







**Pronađi u časopisima fotografije tanjura, odreži i zalijepi!**

## ŠALICE

Za kavu, kapučino, makijato.

Kava se servira u šalice na tanjuriće. Na tanjuriće se stavlja žličica i vrećica sa šećerom.



Šalice za čaj, bijelu kavu, mlijeko.

Čaj se servira u većim šačicama.



## Stakleni inventar u ugostiteljskim objektima



Prisjeti se i napiši što se sve u restoranima nalazi, a izrađeno je od stakla!

---

---

---

Koje vrste čaša poznaješ? \_\_\_\_\_

---

---

## ČAŠE

- spadaju u stakleni inventar ugostiteljskih objekata

Vrste čaša: za vodu i sok, pivu, vino, šampanjac, tople napitke, kratka pića, koktele.

Poveži crtom koje su čaše za:

ŠAMPANJAC

VINO

KRATKA PIĆA

KOKTEL



ČAŠE ZA PIVU

ČAŠA ZA TOPLE NAPITKE



## VRČEVI I ZDJELICE

Vrčevi mogu biti stakleni ili od porculana.

Hladne napitke serviramo u \_\_\_\_\_ vrčeve, a tople napitke u \_\_\_\_\_ vrčeve.

Čemu služe ovi vrčevi, napiši!



## Održavanje staklenog posuđa u restoranima

Prljivo stakleno posuđe najčešće se pere u perilici posuđa. Perilica dobro pere i suši posuđe.

Koji puta je potrebno posuđe dodatno **ispolirati**.

**Polira** se čistom, suhom i pamučnom krpom tako da se dio krpe stavi u čašu, a dijelom se prekrije čaša izvana i potom lagano okrećemo čašu polirajući je krpom.

I mi poliramo posuđe u našoj blagovaonici!





## Metalno posuđe u restoranima



Nabroji koje se metalno posuđe koristi u restoranima:

---

---

---

---

---



## PRIBOR ZA JELO

Napiši ime pojedinog pribora za jelo:



Za koja jela koristimo:

VELIKU ŽLICU: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

DESERTNU ŽLICU: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

VILICU I NOŽ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## TACNE ZA POSLUŽIVANJE

Napiši čemu služe pojedine tacne i ovali.



---

---



---



---



---

---

## Održavanje metalnog posuđa u restoranima

Metalno posuđe najčešće se pere i suši u perilicama suđa. Često na metalnom posuđu ostaju mrljice od vode.

Takvo posuđe se ne smije servirati gostima u restoranu. Da bi se odstranile mrljice potrebno ga je polirati.

Metalno suđe se mora polirati dok je još mokro. Polira se suhom, čistom, pamučnom krpom.

Opiši kako mi poliramo pribor za jelo u našoj školskoj blagovaonici!

---

---

---

---

## SITNI STOLNI INVENTAR

Napiši čemu služi inventar!



---

---

---



---

---



---

---



## RUBLJE U RESTORANIMA

Promotri sliku! Što misliš, što spada u restoransko rublje?



Restoransko rublje su stolnjaci, nadstolnjaci i salvete (krpene).



Koje je boje stolnjak? \_\_\_\_\_

Koje je boje nadstolnjak? \_\_\_\_\_

Koje su boje salvete? \_\_\_\_\_

## Doručak

U restoranima se za doručak nudi raznovrsna hrana.

Napiši što se u restoranima poslužuje za doručak kao:

- HRANA \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- PIĆE (NAPITAK): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## Doručak

Posuđe koje se servira

Napiši koji se napitci poslužuju za doručak u restoranu!

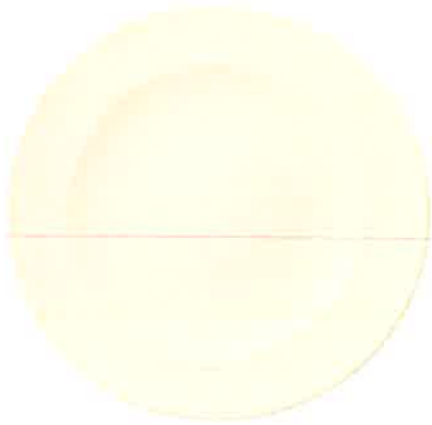


---



---

Napiši koja se jela poslužuju na tanjure i zdjelice za doručak!



