

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ: Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ
ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ ΣΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ



ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: ΣΠΗΛΙΩΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΗΣ: ΒΑΛΚΑΝΙΩΤΗΣ ΣΤΕΦΑΝΟΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	5920
----------------------	------



ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Στις δεκαετίες του 1970-1980 και στις αρχές του 1990, ο τουρισμός μας είχε σημαντική ανάπτυξη και μαζικότητα γεγονός που απορρέει κυρίως από τη συμπύκνωση των τιμών. Η οργάνωση και οι τεχνικές λειτουργίες των εστιατορικών χώρων, που είχαν γνωρίσει μεγάλη ανάπτυξη κατά την περίοδο του μεσοπολέμου στη Δυτική Ευρώπη και στην Αμερική, άρχισε να φθίνει εξαιτίας της ανάγκης προσαρμογής στα δεδομένα του μαζικού τουρισμού. Ο τουρισμός όμως αυτός έγινε "ανάγκη ζωής" για τον εργαζόμενο μετά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο.

Παράλληλα έγινε επιτακτική η ανάγκη δημιουργίας και άλλων μορφών εστιατορικών χώρων, εκτός του "κλασικού", με ανάλογες τεχνικές και όρους λειτουργίας, που δεν αποτελούν κάτι εντελώς ξεχωριστό αλλά είναι η προσαρμογή στα νέα δεδομένα όλων των κανόνων της θεωρίας και της πρακτικής του καλού service.

Στην εργασία αυτή γίνεται προσπάθεια κατανομής του θεωρητικού μέρους του γνωστικού αντικείμενου "Οργάνωση-Λειτουργία-Διαχείριση εστιατορικών μονάδων". Επίσης αναφέρει το εστιατόριο σαν μονάδα παραγωγής και διάθεσης προϊόντων με στόχο το κέρδος, δηλαδή μια οικονομική μονάδα με ποικίλα προβλήματα οργανωτικής αλλά και οικονομικής φύσεως.

Οι παράγοντες που συνθέτουν κάθε μορφής εστιατορικό χώρο σαν αυτόνομη οικονομική μονάδα και βασικό κλάδο εκμετάλλευσης ξενοδοχειακής επιχείρησης, είναι ο χώρος, ο εξοπλισμός, το ανθρώπινο δυναμικό, οι πρώτες ύλες και οι τεχνικές παραγωγής, διάθεσης και οικονομικού ελέγχου αυτών των διαδικασιών.

Τους συντελεστές αυτούς θα προσπαθήσω στα μέτρα των δυνατοτήτων μου, να παραθέσω αξιολογημένους με τις πιο σύγχρονες επιστημονικές μεθόδους οργάνωσης και διοίκησης των επιχειρήσεων. Παράλληλα επιζητώ την εποικοδομητική κριτική, από την πλευρά κυρίως των συναδέλφων αλλά και του αντίστοιχου επιχειρησιακού κόσμου. Οι κριτικές αυτές και οι τυχόν επιστημονικές, είμαι σίγουρος ότι θα το βελτιώσουν στο μέλλον. Προς το παρόν, ελπίζω ότι θα καλύψει ένα κενό που υπάρχει στην ελληνική βιβλιογραφία και θα βοηθήσει τον άπειρο επαγγελματία και τον σπουδαστή αυτής της κατεύθυνσης.

1.1. Η εστίαση και η εξέλιξη της στην Ιστορία

Το καθημερινό φαγητό στα Ομηρικά χρόνια ήταν κυρίως κρέας, ψωμί και κρασί. Το κρέας μαγειρευόταν εντός της οικίας ή της αυλής σε μια φωτιά και σε λέβητες, με τρίποδα, αφού πρώτα το έκοβαν σε μικρότερα κομμάτια και το αλάτιζαν. Άλλα βασικά προϊόντα διατροφής της εποχής ήταν το γάλα, το τυρί, το μέλι και τα λαχανικά τα οποία σέρβιραν σε πηλίνα ή μεταλλικά πιάτα με συνοδεία μόνο μαχαίριών.

Ο Συμποσιάρχος, ο άρχων της πόσεως όπως τον ονόμαζαν, όριζε την ποσότητα και το νόημα του κρασιού το οποίο έπιναν σε ποσότητες.

Μία από τις μεγαλύτερες απολαύσεις των Αιγυπτίων ήταν η συγκέντρωση φίλων και συγγενών για το γεύμα το οποίο στις αριστοκρατικές τάξεις ήταν πλούσιο και συνοδευμένο από γλυκά κρασιά. Χρησιμοποιούνταν καρέκλες με ψηλές πλάτες και τα παρασκευάσματα τα περιέφεραν, δίνοντας τη δυνατότητα στους συνδαιτημένους να "τσιμπολογούν".

Στην Αρχαϊκή περίοδο το φαγητό δεν ήταν πολύ αλλά ήταν ποιοτικά καλύτερο. Η σύνθεση των γευμάτων αποτελείτο από μικρά κομμάτια κρέας και ζωμό για το φτωχό σπίτι με διάφορα άλλα προϊόντα όπως μέλι, ξηροί καρποί, τυρί, κρεμμύδια, σκόρδα και γλυκές ή αλμυρές πίτες. Το κρασί ήταν κυρίως νερωμένο, γλυκό και αρωματικό και το έπιναν στο τέλος του συμποσίου, που γίνονταν σε χώρους μεγάλους με διάταξη

επικλινών ντιβανιών.

Στη Ρωμαϊκή εποχή το γεύμα συνήθως σερβιριζόταν σε ξεχωριστό χώρο του σπιτιού που ονομαζόταν "τρίκλινο" λόγω του ότι υπήρχαν τριθέσιες κλίνες. Είναι η αρχή της παρουσίας των γυναικών δίπλα στους άντρες πάνω στις κλίνες, ενώ τα παιδιά έτρωγαν καθιστά σε скаμνιά. Σε μεγαλύτερα συμπόσια μπορούσαν να διαταχθούν σε εξαθέσιες ή επταθέσιες μεγάλες κλίνες και τα εδέσματα μεταφέρονταν σε τραπέζια στο κέντρο αυτής της διάταξης.

Τα εδέσματα αυτά ήταν πλούσια ορεκτικά, ψητά και φρούτα.

