



STŘEDNÍ ŠKOLA
SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ
OSTRAVA-HRABŮVKA



**Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka,
příspěvková organizace
Krakovská 1095/33, 700 30 Ostrava-Hrabůvka**

SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE

Téma: Svět na talíři

Název: Vzpomínka na Itálii

Denis Willert

Obor vzdělání: 65-41-L/01 Hotelový a restaurační provoz

Vedoucí práce: Mgr. Radek Plaček Dis.

Třída: HRP3

2022/2023

Prohlašuji, že předložená odborná práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracoval samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpal, v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Chtěl bych poděkovat za odborné vedení a informace při psaní mé závěrečné práce Mgr. Radku Plačkovi Dis., Mgr. Adrianě Toškové a Mgr. Pavlíně Dávidíkové.

V Ostravě, 28. 4. 2023

.....

(podpis)

Obsah

Úvod	4
1 Charakteristika slavnostní události	5
2 Objednávka akce.....	6
3 Potvrzení objednávky	7
4 Slavnostní italské menu.....	8
5 Technologický postup, kalkulace připravovaného pokrmů z menu.....	9
5.1 Úprava na talíři.....	10
5.2 Technologický postup:.....	10
5.3 Žádanka na suroviny	11
5.4 Žádanka na inventář	12
5.5 Nákres tabule pro 4 osoby včetně místnosti se zasedacím	14
5.6 Nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu	15
6 Charakteristika podávaných pokrmů a nápojů	16
6.1 První pokrm: Bruschetta – půlené cherry rajčata, bazalka, česnek a olivový olej.....	16
6.2 Druhý pokrm: Zuppa di lenticchie.....	16
6.3 Třetí pokrm: Raviola plněná ricctotou a prosciuttem, parmazánová omáčka	16
6.4 Čtvrtý pokrm: Krémové risotto s artyčokem a filírovaným kuřecím prsem	17
6.5 Pátý pokrm: Ochutnávka sýru Caprino Morbido.....	17
6.6 Šestý chod: Panna cotta s malinovým rozvarem.....	17
6.7 Crodino bitter.....	18
6.8 Aqua Panna neperlivá.....	18
6.9 Ca’del Bosco Franciacorta cuvée prestige, brut, Lambardia, Chardonnay	18
6.10 Castelo Banfi, Poggio alle mura, brunello di montalcino	18
6.11 Kabir Moscato di pantelleria	19
6.12 Espresso.....	19
6.13 Grappa Invecchiata Villa prato	19
7 Popis hlavních surovin hlavního chodu a jejích další možné využití v gastronomii	20
8 Servis hlavního chodu včetně nápoje	24
9 Časový harmonogram	25
10 Vyúčtování akce	26
11 Cizojazyčná část – menu – ANGLICKY	27
11.1 Charakteristika podávaných pokrmů a nápojů - ANGLICKY.....	28
11.1.1 First dish: Bruschetta – chopped cherry tomatoes, basil, garlic and olive oil	28
11.1.2 Second dish: Zupa di lenticchie	28
11.1.3 Third dish: Raviola with ricotta cheese and prosciutto, parmegiano sauce.	28
11.1.4 Fourth dish: Creme risotto with artichokes and filleted chicken breasts	28
11.1.5 Fifth dish: Tastingcheese Caprino morbido.....	28
11.1.6 Sixth dish: Panna cotta with raspberry jam.	29
11.1.7 Crodino bitter	29
11.1.8 Acqua Panna natural.....	29
11.1.9 Ca’del Bosco Franciacorta cuvée prestige	29
11.2 Castelo Banfi, Poggio alle mura, brunello di montalcino	29
11.3 Kabir Moscato di pantelleria	29
11.3.1 Espresso.....	30
11.3.2 Grappa Invecchiata Villa prato	30
Závěr	31
Literatura.....	32

Úvod

Jako téma mé samostatné odborné práce jsem si vybral svět na talíři. Mojí inspirací je stáž Erasmus+ do italského města Salerno, která byla konána před mou závěrečnou zkouškou, a proto je název mé závěrečné práce vzpomínky na Itálii. Italské menu je psáno podle tamních zvyklostí a chutí. Cílem mé samostatné odborné práce je vytvořit plán, na které bude vykonávaná má závěrečná zkouška. Součástí mé práce je také zasedací pořádek, šestichodové menu, charakteristika pokrmů a nápojů, nákres tabule, kalkulace a žádanka na inventář.