---

---

---

---



---

---

---

---





Za što se koristi:

-žlica \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- vilica \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- mala žlica \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

nož: \_\_\_\_\_

## Švedski stol za doručak

U hotelskim restoranima najčešće se za doručak poslužuje „Švedski stol“.

„Švedski stol“ je veliki stol u restoranu na kojem se nalazi više raznovrsne hrane koju gosti sami odabiru.



Ispiši, što se sve nalazi na „Švedskom stolu“ na ovoj fotografiji,

---

---

---

---

## RUČAK i VEČERA

U restoranima se za ručak i večeru nudi raznovrsna hrana. Hrana se poslužuje topla pa mora biti dobro zbrinuta kako bi zadržala toplinu.

Obično se nudi hrana u tri slijeda: PREDJELO, GLAVNO JELO i DESERT.

Napiši kojase hrana poslužuje u restoranima za ručak i večeru za:

PREDJELO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

GLAVNO JELO;

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

DESERT: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



PIĆE: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





## ŠVEDSKI STOL ZA RUČAK I VEČERU

U hotelskim restoranima najčešće se za ručak i večeru poslužuje „Švedski stol“.

„Švedski stol“ je veliki stol u restoranu na kojem se nalazi više raznovrsne hrane koju gosti sami odabiru. Pošto za ručak i večeru hrana treba biti topla čuva se u posebnim metalnim posudama koje se podgrijavaju na samom stolu.



## Posuđe koje se poslužuje za ručak i večeru

Porculansko posuđe su \_\_\_\_\_

---

---



Napiši što se za ručak poslužuje na:

-duboke tanjure \_\_\_\_\_

---

-plitke tanjure \_\_\_\_\_

---

-male tanjure \_\_\_\_\_

---

-zdjele i zdjelice \_\_\_\_\_

---

Stakleno posuđe (čaše) su za: \_\_\_\_\_

---

---

---

Poveži crtom koja je čaša za:



bijelo vino

šampanjac

bijelo vino

kratko piće

vodu (sok)

## SLIJED JELA I SERVIRANJE STOLOVA ZA SLIJED JELA

U restoranima se za ručak i večeru nudi slijed jela.

Ako se organiziraju svečani obroci (ručak ili večera) kao što su vjenčanja, novogodišnja večera i slično, stol se priprema s posuđem koje prati jelovnik.

**Redoslijed** posluživanja jela treba biti:

1. PREDJELO - hladno predjelo, juha, toplo predjelo
2. GLAVNO JELO – razne varijante toplog jela, prilozi, salate
3. DESERT



Prisjetimo se i napišimo što se nudi od hrane za:

PREDJELO

Hladno predjelo: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Toplo predjelo: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.



Juhe: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

## GLAVNO JELO

Razne varijante toplog glavnog jela: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Prilozi: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Salate: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

## SVEČANO POSTAVLJANJE

Kao i kod svakodnevnog postavljanja stola, pribor prati redosljed jedenja obroka. Koristi se s vanjske strane i kreće se prema tanjuru tijekom obroka.

**Tanjure** postavite na sredinu s najmanjim tanjurom složenim na vrhu. Ovaj način omogućava da se svaki korišteni tanjur ukloni, a ostaju vam čisti.

**Vilice** postavite po veličini na lijevu stranu.

**Nož i žlicet** treba postaviti na desnu stranu. Prvo s vanjske strane dolazi žlica za juhu, a potom žlica za glavno jelo i noževi prema slijedu jela.

**Desertnu žlicu i vilicu** postavite na vrh iznad tanjura.

**Čaše za crveno ili bijelo vino** (ili oboje) i vodu postavite na gornju desnu stranu. Ako želite, možete odmah ukloniti ono što gosti ne koriste kako bi na stolu bilo više prostora.

Ispravno postavljanje **salveta** (ubrusa) je na tanjuru. Uz malo mašte napravite labuda ili osmislite druge kreativne oblike.



## Pravila svečanog serviranja stola

Za svečani obrok na stolove se serviraju tanjuri, čaše, pribor za jelo, salвете.