Το τραπέζι όπου έτρωγαν οι Βυζαντινοί λεγόταν και "τάβλα". Είχε σχήμα στρογγυλό ή τετράγωνο και είχε πρακτική σημασία γιατί συνήθιζαν να τοποθετούν στη μέση την πιατέλα με τα φαγητά έτσι ώστε οι καθήμενοι να απέχουν εξίσου. Την περίοδο αυτή πρωτοεμφανίζεται το τραπεζομάντηλο το οποίο ήταν και ένδειξη της κοινωνικής και οικονομικής θέσης του οικοδεσπότη, καθώς επίσης και των προυιτών τουλάχιστον στην Αυτοκρατορική αυλή. Τα προυίνα αυτά στην αρχή έμοιαζαν με σουβλιά, μετά ήταν δίχειλα, έπειτα τρίχειλα και τέλος τετράχειλα κατασκευασμένα από σίδηρο ή κασίτερο και αργότερα από άργυρο ή χρυσό.

Τα γεύματα αποτελούνταν συνήθως από δύο μέρη δηλαδή το κυρίως γεύμα από διάφορα κρέατα παρασκευασμένα με ποικίλους

τρόπους και τα επιδόρπια όπως γλυκίσματα ή φρούτα και ξηρούς καρπούς.

Το σερβίρισμα γινόταν από προσωπικό διαφορετικής βαθμίδας δηλαδή την πρώτη ίσως μορφή ιεραρχίας σ' αυτόν τον τομέα. Τα φαγητά πρωτοσερβίρονταν από αριστερά και ο επικεφαλής "Όμοστικής", που θα μπορούσε σήμερα να έχει τη θέση του "Maitre d' hotel", επέβλεπε τη διαδικασία.

Για το σερβίρισμα του κρασιού υπήρχε ο Οινοχόος, όπως και σήμερα, με αποκλειστική ευθύνη το συμπλήρωμα των ποτηριών με το κρασί.

Στα χρόνια της Αναγέννησης τα γεύματα ήταν δύο: ένα στις δέκα το πρωί περίπου και το άλλο στις πέντε το απόγευμα. Ήταν πλούσια, ιδιαίτερα στις αριστοκρατικές αυλές, με περιφερόμενα φαγητά σε δίσκους και με τη συνοδεία ελαφριών κρασιών και μύρα που πρωτοκάνει την εμφάνισή της σ' αυτήν την εποχή.

Η ταβέρνα COLE'S ORDINARY στη Βοστώνη αναφέρεται ως η πρώτη επισιτιστική εκμετάλλευση που ιδρύθηκε από τον S. Cole το 1634 στις Αμερικανικές αποικίες τότε της Αγγλίας.

Από τον 18ο αιώνα μετά η απόλαυση του φαγητού είναι πραγματική και άμεση ανάγκη που ικανοποιείται. Η ευχαρίστηση του τραπεζιού είναι παράλληλα αίσθηση των γεγονότων και των εκδηλώσεων που συνοδεύουν το γεύμα.

Τελικά κάποιοι επιχειρηματίες της εποχής στην Γαλλία (1965), εκμεταλλεύτηκαν τις συνθήκες αυτές προσφέροντας την ίδια ώρα και στο συγκεκριμένο χώρο, γεύμα, που καλύπτει αυτές τις ανάγκες των "καλοφαγάδων". Οι άνθρωποι αυτοί, μπορούμε να πούμε με βεβαιότητα ότι ήταν οι πρώτοι εστιατορείς (Restaurateurs) με τα σημερινά δεδομένα του όρου.

Το περίφημο "DELMONICO'S RESTAURANT", λειτούργησε στη Νέα Υόρκη το 1827, ενώ οι εστιατοριακές αλυσίδες και τα "DRINEIN" στις αρχές του 1900.

Η μορφή "FRANCHISE" που είναι τόσο διαδεδομένη στις μέρες μας, έκανε την εμφάνισή της στη δεκαετία που 1960.

Με τα σημερινά δεδομένα το εστιατόριο είναι ο χώρος όπου παρέχεται φαγητό, χωρίς κανένα περιορισμό και πάντοτε σύμφωνα με τους υγειονομικούς, αγρονομικούς αλλά και τεχνικούς κανόνες εστίασης.

Σαν ανεξάρτητη μονάδα ή τμήμα ξενοδοχειακής επιχείρησης, είναι μια ποσοτική οικονομική επιχείρηση που έχει σαν αντικείμενο δράσης την παραγωγή και διάθεση αγαθών που καλύπτουν όσο το δυνατόν περισσότερο τις ανθρώπινες ανάγκες εστίασης.

Η, κατά ορισμένους κανόνες και επιδέξιο τρόπο, παράθεση αυτών των αγαθών, δηλαδή φαγητά και ποτά στον πελάτη ή ένοικο του ξενοδοχείου, καλείται εστιατορική τέχνη.

Τα εστιατόρια αυτά, κάθε μορφής λειτουργίας τους, επιδιώκουν κατά κανόνα το κέρδος σαν αυτοδύναμες οικονομικές μονάδες και καλύπτουν κοινωνικούς σκοπούς όπως εστιατόρια ιδρυμάτων, φοιτητικές λέσχες, καντίνες επιχειρησιακών χώρων κλπ.

Κατηγορίες - είδη εστιατορίων

Εστιατόρια που χαρακτηρίζονται από τα ιδιαίτερα χωροταξικά τους γνωρίσματα

α. Εστιατόρια πόλεων

Στην κατηγορία αυτή εντάσσονται γνωστά κλασικά εστιατόρια όλων των τάσεων ανάλογα με τις κτιριακές εγκαταστάσεις τους, τον εξοπλισμό τους και το επίπεδο των υπηρεσιών (service) που παρέχουν.

β. Εστιατόρια οχημάτων

Είναι τα εστιατόρια των τρένων που έχουν διαρρυθμίσει ανάλογα ένα κεντρικό βαγόνι σε μορφή εστιατορίου με σταθερά τραπέζια και καθίσματα. Η παραγωγή από catering και η διάθεση στο τρένο με ανάλογο προσωπικό και όλους τους κανόνες του σωστού σερβιρίσματος, από όπου και ο ομώνυμος τρόπος.

γ. Εστιατόρια πλοίων

Είναι παρόμοια εστιατόρια με τα ανάλογα των οχημάτων με τη διαφορά ότι υπάρχει μεγαλύτερη άνεση χώρου.

δ. Εστιατόρια αεροπλάνων

Το είδος αυτό του εστιατορίου το συναντάμε σε αεροπλάνα πολλών πτήσεων και το χαρακτηριστικό γνώρισμά του είναι ο πολύ περιορισμένος χώρος που διαθέτει.