1 Charakteristika slavnostní události.

Jedná se o slavnostní hostinu k rozloučení po úspěšné stáži v Itálii, kde společně se svými spolužáky chceme uspořádat slavnostní hostinu v italském stylu a zavzpomínat na naši společnou cestu do Itálie. Hosté přijdou oblečení ve formálním oblečení. Pánové budou mít na sobě Casual dress code s bílou košilí, sakem,anskými béžovými kalhoty doplněné hnědým páskem a panské mokasíny. Slečny oslní dámskými šaty ve světlých barvách doplněny společenskými sandály. Ozdoba se ponese ve světlých barvách, které vyznačují italskou jednoduchost a jednoduché myšlení. V pozadí bude hrát instrumentální hudba v italském stylu. Slavnostní tabule bude ve světlé zelené barvě, která je také součástí italské vlajky.



2 Objednávka akce

Denis Willert

Slovenská 14/2

702 00 Moravská Ostrava a Přívoz

Tel. 604 129 625

Restaurace Benneve

Polská 145/21

702 00 Moravská Ostrava a Přívoz

V Ostravě, dne 1.6.2023

Objednávka slavnostní hostiny

Vážený pane provozní,

Objednávám u Vás zajištění banketu pro 4 osoby u příležitosti slavnostního ukončení stáže, dne 25.7.2023 ve 13:00 hod. Finanční limit na osobu je stanoven na 3 000 korun. Bližší informace dodám po schválení objednávky.

S pozdravem

Denis Willert

.....

(podpis)

3 Potvrzení objednávky

Restaurace Benneve
Polská 145/21
702 00 Moravská Ostrava a Přívoz

Denis Willert
Slovenská 14/2
702 00 Moravská Ostrava a Přívoz
Tel. 604 129 625

V Ostravě, dne 4.6.2023

Potvrzení objednávky slavnostní hostiny

Vážený pane Willerte,

tímhle potvrzujeme Vaši objednávku banketu pro 4 osoby dne 25.7.2023 ve 13:00 hod. Pro upřesnění informací Vás budeme kontaktovat 3.7. 2023. Děkujeme za Vaši důvěru a budeme se těšit na Vaší návštěvu.

S pozdravem
Miroslav Novák

(podpis)

4 Slavnostní italské menu



Crodino Bitter

**Bruschetta – přepůlená cherry
rajčata, bazalka, česnek a
olivový olej**

Zuppa di lenticchie

**Raviola s ricottou a prosciuttem,
parmazánová omáčka**

**Ca'del Bosco Franciacorta
cuvée prestige, brut,
Lombardia,, bílé Chardonnay**

Krémové risotto s artyčokem

**Castelo Banfi, poggio alle
mura, brunello di montalcino,
2013, červené víno, suché,
toskánsko**

**Ochutnávka sýru Caprino
morbido**

**Kabir Moscato di pantelleria,
2021, bílé muškát,, Pantelleria**

**Panna cotta s malinovým
rozvarem**

Espresso

Grappa Invecchiata Villa prato

5 Technologický postup, kalkulace připravovaného pokrmů z menu

Krémové risotto s Artyčkem a filírovaným kuřecím prsem

Surovina	Suroviny na 10 porcí v g	Suroviny na 1 porci v g	Suroviny na 2 porce v g	Cena na jednotku kg, l, ks	Cena 10 porcí v Kč
Rýže arborio	1000	100	200	140 Kč	140,00 Kč
Drůbeží vývar	1500	150	300	100 Kč	150,00 Kč
Cibule	250	25	50	30 Kč	7,50 Kč
Voda	800	80	160	6 Kč	4,80 Kč
Vařené artyčoky	1000	100	200	200 Kč	200,00 Kč
Olivový olej	150	15	30	160 Kč	24,00 Kč
Sůl	25	2,5	5	15 Kč	0,38 Kč
Máslo	100	10	20	150 Kč	15,00 Kč
Parmazán	150	15	30	900 Kč	135,00 Kč
Hladkolistá petržel	25	2,5	5	374 Kč	9,35 Kč
Kuřecí prso	1000	100	200	130 Kč	130,00 Kč
Rukola	250	25	50	240 Kč	60,00 Kč
Hladká mouka	100	10	20	15 Kč	1,50 Kč
cena za 10 porce					878 Kč
cena za 1 porci					88 Kč
cena za 2 porcí					176 Kč

5.1 Úprava na talíři

Připravené risotto naservírujeme na talíř. Talířem kroužíme tak, aby risotto bylo rozprostřené po celém talíři. S talířem jemně poklepeme aby byla všude rovnoměrná část. Na vrch risotta přidáme filírované kuřecí prso a ozdobíme smaženou rukolou.



5.2 Technologický postup:

Artyčok vložíme do osolené vody a necháme vařit do měkka. V hrnci si necháme orestovat rýži, tak aby pustila lehce škrob. Rýži zalejeme vodou z artyčoků a necháme krátce provařit. Ve druhém hrnci necháme zesklivatět jemně nakrájenou cibulku a poté přidáme uvařené artyčoky. Necháme je na oleji s cibulkou lehce orestovat a přidáme je do hrnce s rýží a vodou. Když se voda odvaří, přilejeme vývar a necháme vařit. Když je rýže al dente, odstavíme hrnec z plotny, zjemníme risotto máslem, zahustíme parmezánem a vmícháme nasekanou petrželku.. Na pánvi si opečeme kuřecí prso s rozmarýnem a nafilírujeme jej doprostřed risotta. Na závěr ozdobíme usmaženou rukolou.