Promotri sliku!

Centralno su servirani tanjuri. Koji?

---

Lijevo i desno od tanjura je pribor za jelo. Kod obroka u slijedu pribor se počinje koristiti od vanjskog prema unutarnjem.

Koji je pribor postavljen s desne strane tanjura?

---

---

Koji je pribor postavljen s lijeve strane tanjura?

---

Što je postavljeno lijevo, iznad tanjura? Čemu služi?

---

---

Što je postavljeno desno, iznad tanjura? Za koje piće se koriste postavljene čaše počevši od desne prema lijevoj strani?

---

---

---

---

Što je postavljeno na tanjure?

---

Prema predlošku na slici servirajmo stol u našoj učionici.



## Svečano postavljanje stolova

Kod svečanosti, obroci se serviraju za slijed jela.



Slijed obroka kod svečanog jela:

### 1. PREDJELO

Koja su jela na slici?





---

## 2. GLAVNO JELO

Koja su jela na slici?



### 3. DESERT



Gdje se servira žličica/vilica za desert?

---



## SVEČANO SERVIRANJE STOLA

Za svečano uređenje stola stavljaju se razne dekoracije. Dekoracije mogu biti: cvijeće, ukrasno presavijene salвете, svijećnjaci i svijeće, vaze, ikebane, prirodni materijali iz prirode

Opiši sliku! Što je stavljeno za dekoraciju?



Napiši što je dekoracija na stolovima!







---

---

Naši zadaci su:

- naučiti servirati stol za slijed jela
- izraditi prigodnu dekoraciju za stol
- svečano servirati stol i ukrasiti ga dekoracijama



### Menu br. 1.

Pureća krem juha  
Pohani pureći različiti  
(krem krumpir, gljive na žaru)  
Mješana salata  
Desert

### Menu br. 2.

Goveda juha  
Lax care "seljački" u vinu  
(kiseli kupus, lešo krumpir, kobasica)  
Desert