ε. Εστιατόρια παραγγελιών

Η μορφή αυτή αναπτύσσεται ραγδαία τα τελευταία χρόνια και στη χώρα μας. Η δραστηριότητα αυτή μπορεί να λειτουργεί και δρα παράλληλα με ένα κλασικό εστιατόριο ή και μόνη της σαν αυτόνομη επιχείρηση catering. Οι παραγγελίες μπορεί να αφορούν σε απλά φαγητά και πακέτα (πίτσες, κοτόπουλα, κλπ) ή σε οργάνωση και εκτέλεση εορτών, πάρτι γενεθλίων, γεύματα εργασίας κ.λ.π.) Στην περίπτωση οργάνωσης και εκτέλεσης τέτοιων εκδηλώσεων, εξ αρχής προϋποβέται ανάλογο προσωπικό και κινητό εξοπλισμό.

στ. Εστιατόρια εθνικών δρόμων

Είναι τα γνωστά "Drive in" της Αμερικής, τα "Restaurants" της Γαλλίας, τα "Motta" της Ιταλίας κ.λ.π. Τα εστιατόρια αυτά, βρίσκονται επάνω σε

μεγάλους αυτοκινητόδρομους και διαθέτουν τεράστιους χώρους parking, είναι ταχείας εξυπηρέτησης, είτε είναι του συστήματος αυτοεξυπηρέτησης, είτε της μορφής κλασικών εστιατορίων.

3. Εστιατόρια περιηγητών

Τα εστιατόρια αυτής της πολύ απλής μορφής τα ονομάζουμε και καταφύγια. Αποτελούν συνήθως μέρος ξενοδοχειακής επιχείρησης και διαθέτουν πολύ απλές εγκαταστάσεις και εξοπλισμό ανάλογα βέβαια και με το είδος της πελατείας. Η ποικιλία των εδεσμάτων είναι μικρή, καθώς και το επίπεδο του service που θα συναντήσει κανείς σ' αυτόν τον χώρο. Θα πρέπει να τονιστεί ιδιαίτερα, η ανάγκη ύπαρξης καθαρών και εξοπλισμένων συσκευημάτων τουαλετών και χώρων καλλωπισμού.

Εστιατόρια που χαρακτηρίζονται από την ιδιαιτερότητα των προϊόντων παραγωγής τους

α. Εστιατόρια-ψησταριές

Όπως υποδηλώνει ο χαρακτηρισμός τους, είναι εστιατόρια παρασκευής ψητών κρεάτων ενώπιον του πελάτη σε ειδικά διαρρυθμισμένους χώρους-ψησταριές. Αυτός ο τύπος των εστιατορίων λέγεται και "grill room" όταν εντάσσεται σε ξενοδοχειακά συγκροτήματα.

β. Εστιατόρια ιχθυοφαγίας (ψαροταβέρνες)

Δεν χρειάζεται να τονίσουμε τη σκοπιμότητα της δημιουργίας αυτής της μορφής εστιατορίων σε παραθαλάσσιες, παραλίμνιες ή παραποτάμιες περιοχές. Τα εστιατόρια αυτά προβάλλουν τα θαλασσινά προϊόντα τους σε κατάλληλα διαρρυθμισμένους χώρους όπως ψυγεία, βιτρίνες ή σερβιτόρια και ενυδρεία.

γ. Εστιατόρια χορτοφαγίας

Τα εστιατόρια αυτά που άρχισαν ήδη να κάνουν της εμφάνισή τους και στη χώρα μας, απευθύνονται κυρίως σε χορτοφάγους. Παρασκευάζουν και προσφέρουν εδέσματα φυτικών προϊόντων όπως λαδερά, φρούτα, λαχανικά, χόρτα, χυμούς φρούτων και ότι άλλο μπορεί να δώσει η γη, σε ωραίους και γευστικούς συνδυασμούς.

δ. Εστιατόρια κυνηγίου

Ο φυσικός τους χώρος είναι δασικές και ορεινές περιοχές όπου τα είδη κυνηγίου είναι άφθονα και υπάρχει και η ανάλογη πελατεία. Σ' αυτήν την περίπτωση το προσωπικό παραγωγής και παράθεσης των εδεσμάτων πρέπει να είναι ειδικευμένο γι' αυτού του είδους τις διαδικασίες όπως η προετοιμασία, το

μαρινάρισμα και το μαγείρεμα ειδών κυνηγίου, που το καθένα έχει τις δικές του ιδιαιτερότητες.

β. Εστιατόρια γρήγορου φαγητού

Εστιατόρια "γρήγορου φαγητού" (Snack bars, Fast foods). Μπορεί κανείς να τα χαρακτηρίσει "αλλοιωμένη" μορφή bar, ή "αλλοιωμένη" μορφή εστιατορίου. Όπως και να είναι, ο χώρος αυτός εξυπηρετεί σερβίροντας πρόχειρο και γρήγορο φαγητό με τα ανάλογα ποτά και αναψυκτικά σύμφωνα με όρους τους κανόνες σερβιρίσματος είτε σε τραπέζια, είτε σε "μπάρες". Η αυτοεξυπηρέτηση (Self service) είναι ένα επιπλέον χαρακτηριστικό αυτού του είδους των ευρύτατα διαδεδομένων επισιτιστικών επιχειρήσεων.

στ. Εστιατόρια εθνικών φαγητών

Σ' αυτήν την κατηγορία μπορούμε να εντάξουμε τα εστιατόρια με εθνικά χαρακτηριστικά όπως τα Ιταλικά, τα Κινέζικα, τα Ινδονησιακά, τα Ρωσικά, τα Ρουμάνικα κ.ο.κ. Σε κάθε περίπτωση ο πόλος έλξης είναι οι εθνικές "specialites" με συνέπεια ο τρόπος παρασκευής και διάθεσης να προϋποθέτει διαφορετικές εγκαταστάσεις, χώρους, εξοπλισμό και διακόσμηση, καθώς επίσης και διαφορετικής εξειδίκευσης προσωπικού.

Εστιατόρια που χαρακτηρίζονται από τον τρόπο εκμετάλλευσής τους

α. Εμπορικές εκμεταλλεύσεις

Η ερμηνεία του όρου μας δίνει να καταλάβουμε εύκολα, ότι πρόκειται για επιχειρήσεις που έχουν πρωταρχικό στόχο το κέρδος και να είναι καθαρά εμπορικού χαρακτήρα.