5.3 Žádanka na suroviny

Jméno:		Denis Willert		
Třída:		HRP3	Datum:	28.4.2023
Krémové risotto s artyčkem a filírovaným kuřecím prsem			UOV:	Mgr. Radek Plaček Dis.
Název suroviny			Měrná jednotka	Žádané množství
1.	Rýže Arborio		g	350
2.	Drůbeží vývar		ml	300
3.	Cibule		g	50
4.	Voda		ml	300
5.	Vařené sterilované artyčky		g	100
6.	Olivový olej		ml	30
7.	Sůl		g	20
8.	Máslo		g	20
9.	Parmazán		g	30
10.	Hladkolistá petržel		g	15
11.	Kuřecí prso		g	200
12.	Rukola		g	50
13.	Hladká mouka		g	20

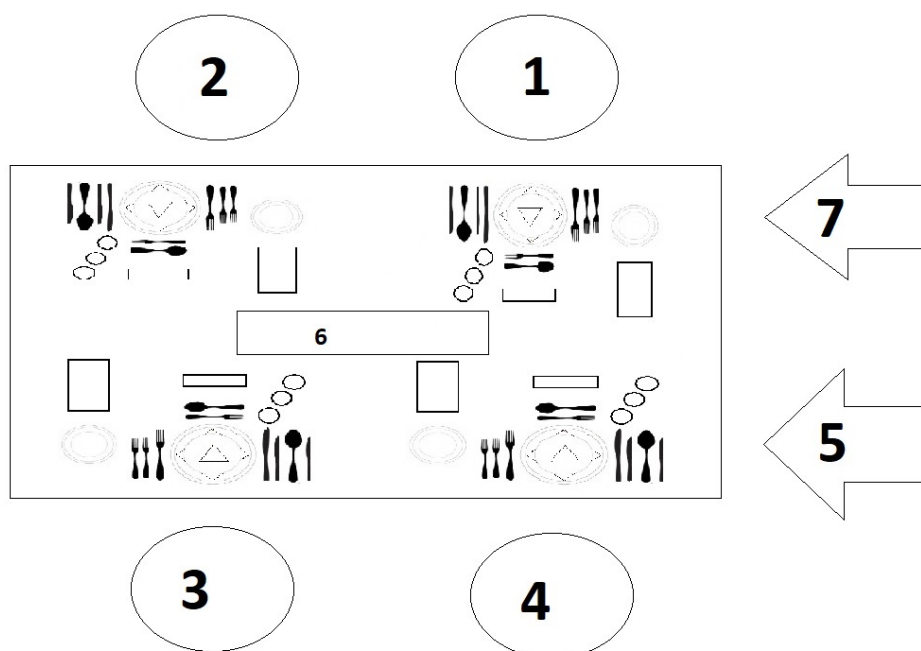
Podpis žadatele:.....

5.4 Žádanka na inventář

Jméno:	Denis Willert		
Třída:	HRP3	Datum:	28.4.2023
Název inventáře			Množství
Stolní inventář			
1.	Obdélníkový stůl		1
2.	Abzac		1
3.	Keridon		1
4.	Židle		4
5.	Párty stolek		1
Textilní inventář			
6..	Bílý ubrus		2
7.	Pulírka		2
8.	Šála		2
9.	Příručník		3
10.	Ubrousek duna		10
11.	Papírový ubrousek		8
12.	látkový ubrousek		5
13.	Molton		2
Porcelánový inventář			
14.	Pečivový talíř		6
15.	Klubový talíř		6
16.	Dezertní talíř		32
17.	Masový talíř		8
18.	Polévkový talíř		6
19.	Šálek na espresso		6
20.	Podšálek		6
Skleněný inventář			
21.	Skleněný talířek na korek		3
22.	Koktejlová sklenice		6
23.	Sklenice na nealko		6
24.	Sklenice na bílé víno		6
25.	Sklenice na červené víno		8