### Menu br. 3.

Meditranska salata  
(mješane salate, plodovi mora, lignje  
na žaru)  
Desert

**ŽELIMO VAM UGODAN  
BORAVAK U NAŠEM  
RESTORANU**

**Dobar tek!**

**Cijena menua 50kn**

PDV 10% uračunat je u cijenu



## Ristorante TRICOLORE

**Dobro došli!**

**Dobar tek!**

**Benvenuti!  
Buon Appetito!**

**Willkommen!  
Guten Appetit!**

**Welcome!**



## PIZZA

	NORSKI	JUMBO
1. Margerita - rajčica, sir * salata si pomidori, šampinjoni * Tomatni Sosovi, Kava * Tomati salata, chesse	40,00 kn	80,00 kn
2. Funghi - rajčica, sir, šampinjoni * salata si pomidori, šampinjoni, kumpir * Tomatni Sosovi, Kava, Pice * Tomati salata, chesse, maslac	48,00 kn	90,00 kn
3. Veeuvio - rajčica, sir, šunka * salata si pomidori, šampinjoni, prekuveni sirovi * Tomatni Sosovi, Kava, Schinken, Pice * Tomati salata, chesse, maslac	48,00 kn	90,00 kn
4. Capricciosa - rajčica, sir, šunka, šampinjoni * salata si pomidori, šampinjoni, prekuveni sirovi, šunka * Tomatni Sosovi, Kava, Schinken, Pice * Tomati salata, chesse, maslac	48,00 kn	90,00 kn
5. Catano - šunčica - rajčica, sir, šunka * salata si pomidori, šampinjoni, prekuveni sirovi * Tomatni Sosovi, Kava, Schinken * Tomati salata, chesse, maslac	48,00 kn	90,00 kn
6. Hawaii - rajčica, sir, šunka, ananas * salata si pomidori, šampinjoni, prekuveni sirovi, ananas * Tomatni Sosovi, Kava, Schinken, Ananas * Tomati salata, chesse, maslac	48,00 kn	90,00 kn
7. Romanica - rajčica, sir, paprika, slani feferoni * salata si pomidori, šampinjoni, prekuveni sirovi, pecanoni, parmezi * Tomatni Sosovi, Kava, Paprika, slani feferoni * Tomati salata, chesse, paprika, maslac	48,00 kn	90,00 kn
8. Vegetarijans - rajčica, sir, šampinjoni, kukuruz, paprika * salata si pomidori, šampinjoni, kumpir, prekuveni sirovi * Tomatni Sosovi, Kava, Paprika, kukuruz * Tomati salata, chesse, paprika, maslac	48,00 kn	90,00 kn
9. Picanta - rajčica, sir, šunka, kava, feferoni * salata si pomidori, šampinjoni, prekuveni sirovi, pecanoni, parmezi * Tomatni Sosovi, Kava, Schinken, Colicacion, Pice * Tomati salata, chesse, maslac, slani sirovi	48,00 kn	90,00 kn
10. Diavolo - rajčica, sir, kivi, slani feferoni * salata si pomidori, šampinjoni, kukuruz, prekuveni sirovi, pecanoni, parmezi * Tomatni Sosovi, Kava, Kivi, slani feferoni, Colicacion * Tomati salata, chesse, kukuruz, maslac	48,00 kn	90,00 kn
11. Salami - rajčica, sir, kivi, prekuveni sirovi * salata si pomidori, šampinjoni, prekuveni sirovi, pecanoni, parmezi * Tomatni Sosovi, Kava, Kivi, Salami * Tomati salata, chesse, kukuruz, maslac	48,00 kn	90,00 kn
12. Tona - rajčica, sir, tunjevine, chesse, kava * salata si pomidori, šampinjoni, kivi, kava * Tomatni Sosovi, Kava, Tunjevine, Chesse * Tomati salata, chesse, kava, maslac	48,00 kn	90,00 kn



"Miro" UO  
Casa di Luna  
vl. Miroslav Krajnović  
Kušlanova 6, 10000 Zagreb  
MB: 2211972330041

#### PIVO

Ožusko	0.50 l	12,00 kn
Stella artois	0.33 l	13,00 kn
Stella artois/bezalk.	0.33 l	13,00 kn
Beck's	0.33 l	12,00 kn
Ožusko	0.50 l	12,00 kn
Tomislav	0.50 l	13,00 kn
Karlovačko	0.50 l	12,00 kn
Heineken	0.33 l	16,00 kn

#### CRVENA VINA

Plavac mali Matota	1 l	80,00 kn
Plavac mali	0.75 l	120,00 kn
Cabernet sauvignon	0.75 l	120,00 kn

#### BIJELA VINA

Graševina Kos/Jurčević	1 l	80,00 kn
Pinot sivi Kos/Jurč.	0.75 l	120,00 kn
Chardonnay Kos/Jurč.	0.75 l	120,00 kn

#### ALKOHOLNA PIĆA

Jagermeister	0.03 l	15,00 kn
Amaro	0.03 l	8,00 kn
Lavov	0.03 l	8,00 kn
Pelinkovac	0.03 l	8,00 kn
Southern comfort	0.03 l	15,00 kn
Campani	0.03 l	15,00 kn
Vigor vodka	0.03 l	10,00 kn
Finlandia vodka	0.03 l	15,00 kn
Beefeater gin	0.03 l	10,00 kn
Bacardi	0.03 l	15,00 kn
Johnie Walker red label	0.03 l	15,00 kn
Jack Daniel's	0.03 l	15,00 kn
Ballantine's	0.03 l	15,00 kn
Chivas	0.03 l	20,00 kn
Stock	0.03 l	10,00 kn
Martell	0.03 l	20,00 kn
Viljamovka	0.03 l	15,00 kn
Travanca	0.03 l	8,00 kn
Lozovača	0.03 l	8,00 kn
Rum domaći	0.03 l	8,00 kn
Rakija domaća	0.03 l	10,00 kn
Brandy domaći	0.03 l	8,00 kn



"Miro" UO  
Casa di Luna  
vl. Miroslav Krajnović  
Kušlanova 6, 10000 Zagreb  
MB: 2211972330041