Μπορούμε να τις διχωρίσουμε σε τρεις βασικές κατηγορίες ανάλογα με την νομική και οικονομική τους υπόσταση καθώς και την ευελιξία ή αντίθετα εξάρτηση που έχουν για τη λήψη αποφάσεων σε θέματα πολιτικής τιμών, τρόπου λειτουργίας και σύνθεσης προϊόντων εκμετάλλευσης.

Ανεξάρτητες

Η ιδιοκτησιακή μορφή της επιχείρησης συντίθεται από έναν ή περισσότερους εταίρους οι οποίοι προφανώς συμμετέχουν στη διοίκηση της και λαμβάνουν από κοινού αποφάσεις που αφορούν στη λειτουργία της σε όλους τους τομείς.

Οι νέοι επιχειρηματίες του χώρου σκεπτόμενοι απλοϊκά, αποφασίζουν να ανοίξουν το εστιατόριό ή την ταβέρνα τους προβάλλοντας το επιχείρημα "όλος ο κόσμος τρώει σε εστιατόρια, γιατί να μην φάει και στο δικό μου;"

Το εύλογο ερώτημα που προκύπτει είναι εάν υπάρχει ο χώρος, για τον επιχειρηματία ο οποίος έχει τη δυνατότητα να επενδύσει, για την λειτουργία μιας τέτοιας ανεξάρτητης επιχείρησης, μέσα στο ευρύτερο περιβάλλον της εστιατορικής αγοράς.

Η ανεξαρτησία που έχει, εκ των πραγμάτων, μια τέτοια επιχείρηση είναι ενισχυτική για την επιτυχία της. Αυτό αφορά τις αποφάσεις για την αισθητική του χώρου, τη σύνθεση και τη γεύση του προϊόντος, τον τρόπο σερβιρίσματος και την τιμή του καθώς και το "marketing" που θέλει να εφαρμόσει. Το μοναδικό ίσως μειονέκτημα που έχουν οι ανεξάρτητες εστιατορικές επιχειρήσεις είναι τα πλεονεκτήματα του ονόματος μιας μεγάλης αλυσίδας ή Franchisor που θα αναφέρουμε στη συνέχεια.

Αλυσίδες εστιατορίων

Είναι κρίκοι επιχείρησης εστιατορίων με κύριο χαρακτηριστικό τους ότι λειτουργούν με τους ίδιους κανόνες σε θέματα σχεδιασμού και διαχείρισης όπως σύνθεση τιμοκαταλόγων, προμήθειες προσωπικό κ.λ.π.

Πολλές φορές γίνεται σύγχυση μεταξύ των επιχειρήσεων αλυσίδας και Franchise και τούτο διότι μία μονάδα franchise ανήκει σε αλυσίδα, όμως μία αλυσίδα εστιατορίων δεν είναι απαραίτητο να λειτουργεί με το σύστημα Franchise.

Πλεονεκτήματα που έχουν οι εστιατορικές επιχειρήσεις αλυσίδας είναι συνήθως ο υψηλός δείκτης οικονομικής ρευστότητας. Το γεγονός ότι τυγχάνουν ελαστικότερης μεταχείρισης σε θέματα πίστωσης και γενικά έχουν μεγαλύτερες δυνατότητες πειραματισμών με μικρότερες επιπτώσεις σε σχέση με τις μικρότερες και ανεξάρτητες επιχειρήσεις. Στο διοικητικό τμήμα υπερέχουν σε ικανό προσωπικό και μεθόδους marketing, σχεδιασμού και ανάπτυξης της αλυσίδας, αντίθετα από τον επιχειρηματία της ανεξάρτητης επιχείρησης ο οποίος έχει να χειριστεί όλα αυτά τα θέματα μόνος του ή σχεδόν μόνος του, με συνέπεια πιθανόν άσχημα αποτελέσματα, είτε λόγω υπερβολικού φόρτου εργασίας, είτε λόγω ελλιπούς κατάρτισης.

Ένα ακόμα σημαντικό πλεονέκτημα που αφορά τον τομέα διαχειριστικού ελέγχου είναι ότι μπορούν να αναπαράγουν εσωτερικές οικονομικές πληροφορίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν βάση σύγκρισης οικονομικών δεδομένων και κατ' επέκταση σαν πηγή πληροφοριών στην χάραξη της στρατηγικής δράσης της επιχείρησης. Τέλος, στο πεδίο του marketing ίσως εντοπίζεται η μεγάλη διαφορά μεταξύ της ανεξάρτητης και του "κρίκου" αλυσίδας, επιχείρησης.

Μειονεκτήματα που έχουν αυτού του είδους οι εστιατορικές επιχειρήσεις είναι σαφώς λιγότερα από τα πλεονεκτήματα, ό,ως είναι σημαντικά και πρέπει να λαμβάνονται σοβαρά υπ' όψιν.

Η τυπική διοικητική διάρθρωση ως εταιρίας-αλυσίδας συνήθως αποφέρει δυσκίνητη λειτουργία γενικά και η γραφειοκρατία που αναπτύσσεται μαζί με την επιχείρηση, λογικά ως ένα βαθμό, εμποδίζει τη λήψη γρήγορων αποφάσεων που έχουν σχέση με τις μεταβολές της αγοράς.

Franchise

Είναι ίσως η πιο διαδεδομένη σήμερα μορφή εστιατορίων γρήγορης εξυπηρέτησης, με την εγγύηση της επιτυχίας που παρέχει το όνομα της δικαιοπάροχου εταιρίας-Franchisor. Η δικαιοπάροχος εταιρία-ιδιοκτήτης της φήμης "πουλά" κατά κάποιο τρόπο την ονομασία με μια σειρά προνομίων και δεσμεύσεων από πλευράς επενδυτή-Franchisee, σε σχέση με τη μορφή, την οργάνωση, την αισθητική, το εδεσματολόγιο, τον τρόπο σερβιρίσματος, τις τιμές και άλλα στοιχεία που αναφέρονται ρητά στο συμβόλαιο των δύο μερών.