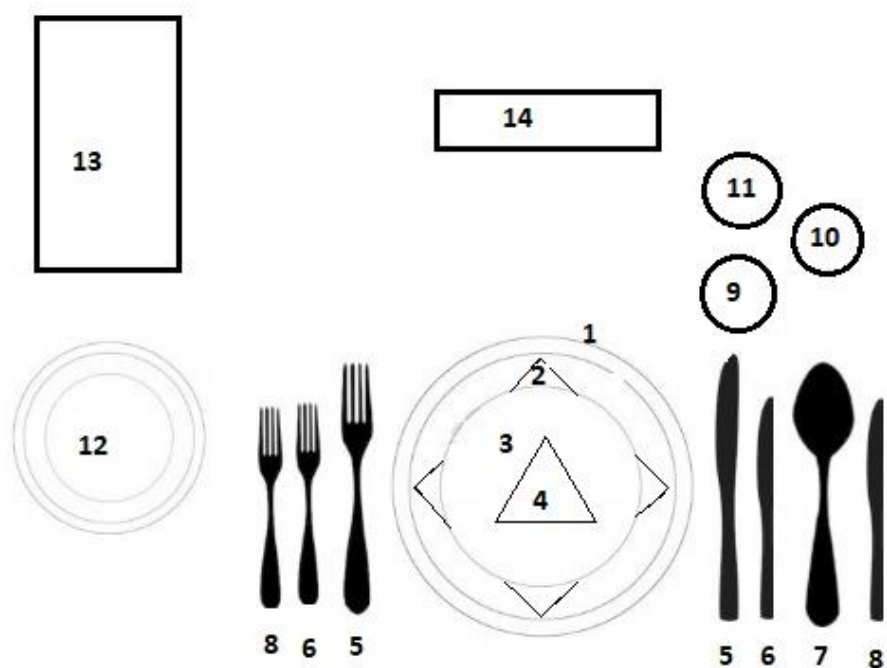
26.	Karafa	2
27.	Flétna	6
28.	Kalíšek	6
<i>Ostatní inventář</i>		
29.	Stříbrný tác na bruschettu	1
30.	Terina	3
31.	Košík na pečivo	1
32.	Naběračka	3
33.	Plato	2
34.	Číšnický otvírák	2
35.	Ikebana	2
36.	Zápalky	2
37.	Svíčka na dekantaci	2
38.	Menážka	1
39.	Cukřenka	1
40.	Jmenovky	4
41.	Menu	6
42.	Dekantační košíček	2
43.	Smeták a lopatka	1
<i>Přibory</i>		
44.	Překládací příbor	6
45.	Dezertní příbor	18
46.	Polévková lžíce	6
47.	Masový příbor	6
48.	Mokka lžíce	6
49.	Moučníkový příbor	6

5.5 Nákres tabule pro 4 osoby včetně místnosti se zasedacím



1. Stážista 1 (hostitel)
2. Stážista 2
3. Stážista 3
4. Stážista 4
5. Vchod pro hosty
6. Ikebana
7. Vchod pro personál

5.6 Nákres prostření pro 1 osobu, včetně popisu



1. Klubový talíř
2. Dečka (nápojníček)
3. Dezertní talíř
4. Ubrousek duna
5. Masový příbor
6. Dezertní příbor
7. Polévková lžíce
8. Dezertní příbor
9. Sklenice na červené víno
10. Sklenice na nealko
11. Flétna
12. Pečivový talíř
13. Menu
14. Jmenovka

6 Charakteristika podávaných pokrmů a nápojů

6.1 První pokrm: Bruschetta – půlené cherry rajčata, bazalka, česnek a olivový olej

Jedná se o studený předkrm. Chléb se nechá opéct na pánvičce s tukem, tak aby vznikla topinka. Na opečenou bruschettu rozetřeme česnek, přidáme olivový olej, přepůlená cherry rajčata a bazalku.



6.2 Druhý pokrm: Zuppa di lenticchie

Jedná se o polévku, která je připravovaná z červené čočky, řapíkatého celeru, mrkve, pórků, parmezánu, bazalky a cherry rajčat. Polévka se servíruje s italským pečivem.



6.3 Třetí pokrm: Raviola plněná riccotou a prosciuttem, parmazánová omáčka

Raviola je typ plněné těstoviny. Jedná se o dvě vrstvy tenkého těsta a uprostřed je dana náplň z riccoty a najemno nakrájeného prosciutta. Základem omáčky ze bešamel, který se řadí mezi základní omáčky do které ještě přidám nastrouhaný parmazán.



6.4 Čtvrtý pokrm: Krémové rissoto s artyčkem a filírovaným kuřecím prsem

Italské krémové risotto je v Itálii velmi oblíbené jídlo, které je vyráběno z rýže arborio, zeleninového vývaru, artyčoků, parmazánu a másla. V Itálii se vaří rýže na způsob al dente. Restaurace v Itálii přidávají na risotto také ryby a mořské plody.



6.5 Pátý pokrm: Ochutnávka sýru Caprino Morbido

Sýr bez kůry, který je válcovitého tvaru vyráběn z kozího mléka. Má měkkou strukturu podobnou mozzarelle. Může se servírovat na rukolovém lůžku se zeleninou. Sýr je středně aromatický



6.6 Šestý chod: Panna cotta s malinovým rozvarem

Je to smetanový dezert, který je oblíbený po celé Itálii, servírovaný s rozvarem z čerstvých malin. Panna cotta může být servírovaná ve skle nebo nalitá ve formách.