#### BEZALKOHOLNA PIĆA

Coca cola/light	0.25 l	12,00 kn
Fanta	0.25 l	12,00 kn
Sprite	0.25 l	12,00 kn
Schweppes tonic/tang.	0.25 l	12,00 kn
Schweppes bitter lem.	0.25 l	12,00 kn
Cockta	0.25 l	12,00 kn
Orangina	0.25 l	14,00 kn
Red bull	0.25 l	18,00 kn
Ledeni čaj	0.25 l	12,00 kn
Izbor prirodnih sokova	0.20 l	12,00 kn
Mineralna voda	0.25 l	6,00 kn
Mineralna voda	1 l	20,00 kn
Negazirana voda	0.33 l	7,00 kn
Cijeđeni sok naranča	0.20 l	15,00 kn
Prirodna limunada	0.20 l	15,00 kn

#### TOPLI NAPITCI

Espresso kava	šalica	6,00 kn
Kava s mlijekom, mala	šalica	7,00 kn
Kava s mlijekom, velika	šalica	8,00 kn
Cappuccino	šalica	8,00 kn
Bijela kava	šalica	10,00 kn
Kava sa šlagom	šalica	8,00 kn
Espresso kava, bezkof.	šalica	8,00 kn
Kava s mlijekom, bezk.	šalica	10,00 kn
Cappuccino, bezkof.	šalica	10,00 kn
Bijela kava, bezkof.	šalica	10,00 kn
Nescaffe	šalica	10,00 kn
Kakao	šalica	10,00 kn
Kakao sa šlagom	šalica	12,00 kn
Topla čokolada	šalica	10,00 kn
Topla čok. sa šlagom	šalica	12,00 kn
Izbor čajeva	šalica	9,00 kn

U sve cijene je uračunat PDV.  
Knjige šalje se natoci na šanku.  
Osobama mlađim od 18 godina  
ne možemo dati alkoholna pića.  
U cijene nije uračunata napojnica, a  
ovisi o Vašem zadovoljstvu pruženom  
uslugom.



# KUĆNI RED

## ŠTOVANI GOSTI

Dobro došli u Vaš i naš hotel.

## HOTELSKI CIJENIK

Nalazi se na recepciji i u svakoj sobi.

## ODJAVA SOBE

Molimo Vas da odjavite svoju sobu najkasnije do 10:00, a napustite najkasnije do 12:00 sati na dan vaše odlaska.

## VRIJEME POSLUŽIVANJA OBROKA

Zajuttrak	6:00 – 9:00
Zajuttrak (nedjeljom i praznikom)	7:00 – 10:00
Ručak	12:00 – 14:00
Večera	19:00 – 21:00

## HLADNI OBROK

Kada idete na izlet ili u lov, umjesto toplog obroka možete na recepciji naručiti hladni (LUNCH PAKET) i to 24 sata unaprijed.

## POSLUŽIVANJE U SOBI

Od 7:00 – 21:00

Po Vašoj želji poslužujemo pića i jela a la cart u sobi uz posebnu naplatu servisa od 20% vrijednosti narudžbe.

## NOVAC I DRAGOCJENOSTI

Pohranite na recepciji, jer u protivnom hotel ne snosi odgovornost za njihov eventualni nestanak.

## MOLIMO VAS DA PSE I DRUGE ŽIVOTINJE NE UVODITE U HOTEL

Isto tako nije dozvoljeno unošenje lakozapaljivog i eksplozivnog materijala u hotelske prostorije.

## HOTELSKI INVENTAR

Nije dozvoljeno iznositi.

## MREŽNI NAPON JE 220V

## VOZILA

Na parkirlištu nisu osigurana.

## RESTORAN

Otvoren od	6:00 – 22:00
Nedjeljom i praznikom od	7:00 – 22:00

## POSJETE

Nisu dozvoljene u sobi, za to je predviđeno predvorje i restoran hotela. Upotreba glačala i kuhala nije dozvoljena.

Vršimo uslugu pranja i peglanja rublja.

Za sve telefonske usluge i eventualne poruke upućena Vama, molimo da se obratite na recepciji hotela.

Molimo Vas da prilikom napuštanja sobe ugasite svjetlo, zaključate vrata i ključ predate na recepciji.

Zahvaljujemo na posjeti i želimo Vam ugodan boravak.