Το σημαντικότερο πλεονέκτημα αυτής της μορφής της επιχείρησης είναι ότι ο επιχειρηματίας-επενδυτής βρίσκει την αμέριστη υποστήριξη από την εταιρία-Franchisor στο "στήσιμο" της μονάδας. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι οι δύο λέξεις κλειδιά που φανερώνουν το όφελος στο πραγματικό του μέγεθος είναι ΥΠΟΔΟΜΗ και ΓΝΩΣΗ. Είναι γνωστά τα προβλήματα που καλείται να λύσει ο επίδοξος επιχειρηματίας-εστιατοράς

και τις περισσότερες φορές δεν είναι αρκετές, οι οικονομικές δυνατότητες που έχει, για να τα λύσει. Η εταιρία-Franchisor παρέχει καταρτισμένο προσωπικό που εγγυάται, κατά κάποιο τρόπο, υψηλές πωλήσεις που πραγματοποιούνται κυρίως μέσω της διαφημιστικής καμπάνιας σε πανεθνικό ή διεθνές επίπεδο. Η πλήρης εφαρμογή του κανόνα των πρότυπων συσταγών σε όλα τα προϊόντα εγγυάται την ποιοτική σταθερότητα και τον έλεγχο Όσον αφορά στις διαδικασίες λειτουργίας του εστιατορίου. Οι μέθοδοι και τα συστήματα διαχείρισης που είναι απόλυτα δοκιμασμένα (αγορές, παραγωγή, πωλήσεις κ.λ.π.) καθιστούν τον επιχειρηματία-επενδυτή "θεατή" του τρόπου διαχείρισης των χρημάτων του. Αυτό το τελευταίο, ίσως αποτελέσει και το ισχυρότερο μειονέκτημα αυτής της κατηγορίας των εστιατορίων.

Πιο αναλυτικά :

Πλεονεκτήματα για τον δικαιολόχο - Franchisee:

-Μπορεί να ξεκινήσει βοηθούμενος ουσιαστικά σε θέματα χρηματοδότησης, επιλογής του χώρου, αρχιτεκτονικής και μηχανικής επίβλεψης του κτιρίου.

Η φίρμα της δικαιολογού εταιρίας-Franchisor δίνει το πλεονέκτημα μακράς διάρκειας μίσθωσης, εάν πρόκειται για ενοικίαση κτιρίου.

- Ο επενδυτής-επιχειρηματίας ανεξάρτητης εστιατορικής μονάδας έχει πιθανότητα επιβίωσης 40%-50% τα πρώτα δύσκολα χρόνια,

σύμφωνα με στατιστικά στοιχεία που έχουν τηρηθεί τα τελευταία χρόνια. Για τον δικαιούχο-Franchisee επιχειρηματία παρόμοιες στατιστικές δείχνουν ότι το ποσοστό επιτυχίας είναι πάνω από 80%

- Έχει τη συνεχή υποστήριξη του δικαιούχου Franchisor σε διαδικασίες management όπως έρευνα αγοράς, διαφήμιση, διαχείριση και ανάπτυξη (Marketing).
- Έχει δυνατότητες δανειοδότησης και πιστώσεων που διαφορετικά δεν θα είχε. Οι τράπεζες και οι οργανισμοί είναι πιο πρόθυμοι σε επιχειρηματία που έχει την κάλυψη επιτυχημένου δικαιούχου-Franchisor παρά σε άγνωστο και πιθανόν αφερέγγυο επιχειρηματία.
- Η διαφήμιση της φίρμας καθώς και άλλοι τομείς του management γίνονται σε πανεθνικό και τοπικό επίπεδο με τόμους αποτελέσματα για τον δικαιούχο-Franchisee.
- Οι προμήθειες της επιχείρησης μπορούν αν έχουν μειωμένες τιμές εκτός από συμφέροντος διακανονισμούς πληρωμής.
- Η οργανωμένη και έμπειρη υπηρεσία προσωπικού, Human resources", βοηθά στην επιλογή και την εκπαίδευση του προσωπικού αλλά και του ίδιου του επιχειρηματία. Σε πολλές περιπτώσεις παρέχουν έτοιμη την ομάδα για το ξεκίνημα της επιχείρησης.

Μειονεκτήματα για τον δικαιούχο-Franchisee:

- Το "κόστος" των υπηρεσιών και προνομίων που παρέχονται από τον δικαιούχο Franchisee, προς τον δικαιούχο Franchisee πρέπει να υπολογίζεται περίπου 10%-12% επί των συνολικών πωλήσεων της επιχείρησης.
Είναι ελάχιστες οι πρωτοβουλίες που μπορεί να πάρει ο δικαιούχος Franchisee, όσον αφορά το προφίλ, την ποικιλία, την ποιότητα και τον τρόπο λειτουργίας της επιχείρησής του. Είναι άγνωστε γνωστά από τη στιγμή της υπογραφής της σύμβασής του με τον Franchisor.
- Σε πολλές περιπτώσεις η υποχρέωση της προμήθειας αριθμού προϊόντων από την δικαιούχο εταιρία Franchisor και μάλιστα σε τιμές που αυξάνουν το λειτουργικό κόστος αναίτια, στο όνομα της ποιότητας και του πρότυπου προϊόντος που θέλει να παρέχει, είναι άκρως ενοχλητική. Πολύ περισσότερο μάλιστα εάν οι αγορές αυτές μπορούν να γίνουν με χαμηλότερο κόστος και ίδια ποιότητα από την τοπική αγορά.
- Η εμπειρία διδάσκει και μπορεί να θεωρηθεί σαν μειονέκτημα ότι στις περισσότερες περιπτώσεις ο επιχειρηματίας Franchisee δεν φθάνει εύκολα στα οικονομικά μεγέθη που του εγγυάται η συνεργασία του με την εταιρία Franchisor. Αυτό είναι ένα στοιχείο που μπορεί να βοηθήσει τον δικαιούχο επιχειρηματία στη διαπραγμάτευση του συμβολαίου του.

Β. Ιδρυματικές εκμεταλλεύσεις (Institutional operations)

Παραδοσιακά οι ιδρυματικές εστιαστικές εκμεταλλεύσεις εστιάζουν την προσοχή τους σε μη κερδοσκοπικούς αλλά σε κοινωνικούς σκοπούς. Το σημερινό περιβάλλον, όμως, επέβαλε την προσαρμογή στους κανόνες της αγοράς με αποτέλεσμα τα εστιαστικά ιδρύματα να λειτουργούν πλέον με οικονομικά κριτήρια και να ανατίθεται σε ιδιωτικές εταιρίες. Η σύμβαση ανάθεσης της λειτουργίας από ιδιωτικές εταιρίες που φυσικά είναι κερδοσκοπικές, γίνεται με αυστηρούς περιορισμούς όσον αφορά τους τομείς κέρδους, ωφάρια λειτουργίας, υγειονομικές υποχρεώσεις κ.λ.π.