6.7 Crodino bitter

Je to nealkoholický hořký aperitiv, který je vyráběn z bylinek. Vyrábí se v oblasti italského Piemontu. Můžeme jej servírovat v koktejlové sklenici



6.8 Aqua Panna neperlivá

Neperlivá voda z oblasti italského Toskánska z okolí města Florencie. Delikátně doplňuje chuť pokrmů a výborně také doplní bílé či červené víno. Můžeme servírovat ve sklenici na nealkoholické nápoje tumbler.



6.9 Ca'del Bosco Franciacorta cuvée prestige, brut, Lombardia, Chardonnay

Bílé šumivé víno z oblasti Franciacorta. Víno má intenzivní vůni exotického ovoce. Na chuti jemné s ovocnou osvěžující chutí. Skladujeme při teplotě 6 - 8 °C.



6.10 Castelo Banfi, Poggio alle mura, brunello di montalcino

Červené víno, které má bohatou vůni ostružin, sušených třešní, tabáků, máty a sušených bylin. Víno má objemnou chuť s náznaky čokolády a lískových ořechů. Pochází z oblasti Toskánska. Teplota skladování vína při 12 – 18 °C



6.11 Kabir Moscato di pantelleria

Bílé víno vyrobené z hroznů vinné révy typických sicilských odrůd. Víno má jiskřivou zlatožlutou barvu, velice intenzivní vůni s typickým tónem muškátu a sušených meruněk. Teplota skladování vína je kolem 10 – 12 °C.



6.12 Espresso

Kávový nápoj, který má původ z Itálie. Objem espresso je 30 ml. Káva má silnější hořkou chuť. V Itálii se podává také se sklenicí studené vody. Doba extrahování espresso je kolem 25-30 sekund.



6.13 Grappa Invecchiata Villa prato

Je to tradiční Italský 40 % destilát z hroznů vinné révy pěstované v oblasti Piemonte. Vhodné použití je jako digestiv nebo k moučnickům. Servírujeme jej v kalíšku.



7 Popis hlavních surovin hlavního chodu a jejich další možné využití v gastronomii

Rýže arborio

Druh krátkozrnné rýže která je pěstovaná především Itálií. Rýže je vhodná pro přípravu jakéhokoliv krémového risotta. Speciální vlastnost této rýže je i to že je vhodná k vaření s dalšími ingrediencemi. Výborně nasává chuť ostatních ingrediencí. Z této rýže se dělají také velmi populární italské arancini, které se technologicky upravuje smažením.



Zeleninový vývar

Vývar je základní „surovina“ pro přípravu mnoha dalších pokrmů jako jsou polévky a omáčky. Vývar je připravován z mrkve, celeru, petržele, cibule a divokým kořením, které tvoří bobkový list, černý pepř a nové koření. Vývar vaříme na slabém ohni aby nevznikl kal.



Cibule

Cibule je využívána v kuchyni jako zelenina nebo také koření. Původ cibule není zatím znát, ale předpokládá se že pochází ze střední Asie. Je důležitá jako základ do mnohých pokrmů, při kterém se dělá cibulový základ, zeleninový základ nebo paprikový zákal. Podle barvy osmahnutí nám řídí celou barvu pokrmu. Dále se cibule využívá také do vývarů.



Artyčok



Artyčok je surovina, která se dá připravit na několik způsobů, jako je například grilování, dušení do dalších pokrmů jako jsou spaghetti, příloha k masu a nebo přidávat do polévek. Artyčok obsahuje velké množství vitamínu a minerálních látek, díky čemu podporují lidský organismus. Na pohled připomíná artyčok velký květ růže či bodláku

Olivový olej

Olivový olej je rostlinný olej získávaný z oliv lisováním či jiným mechanickým postupem. Je velmi využíván ve středomořské kuchyni. Při výrobě panenského oleje se stromy olovníku nějak načesají, ale nechávají se padat do předem připravených plachet. Olivový olej se používá na přípravu italských omáček a také na přípravu bruschetty.

(obr.20)



Sůl

Kuchyňská sůl, neboli Chlorid sodný NaCl . V přírodě se vyskytuje v podobě nerostů halitu, známého též pod názvem sůl kamenná. Je důležitá surovina pro potravinářský průmysl. Získává se těžením nebo odpařováním mořské vody. Je přidávána skoro do všech pokrmů od slaných až po sladké.