Pronašli smo na internetu i čitamo

## Postavljanje stola

17.12.2018. autor: **IVANA BERIŠIĆ**



Obično se za blagdane i svečane prigode, uz pripremu hrane, trudimo da i stol bude jednako svečan. Prilikom uređenja stola imajte na umu da stol treba biti prije svega uredan, stolnjak čisti i opeglan, a odabir dekoracija je prepušten isključivo vama na izbor.

Što su dekoracije? \_\_\_\_\_

---



Pravilan raspored pribora za jelo stolu će dati dodatno svečani izgled, ali i olakšati korištenje pribora svakom znalcu bontona, što bi trebali biti i vi. 😊

Netko voli skromnije dekoracije, netko raskošnije, ali u oba slučaja držite se osnovnog pravila, a to je da **dekoracije ne smiju dominirati stolom** u smislu da ruše komociju gostiju i da su nepraktične. Stol na kojem ćete objedovati ne smije biti mjesto gdje ćete natrpati hrpu ukrasa.

Također, budite oprezni sa svijećama i cvijećem, pazite da nisu previsoko postavljeni kako bi gosti mogli nesmetano komunicirati.

Sjedanjem za stol treba prihvatiti i **bonton ponašanja za stolom**, što je svakako zasebna tema, ali ono što je u današnjem modernom društvu prijeko potrebno naglasiti je slijedeće, **korištenje mobitela za stolom krajnje je nekulturno i protivno svakom bontonu**.

Ako ste pri tome mislili isključivo na neku formalnu večeru gdje pokazujete nepoštovanje prema sugovornicima za stolom, onda se varate. Korištenje mobitela za stolom izbjegavajte i prilikom najjednostavnijeg objeda bez svečane postave, posebno ako to uključuje vašu obitelj i ljude s kojima živite. **Zajednički objed** ima funkciju veću od pukog prehranjivanja koje rade životinje, zato se **trudite to vrijeme posvetiti ljudima** s kojima sjedate za stol, da se družite i razgovarate.

Kod postavljanja pribora za jelo, generalno se razlikuje **jednostavno i svečano postavljanje stola**.

#### **Jednostavno postavljanje stola uključuje:**

- tanjur na sredini,
- s lijeve strane tanjura dolazi vilica,
- ispod vilice salveta (ako napravite dekoraciju od salvete, možete salvetu staviti na tanjur)
- žlica i nož dolaze na desnu stranu (oštrica noža se uvijek okreće prema tanjuru)
- čaša se postavlja na desnu stranu točno iznad noža.

## Svečano postavljanje stola

Postava je jednaka jednostavnoj postavi stola, samo što ima više tanjura i vilica pa **pratite sljedove jela** koje imate u pripremi.

U otmjanim restoranima naići ćete na puno vilica i noževa, pa da vas ne zbunjuje korištenje zapamtite da se pribor koristi **s vanjske strane i kreće se prema tanjuru** tijekom obroka.

Kod više tanjura je isto tako, najmanji se nalazi na vrhu kako bi se nakon objeda tog slijeda jela mogao jednostavno ukloniti te zatim koristite tanjur ispod njega. Donji tanjur ostaje na stolu dok ne završi večera.

S lijeve strane se postavljaju vilice prema veličini tako da je najmanja s vanjske strane. Do tanjura stoji vilica za glavno jelo pa vilica za salatu. S desne strane uz tanjur stoji nož, žlica i vilica za školjke (ako je potrebna).