Ενδεικτικά πλεονεκτήματα αυτού του είδους συνεργασίας είναι:

- Αποτελεσματική συνεργασία με προμηθευτές στο ζήτημα ποιότητας και τιμών.
- Το αυστηρά οικονομικά κριτήρια της ιδιωτικής εταιρίας, εγγυώνται τη λειτουργία της εκμετάλλευσης με χαμηλό λειτουργικό κόστος.

Υπάρχουν όμως και πιθανά μειονεκτήματα αυτής της συνεργασίας όπως:

- Τρόπος λειτουργίας που δεν εκφράζει πάντα το κοινωνικό προφίλ του ιδρύματος.
- Κίνδυνος αναβάθμισης της ποιότητας στο βωμό του κέρδους εάν δεν ελέγχεται αυστηρά από το ίδρυμα.

-Ισχυρή εξάρτηση του ιδρύματος από την ιδιωτική εταιρία. Δυσκόλια μπορεί να αντικαταστήσει κανείς τον φορέα εκμετάλλευσης του εστιατορίου ενός ιδρύματος, πολύ περισσότερο να αναλάβει το ίδιο την εκμετάλλευσή του.

Ενώ ο σκοπός αυτής της συνεργασίας έχει στόχο τη μείωση του κόστους λειτουργίας, μπορεί να διαπιστωθεί ότι εξαιτίας της κακής σύμβασης το κόστος λειτουργίας τελικά μπορεί να είναι πολύ υψηλό.

Κύριοι χώροι του εστιατορίου

Κύριοι χώροι της μονάδος θεωρούνται το **μάγειρειο** και η **Τραπεζαρία**.

Σύμφωνα με τις σημερινές λειτουργικές ανάγκες οι δύο αυτοί χώροι πρέπει να βρίσκονται στον ίδιο όροφο, με ευκόλια πρόσβασης ο ένας στον άλλο κατά προτίμηση με πόρτες μιας κατεύθυνσης και με μεγάλο κοινόχρηστο χώρο σαν προθάλαμο (office).

Η παλαιά αντίληψη της εγκατάστασης του παρασκευαστηρίου (μαγειρείου) στο υπόγειο ή σε άλλο όροφο είναι ξεπερασμένη από την ανάγκη άμεσης επικοινωνίας των δύο τμημάτων, των υγιεινών προδιαγραφών εργασίας του προσωπικού και της ταχύτητας εκτέλεσης των παραγγελιών.

Μαγειρείο

Είναι ο χώρος της μαζικής παραγωγής προϊόντων-εδεσμάτων ή απλά το παρασκευαστήριο στο απλό κλασικό εστιατόριο εντός ή εκτός ξενοδοχειακής μονάδας. Πριν μπει κανείς στις λεπτομέρειες της οργάνωσης μαγειρείου σαν κύριου χώρου λειτουργίας του εστιατορίου, πρέπει να λάβει υπ' όψιν του το είδος των υπηρεσιών που θα προσφέρει ακριβώς. Με δύο λόγια παίζει σοβαρό ρόλο ο τύπος των γευμάτων που θα προσφέρουμε, και αυτό διότι άλλη οργάνωση και δομή θα είχε ένα εστιατόριο πιάτων, άλλη ένα "grill room" και άλλη μια κεντρική κουζίνα παραγωγής που λειτουργεί σε συνδυασμό με κουζίνες "δορυφόρους" σε διαφορετικά σημεία π.χ. room service, snack bar κ.λ.π.

Σε κάθε περίπτωση οι φάσεις παραγωγής και διάθεσης φαγητών προϋποθέτουν χώρους που αφορούν τις παρακάτω λειτουργίες.

- α. Προμήθεια πρώτων υλών
- β. Αποθήκευση
- γ. Επεξεργασία-προετοιμασία
- δ. Μαγείρεμα-Παρασκευή
- ε. Προετοιμασία
- στ. Διανομή
- ζ. Πλύσιμο

Πρέπει εδώ να προσθέσουμε ότι σ' αυτά τα πλαίσια οργάνωσης είναι αναγκαία και η ύπαρξη βοηθητικών χώρων όπως:

- Γραφείο Αρχιμαγειρώ (Chef de cuisine)
- Εστιατόριο προσωπικού
- Αποδυτήρια

Τραπεζαρία

Είναι ο κύριος χώρος παράθεσης των γευμάτων και εκτέλεσης της εστιατορικής τεχνικής. Πολλοί είναι οι παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν την επιλογή αυτή στα πλαίσια όλης της ξενοδοχειακής εγκατάστασης εάν πρόκειται για ξενοδοχείο ή στα πλαίσια του μικρότερου σχετικά χώρου της επιχείρησης εάν πρόκειται για αυτόνομη εστιατορική μονάδα.

Μερικοί από αυτούς τους παράγοντες μπορεί να είναι:

- είδος πελατείας (pensionnaires ή passants)
- κτιριακή υποδομή (πολυώροφο κτίριο)
- τοποθεσία του ξενοδοχείου (κεντρικό ή απόκεντρο)
- κατηγορία-δυναμικότητα του ξενοδοχείου (πολυτελής)
- στρατηγική επί των πωλήσεων (κοινωνικές εκδηλώσεις, χοροί κ.λ.π.)

Φωτισμός

Ο φυσικός φωτισμός της αίθουσας δεν πρέπει να υπολείπεται από το 1.7 του εμβαδού του δαπέδου.

Είναι ένας αβστικός παράγοντας της όψης της τραπεζαρίας αρκεί να σκεφτούμε πόσο διαφορετικές εικόνες θα μας δώσει ο χώρος αυτός με φωτισμό του μεσημεριού με ήλιο ή το απόγευμα με συννεφιά.

Το ίδιο μπορεί να ισχύσει και με τον τεχνητό φωτισμό με τη διαφορά ότι σ' αυτόν μπορούμε να επεμβούμε και να δώσουμε εμείς την εικόνα που θέλουμε, σε τέτοιο βαθμό μάλλον που δίκαια θεωρείται το άψα και το ωμέγα στη διακόσμηση.

Διακόσμηση

Εκτός από το φωτισμό, ο οποίος αποτελεί μέρος της διακόσμησης, τα υπόλοιπα στοιχεία που συνθέτουν το σύνολο αυτής της διακόσμησης πρέπει να είναι επιλεγμένα με γούστο ώστε να ταιριάζουν απόλυτα. Το εστιατόριο, χώρος ζωντανός, χρειάζεται προσοχή στην διακόσμησή του που πολλές φορές χαρακτηρίζεται από στυλ και επιρροές πολύ ελκτικές για τους πελάτες του, αρκεί να ακολουθούνται προσεκτικά δηλ. rustique, chineese, baroque, κ.λ.π.