Máslo

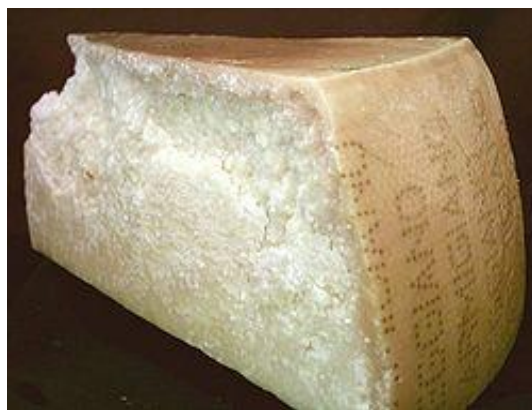
Máslo je mléčný výrobek. Vyrábí se zkoncentrováním mléčného tuku (smetany).



Máslo má v kuchyni široké využití. Ve studených kuchyních do pomazánek a různých ochucených másel. V cukrářství do různých krémů a v teplé kuchyni jako zjemnění omáček, přepuštěné máslo a příloha z brambor.

Parmazán

Skutečný parmazán pochází pouze z Itálie a jeho výroba podléhá přísným kritériím. Pravé Parmegiano Reggiano se vyrábí v okolí Italského města Parma. Zraje 12 až 14 měsíců. V České republice je vyráběn Gran Moravia, který má podobnou chuť jako parmazán a má stejně přísné výrobní kontroly.



Hladkolistá petržel

Petržel je nepostradatelné koření v kuchyni. Je to jednoletá litová zelenina. Listy obsahují velké množství vitamínů A, B, C a E, draslík, hořčík a železo. Petrželka je vhodná při potížích s vysokým tlakem a poruchách trávení. Má výraznou chuť a intenzivní aroma, které dodávají pokrmům chuť a vůni.



Kuřecí prsa

Kuřecí prsa jsou nejžádanější částí masa z kuřete, protože jsou křehká, šťavnatá a lehce stravitelná. Nejčastější technologické úpravy bývají smažení, pečení, grilování a dušení. Kuřecí prsa jsou z celého kuřete ta nejvyšší část, které neobsahují žádné kosti nebo šlachy.



Rukola

Rukola je velmi oblíbená listová zelenina, která se velmi využívá v italské či řecké kuchyni. Nejčastěji se konzumuje v syrovém stavu většinou jako ozdoba na talíři a saláty. Upravuje se také tepelně například smažením či dušením.



8 Servis hlavního chodu včetně nápoje

Servis červeného vína

Před servisem si nachystáme potřebný inventář na připravený keridon. Svíčka, zápalky, degustační sklenička, otvírák, karafa, dekantační košíček a láhev vína. Víno číšník prezentuje vždy z jedné strany keridonu. Zapálíme svíčku, před kterou přiložíme příručník a zápalku poté setřepeme. Poté odstraníme termokapslu z vína pomocí malého nožíku, který je u otvíráku. Termokapslu položíme na předem připravený skleněný talířek. Poté otřeme korek příručníkem a začneme otvírat. Při otevření přičichneme ke korku a položíme jej na druhý skleněný nachystaný talířek. Po otevření ověříme kvalitu vína tak, že nalejeme do degustační skleničky víno a ověříme kvalitu. Poté víno nalijeme do karafy. Karafu promícháme nad svíčkou. Svíčku zhasneme pomocí shořelé zápalky. Po odsouhlasení vína hostitelem se může víno servírovat. Nakonec víno naléváme hostům víno z karafy a na závěr dolejeme víno hostiteli.

Servis hlavního chodu

Na klubový talíř založíme z pravé strany hlavní chod na masovém talíři. Hlavní chod se nepřekládá z důvodu estetiky talíře.

9 Časový harmonogram

V rámci přípravy slavnostní hostiny se bude dodržovat časový harmonogram, který musí pracovníci dodržovat aby se zachoval perfektní chod akce. Časový harmonogram zahrnuje přípravu, příchod hostů, čas podávání pokrmů a nápojů a úklidové práce.

09:00 – 09:30	Příprava stolů a židlí
09:30 – 10:00	Příprava inventáře
10:30 – 11:00	Příprava tabule a výzdoba tabule
11:00 – 11:30	Zakládání tabule
12:00 – 12:30	Závěrečná úprava před příchodem hostů
12:45 – 13:00	Příchod hostů
13:00	Servis aperitivů
13:15	Servis studeného předkrmu
13:30	Servis polévky
13:45	Servis šumivého vína
13:50	Servis teplého mezichodu
14:10	Dekantace červeného vína
14:30	Servis hlavního chodu
15:00	Servis bílého vína
15:05	Servis sýrů a založení příborů
15:20	Servis dezertů
15:35	Servis kávy
15:50	Digestiv
16:05 – 16:45	Vyúčtování a rozloučení s hosty
16:45 – 18:00	Úklidové práce