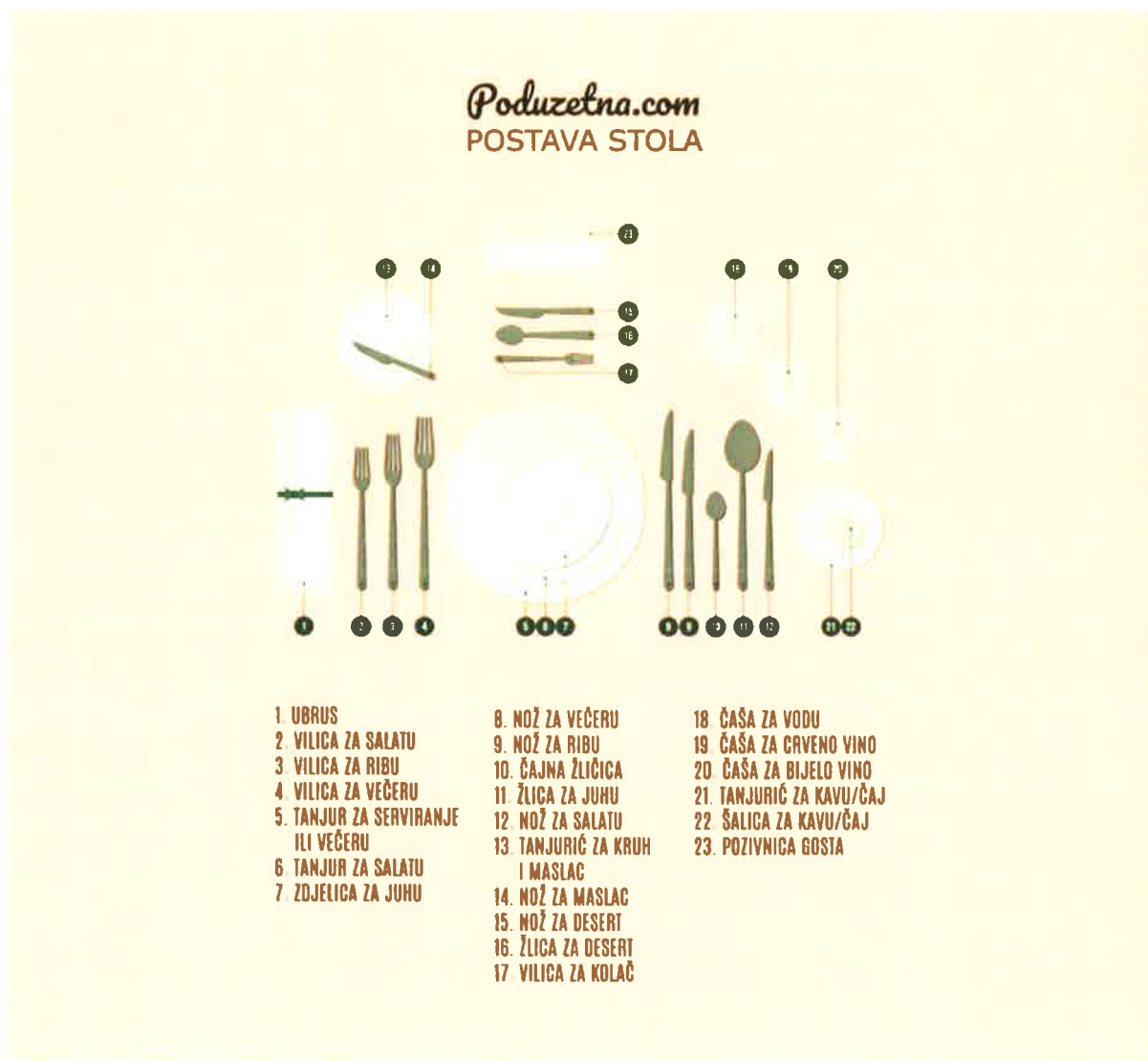
Čaša za vodu se stavlja na desnu stranu od tanjura, odmah iznad noža. Čaše za vino se postavljaju desno od čaše za vodu po redu korištenja.

Žličica za desert postavlja se horizontalno iznad tanjura.

Uobičajeno je da se u ovakvoj postavi stola ubrus postavlja na tanjur i ako ste malo kreativni, slobodno od ubrusa možete napraviti dekoraciju. Nećete pogriješiti ako ubrus stavite s lijeve strane tanjura.

Možda će vam biti jednostavnije vizualno zapamtiti redoslijed pa slobodno **sliku spremite** kako biste imali podsjetnik. Pribor za jelo stavlja se ovisno o hrani koju poslužujete, nemojte dodavati tanjure i pribor za jelo koji nema nikakvu funkciju i kojeg gosti ne mogu upotrijebiti.