Τοίχοι, οροφή, δάπεδο

Οι τοίχοι του χώρου πρέπει να είναι επίπεδοι και εύκολοι στον καθαρισμό. Η λύση της ταπετσαρίας είναι ξεπερασμένη αν και προσφέρεται για τον εύκολο καθαρισμό της. Οι γύψινες διακοσμήσεις και γενικά οι σκαλιστές επιφάνειες αποφεύγονται

διότι δημιουργούν προβλήματα καθαρισμού και αισθητικής, εκτός εάν επιβάλλονται για λόγους διακοσμητικούς σε εστιατόρια "εποχής".

Με δεδομένες τις νέες τάσεις στην αρχιτεκτονική, η κατασκευή των ψευδοροφών έγινε πού συχνό φαινόμενο. Προσφέρονται πού διότι βοηθούν στη διαρρύθμιση του χώρου και καλύπτουν ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις με δυνατότητα επιθεώρησης, συντήρησης ή και τροποποίησης τους.

Θέρμανση, κλιματισμός

Η άνετη θερμοκρασία σε εστιατορικό χώρο θεωρείται ότι είναι 18°C. Αυτό εξαρτάται και από τον αριθμό των πελατών που βρίσκονται σ' αυτόν το χώρο αλλά και την εποχή του χρόνου μιας και δέκα άνθρωποι παράγουν θερμότητα όση 1 kilowatt.

Παράγοντες που δημιουργούν την αίσθηση της ζεστασιάς ή της δροσιάς είναι η παροχή θερμότητας ή ψύξης στην είσοδο του εστιατορίου ή η θέα αναμμένου τζακιού τον χειμώνα, αν και πραγματική συνεισφορά του στη θερμοκρασία του χώρου είναι ελάχιστη.

Καλό είναι πάντως η θερμοκρασία να ελέγχεται αποκλείοντας τα ρεύματα αέρος ή ακόμα και μειώνοντας τη θερμοκρασία, εάν αυτή είναι υπερβολική και κάνει τους θαμώνες να δυσανασχετούν. Παράλληλα πρέπει να ανανεώνεται ο αέρας και να διατηρείται μια σχετική υγρασία (55%).

Βοηθητικοί χώροι του εστιατορίου

Οι βοηθητικοί χώροι που συμμετέχουν κατά έμερο τρόπο στην παραγωγική διαδικασία αυτού του τομέα είναι:

To office

Είναι ο ξενοδοχειακός όρος που υπονοεί τον προθάλαμο του εστιατορίου από την πλευρά του μαγειρείου, αυτός στον οποίο κινείται το προσωπικό πριν εισέλθει στην τραπεζαρία, κάνοντας χρήση των σκευοθηκών, των θερμοτραπεζών, ή άλλων μέσων που βρίσκονται σε αυτόν τον χώρο. Είναι επίσης το σημείο που επικοινωνεί μέσω του "passo" με το μαγειρείο, την κόβα, την λάντζα του εστιατορίου, τον "buffet" ή το ζαχαροπλάστειο. Σ' αυτόν επίσης το χώρο εκτελούνται και οι ταμειακές διαδικασίες από τον ταμιά, tablist ή checker.

Λάντζα εστιατορίου

Ανήκει οργανικά, ως βοηθητικός χώρος, στο πλέγμα της τραπεζαρίας τουλάχιστον όσον αφορά το προσωπικό και τα καθήκοντά του.

Χαρακτηριστικά συμπεριλαμβάνεται στον ευρύτερο χώρο του μαγειρείου λόγω της φύσης της εργασίας και των εγκαταστάσεων που απαιτούνται. Είναι ο πρώτος βοηθητικός που πρέπει να συναντά το προσωπικό της τραπεζαρίας εισερχόμενο στο χώρο

του office και αυτό για την άμεση απαλλαγή του από τα σκεύη προς πώση.

Κάβα ημέρας

Είναι ο προσωρινός αποθηκευτικός χώρος του εστιατορίου όσον αφορά τα κρασιά, τις μπύρες, τα αναψυκτικά και τα άλλα ποτά. Ανήκει οργανικά και λειτουργικά στην υποδομή της τραπεζαρίας και την ευθύνη διαχείρισης και αποθήκευσης των προϊόντων έχει εξειδικευμένος υπάλληλος.

Έχει ανάλογες εγκαταστάσεις όπως ράφια, ψυγεία, καταψύκτες και επικοινωνεί με το προσωπικό μέσω "passo" πριν την έξοδό του προς την τραπεζαρία και για τον αντίθετο ακριβώς λόγο που συναντά η θάντζα στην είσοδό του, δηλαδή, την παραλαβή φιαλών την τελευταία στιγμή.

Αποθήκη ημέρας

Είναι η αποθήκη της τραπεζαρίας που βρίσκεται συνήθως εντός του χώρου του office και σε πολλές περιπτώσεις σε άλλο χώρο όπως - στο συγκρότημα της εισόδου. Χρησιμοποιεί για τη φύλαξη υλικών χρησίων για την εκτέλεση της καθημερινής εργασίας όπως θινά, όργανα, σκεύη και άλλα αναλώσιμα έτσι ώστε να μην χρειάζεται κάποιος να προστρέχει στις μεγάλες κεντρικές αποθήκες.

Ι μ α τ ι ο θ ή κ η

(g a r d - r o b e)

Ως γνωστόν είναι ο απαραίτητος χώρος για αυτού του είδους τις επιχειρήσεις και τούτο διότι εκεί αφήνει ο πελάτης το επανωφόρι του κατά την είσοδό του. Βρίσκεται πάντα στο συγκρότημα της κεντρικής εισόδου του εστιατορίου και θα ήταν πολύ ευχάριστο να υποδέχεται τον επλάτη, στον χώρο αυτό, ένα καλώςωστό χαμόγελο υπαλλήλου.

Τουαλέτες

Είναι για πάρα πολλούς και με το δικό τους, το βαρόμετρο εκτίμησης όλης της επιχείρησης. Η κατασκευή τους πρέπει να είναι από κάθε άποψη άριστη, όπως και η διατήρησή τους σε απόλυτη καθαριότητα.