10 Vyúčtování akce

Název	Počet	Cena za 1 jednotku	Cena celkem
Crodino bitter	4ks/0,1 l	30 Kč	120 Kč
Acqua Panna neperlivá	4ks/0,75 l	80 Kč	320 Kč
Ca'del Bosco Franciacorta cuvée prestige, brut, Lombardia,, bílé Chardonnay	1ks/0,75 l	980 Kč	980 Kč
Castelo Banfi, poggio alle mura, brunello di montalcino, 2013, červené víno, suché, toskánsko	1ks/0,75 l	2 160 Kč	2 160 Kč
Kabir Moscato di pantelleria, 2021, bílé muškát,, Pantelleria	1ks/0,75 l	500 Kč	500 Kč
Espresso	4ks	40 Kč	160 Kč
Grappa Invecchiata Villa prato	4ks/0,04l	80 Kč	320 Kč
Bruschetta – přepůlená cherry rajčata, bazalka, česnek a olivový olej	4ks	65 Kč	260 Kč
Zuppa di lenticchie	4ks	79 Kč	316 Kč
Raviola s ricottou a prosciuttem, parmazánová omáčka	4ks	120 Kč	480 Kč
Krémové risotto s artyčokem	4ks	180 Kč	720 Kč
Ochutnávka sýru Caprino morbido	4ks	90 Kč	360 Kč
Panna cotta s malinovým rozvarem	4ks	130 Kč	520 Kč
Založení slavnostní tabule	4ks	80 Kč	320 Kč
Couvert	4ks	50	200 Kč
Cena celkem			7736 Kč
Cena za osobu			1934 Kč

11 Cizojazyčná část – menu – ANGLICKY

Crodino Bitter

**Bruschetta – chopped cherry tomatoes,
basil, garlic and olive oil**

Zuppa di lenticchie

**Raviola with ricotta cheese and
prosciutto, parmegiano sauce**

**Ca'del Bosco Franciacorta cuvée
Prestige, brut, Lombardia, white,
Chardonnay**

Creme risotto with artichokes

**Castelo Banfi ,poggio alle mura,
brunello di montalcino, 2013, red wine,
dry, Tuscany**

Tasting cheese Caprino morbido

**Kabir Moscato di pantelleria, 2021,
white, Pantelleria**

Panna cotta with raspberry jam

Espresso coffee

Grappa Invecchiata Villa prato

11.1 Charakteristika podávaných pokrmů a nápojů - ANGLICKY

11.1.1 First dish: Bruschetta – chopped cherry tomatoes, basil, garlic and olive oil

It's a cold starter. We roast bread on the pan with grease and make a toast. Spread garlic, add olive oil, chopped cherry tomatoes and basil on the toast.

11.1.2 Second dish: Zupa di lenticchie

It's soup, which is made from red lentils, rapeseed celery, carrots, leeks, Grana Padano Cheese, basil and cherry tomatoes. Serve with Italian pastry.

11.1.3 Third dish: Raviola with ricotta cheese and prosciutto, parmegiano sauce.

Ravioli is a type of stuffed pasta. It's two slides of thin dough and there is a filling of ricotta cheese and chopped prosciutto in the middle. The sauce is bechamel with grated Parmegiano.

11.1.4 Fourth dish: Creme risotto with artichokes and filleted chicken breasts

Italian creme risotto is very favourite in Italy. This risotto is made from rice arborio, vegetables bouillon, artichokes, parmegiano and butter. In Italy boil rice to al dente. Restaurant in Italy put some fish and seafood

11.1.5 Fifth dish: Tasting cheese Caprino morbido.

Cheese without a rind, which is in the cylindrical shape and made from goat's milk. It has a soft texture similar to mozzarella. It can be served on a bed of arugula with vegetables. This cheese is moderately aromatic.

11.1.6 Sixth dish: Panna cotta with raspberry jam.

It is a creamy dessert that is popular all over Italy, it is served with a fresh raspberry topping. Panna cotta can be served in a glass or it is poured into moulds.

11.1.7 Crodino bitter

It is a non-alcoholic bitter aperitif made from herbs. It is produced in the Piedmont region of Italy. It can be served in a cocktail glass.

11.1.8 Acqua Panna natural

Still water from the region of Italian Tuscany from around the city of Florence. It delicately complements the taste of dishes and also perfectly complements white or red wine. We can serve in a non-alcoholic glass for soft drinks.

11.1.9 Ca'del Bosco Franciacorta cuvée prestige

White sparkling wine from the Franciacorta region. The wine has an intense aroma of exotic fruits. Soft on the palate with a fruity, refreshing taste. We store at room temperature 6–8 °C.

11.2 Castelo Banfi, Poggio alle mura, brunello di montalcino

A red wine that has a rich aroma of blackberries, dried cherries, tobacco, mint and dried herbs. The wine has a voluminous taste with hints of chocolate and hazelnuts. It comes from the Tuscany region. We store at room temperature 12–18 °C.

11.3 Kabir Moscato di pantelleria

White wine made from grapes of typical Sicilian varieties. The wine has a sparkling golden yellow colour, very intense aroma with a typical note of nutmeg and dried apricots. We store at room temperature 10–12 °C.