## Evo kako slikovno izgleda postava stola:



Meni ručka ili večere ste, pretpostavljamo, isplanirali prije postavljanja stola. Ostaje vam još samo nekoliko simpatičnih dekoracija.

Uvjereni smo da će gosti prepoznati vaš trud i da će svako pripremljeno jelo za nijansu biti ukusnije na vašem uređenom stolu. 😊

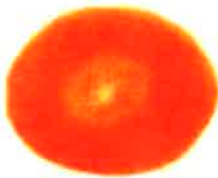


## HRANOM DO ZDRAVLJA

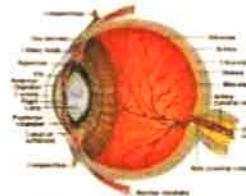
Da bismo bili zdravi, trebamo se raznovrsno hraniti. Svakodnevno treba jesti meso ili ribu i obavezno voće i povrće. Voće i povrće je puno vitamina i minerala koji su jako važni za naš organizam.

Neko voće i povrće ima oblike dijelova našeg tijela.

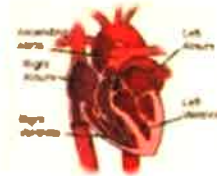
Kažu, da voće ili povrće koje nalikuje na dijelove tijela, doprinosi boljem radu dijela tijela na koje nalikuje.



Osim što u presjeku izgleda poput oka, mrkva pojačava dotok krvi u oči i time poboljšava vid



Baš poput srca, rajčica ima 4 komore i crvene je boje. Rajčica je prepuna likopena koji su hrana za krv i srce



Orah oblikom podsjeća na mozak, ali i sadrži omega 3 masne kiseline koje hrane i poboljšavaju funkciju mozga



Grah i ostale mahunarke imaju oblik bubrega. Ovo povrće jača bubrege i pomaže im pri izbacivanju štetnih tvari



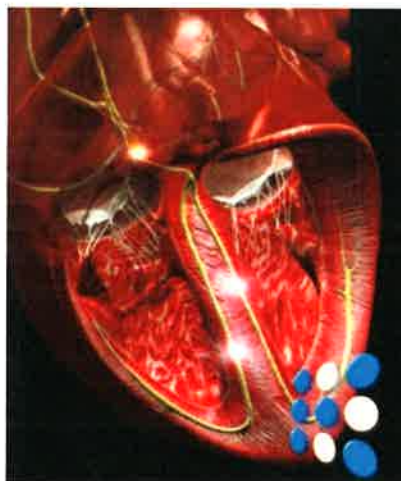
[www.koval.hr](http://www.koval.hr)

Zadatak:

Napiši ime povrća ili voća i ime organa na koji nalikuje.



\_\_\_\_\_ kao \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ kao \_\_\_\_\_



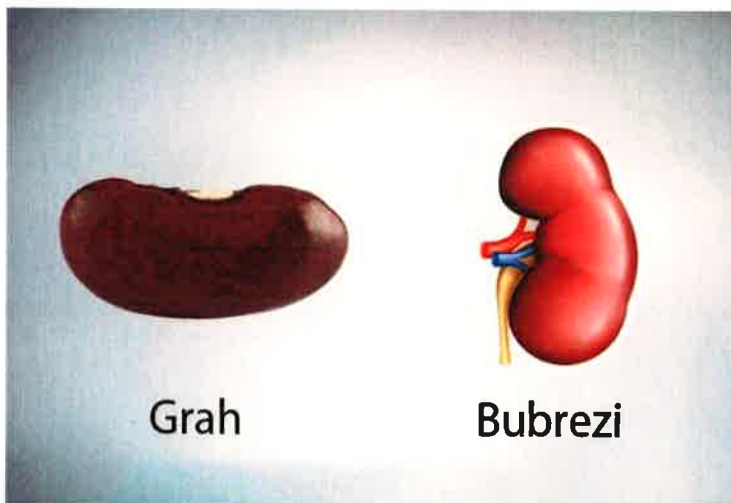
\_\_\_\_\_ kao \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ kao \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ kao \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ kao \_\_\_\_\_

U zimskim mjesecima posebno je važno dobiti puno C vitamina. Znaš li koje voće ima puno C vitamina? Nacrtaj ga!