11.3.1 Espresso

A coffee drink that originates from Italy. The volume of espresso is 30 ml. Coffee has a stronger bitter taste. In Italy it is also served with a glass of cold water. Time for extract is 25–30 second.

11.3.2 Grappa Invecchiata Villa prato

It is a traditional Italian 40% distillate from grapes grown in the Piemonte region. It is suitable for use as a digestif or with desserts. We serve it in a calich glass.

Závěr

Při psaní práce na téma vzpomínka na Itálii, jsem čerpal z teoretických i praktických znalostí, které jsem získal pod vedením učitelů Střední školy společného stravování v Ostravě-Hrabůvce. Díky vybraného tématu Svět na talíři jsem mohl využít své zkušenosti ze zahraniční stáže Erasmus+. Z této závěrečné práce jsem se naučil připravit slavnostní hostinu, společně s jejím vyúčtováním a objednáním.



Literatura

a) Monografické publikace:

Etiketa stolování – o dobrých mravech a gastronomií, Ladislav Špaček,
nakladatelství Universum, ISBN 978-80-242-7617-5

b) Seriálové publikace:

c) Zdroje z internetu:

Obr 1 výhled na hrad ve městě Salerno. Autor Denis Willert.

Obr 2 výhled na přístav v Salernu. Autor Denis Willert.

<https://www.bandi.cz/bandi-radi/obleknete-se-v-casual-stylu/>

<https://www.cucchiaio.it/ricetta/zuppa-di-lenticchie/>

<https://dobruclut.aktuality.sk/recept/17775/ravioli-so-smotanovou-omackou/>

<https://www.nonnonanni.it/ricetta-con-formaggio/caprino-nonno-nanni-marinato-al-sapore-rosmarino/>

<http://www.formaggio.it/formaggio/caprino-morbido-p-a-t-friuli-venezia-giulia/>

<https://vareni-production-cdn.xsd.cz/obrazky/spolecne/17c844fa-e600-411f-94ce-a62f141238c6-velky.jpg>

<https://www.napojje-online.cz/Nealkoholicke-napojje/Ostatni-nealko-napojje/Crodino-aperitiv-0-1l.html>

https://www.yachtneeds.com/product/acqua-panna-still-italy-vp-75cl-x12-acqua-panna?gclid=CjwKCAjw0N6hBhAUEiwAXab-TZiAP3ajOg2yTfwXQOej6hqEkuBh8cNBbfrixK3D09HlQ_2naE4B9RoCBYYQAvD_BwE

<https://www.italskechute.cz/ca-del-bosco/913-franciacorta-cuvee-prestige-docg-075l.html>

<https://drink-good-wine.com/catalog/cervena-vina/cervena-sucha-vina/brunello-di-montalcino-poggio-alle-mura-banfi/>

<https://vinoteka.dios.cz/moscato-di-pantelleria-kabir-dop-2018-donnafugata-0-375-l-eanI1700602-skup4Zn1ak1Zn1ak7Zn1ak1.php>

<https://www.piccoloneesistuje.cz/espresso>

šumivé víno. Autor Denis Willert.

červené víno. Autor Denis Willert.

bílé víno. Autor Denis Willert.

<https://www.bakenroll.az/en/dish/espresso-coffee>

<https://www.wineofitaly.cz/birra-moretti-l-authentica-2/>

<https://www.souhorky.cz/ftp/ucebnice/st/vinarn/cv.htm>

Grappa. Autor Denis Willert.

<https://bit.ly/3oxFPyg>

<https://bit.ly/3oxFPyg>

<https://www.mycookingdiary.cz/recept/zeleninovy-vyvar/>

https://1gr.cz/fotky/idnes/21/013/r7/JVE86e244_22824_101009172.jpg

https://cs.wikipedia.org/wiki/Cibule_kuchyňská

<https://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/jak-uvarit-artycok.html>

<https://bit.ly/3otv5B5>

Olivový olej. Autor Denis Willert.

https://d25-a.sdn.cz/d_25/c_img_gQ_1/L1oBXwm.jpeg

https://cs.wikipedia.org/wiki/Chlorid_sodný

<https://www.od-farmare.cz/cerstve-maslo--250-g/>

<https://cs.wikipedia.org/wiki/Máslo>

<https://bit.ly/3KU4nsM>

<https://www.rohlik.cz/c300105040-parmazan-grana-padano-a-gran-moravia>

https://cdn.administrace.tv/2021/11/02/hd_169/d13439c2d2a6b47944dd044bb96b6554.jpg

<https://living.iprima.cz/zahrada/uzitkova-zahrada/jak-vypestovat-petrzelka-hladkolistá-vareni>

<https://shop.cipa-gastro.cz/kureci-prsa-bez-kosti-a-kuze/>

Salerno. Autor Denis Willert