Στα προαναφερθέντα σημεία νομίζω ότι θα βοηθούσαν οι παρακάτω προτάσεις:

- κατασκευή από ανθεκτικά και υψηλής ποιότητας υλικά
- επικάλυψη με καλλόγιστα πλακίδια τουλάχιστον μέχρι τα δύο (2) μέτρα ύψος
- δάπεδα από λείο αδιαπότιστο και εύκολα στον καθαρισμό υλικά
- εγκαταστάσεις νιπτήρα και συσκευών παραχής σαπουνιού τελευταίας τεχνολογίας
- εγκαταστάσεις στεγνώματος χεριών τελευταίας τεχνολογίας (φωτοκύτταρα)
- το κυριότερο ίσως, υπηρεσία καθαρισμού επί 24ώρου βάσεως

Γραφείο

Στο βοηθητικό αυτό χώρο ασκείται η διοίκηση "έξω από τα χαρακώματα" από τον διευθύνοντα το τμήμα εστίαρχο (Maitre d' hotel). Στο γραφείο αυτό προγραμματίζονται οι καθημερινές εργασίες του προσωπικού, τα ωράρια, οι εβδομαδιαίες αναπαύσεις, η σύνθεση του μενού κ.λ.π. Ο χώρος αυτός συνήθως βρίσκεται στο συγκρότημα της εισόδου ώστε να είναι εύκολο για τον εστίαρχο να δέχεται εξωυπηρεσιακούς παράγοντες όπως πελάτες και προμηθευτές.

Εξοπλισμός του εστιατορίου

Ο εξοπλισμός περιλαμβάνει τα έπιπλα, τα σκεύη και τα βινα του εστιατορίου που είναι απαραίτητα για τη λειτουργία του και η επιλογή τους εξαρτάται από πολλούς παράγοντες μεταξύ των οποίων οι κυριότεροι είναι, η δυναμικότητα της μονάδας και το ύψος της επένδυσης.

Δέκα χρήσιμες συμβουλές για τον αρμόδιο γι' αυτές τις αποφάσεις είναι:

- Να κάνει έρευνα της αγοράς ώστε να ενημερωθεί για τις νέες τάσεις της τεχνολογίας.
- να λάβει υπ' όψιν σύντομα το ύψος της συνολικής διαθέσιμης δαπάνης.
- Να συμβουλευθεί ειδικό επαγγελματία καθώς και τον εκπρόσωπο της προμηθευτικής εταιρίας για να διαμο-

- ρφώσει ολοκληρωμένη άποψη.
- Να επιλέγει τον εξοπλισμό με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης και όχι την τιμή (κόστος αγοράς).
 - Η φίρμα του προμηθευτή να αποτελεί εγγύηση για μακροχρόνιες σχέσεις συνεργασίας.
 - Να υπάρχει η δυνατότητα γρήγορου σέρβις και άμεσης κάλυψης από ανταλλακτικά και επισκευές.
 - Να διαθέτει τους χειριστές που πρέπει να έχουν γνώση του μηχανήματος και των δυνατοτήτων του (π.χ. ηλεκτρονικός υπολογιστής).
 - Η τήρηση της ημερομηνίας παράδοσης να αποτελεί στοιχείο για την επιλογή.
 - Να ελέγχεται η άδεια που χορηγεί το Υπουργείο Βιομηχανίας και αφορά το προϊόν.
 - Να μην ξεχνά ότι μια σωστή αγορά είναι μια σωστή επένδυση που πρέπει να αποσβεστεί.

Επιπλα

Τα Έπιπλα των εσωτερικών χώρων αποτελούν στοιχεία διακόσμησης αλλά και στοιχεία λειτουργικού εξοπλισμού. Τα υλικά κατασκευής τους που υπάρχουν σε μεγάλη ποικιλία καθορίζουν την ανθεκτικότητά τους και την αναπαιτικότητα που δίνουν. Τα υλικά αυτά κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες:

- στα θερμά

- στα ψυχρά

Τα ξύλινα όπως οξιά, σουπδικό και M.D.F. κυρίως, ανήκουν στα θερμά ενώ τα μεταλλικά και τα πλαστικά στα ψυχρά. Το ξύλο είναι ελαστικό και ακριβό υλικό αλλά φθείρεται περισσότερο. Το μέταλλο είναι η συμβιβαστική λύση μεταξύ ξύλου και πλαστικού. Έχει χαμηλό κόστος, είναι ελαφρύ και πρακτικό, δεν χρειάζεται συντήρηση, είναι αρκετά διαδεδομένο παρ'όλο που οι γνώμες για την αισθητική του ποικίλουν, δεν προτείνεται όμως για υπερπολυτελή εστιατόρια.

Πιο αναλυτικά τα στοιχεία επίπλωσης που αναφερόμαστε είναι:

α. Τραπεζία

Διακρίνονται σε στρογγυλά και τετράγωνα, διθέσια, τετραθέσια, εξαθέσια και ίως μεγαλύτερα ανά περίπτωση. Ο σωστός καθορισμός τους και η διάταξή τους στο διαθέσιμο χώρο μπορεί να αποδειχθεί λανθασμένη ή σωστή επιλογή με ότι αυτό συνεπάγεται. Τα στρογγυλά τοποθετούνται στις γωνίες για διευκόλυνση της κυκλοφορίας και τη μέγιστη κάλυψη του χώρου και τα τετράγωνα δίνουν τη δυνατότητα δημιουργίας πολλών θέσεων. Τα τραπέζια για δύο άτομα εάν είναι τετράγωνα θα πρέπει να έχουν διαστάσεις 60-65 εκ. η κάθε πλευρά, και εάν είναι στρογγυλά να έχουν διάμετρο 80-90 εκ. Τα τραπέζια για

(όπως αναφέρουμε στην ανάλογη ενότητα του βιβλίου).

-Στο κάτω μέρος που είναι διαρρυθρισμένο σε ντουλάπια και ράφια και τοποθετούνται τα διάφορα λινά καθώς και τα άλλα υλικά που τα αποκαλούμε με τον όρο "Menages". Η επιφάνεια της σκευοθήκης είναι ο χώρος που χρησιμοποιεί ο τραπεζοκόμος για την προσωρινή εναπόθεση των σκευών του πριν πάει στον πελάτη ή στο "Office".

δ. Κινητά τραπέζια (gueridon)

Είναι κινούμενα μικρά τραπέζια διαφορετικών διαστάσεων (συνήθως 40-34 εκ. πλάτος) που χρησιμοποιούνται κατά την εκτέλεση του ομώνυμου αγγλικού τρόπου σερβιρίσματος.

Μια σειρά από κινούμενα τραπέζια αυτού του είδους ανταποκρίνονται σε διαφορετικό τρόπο εξυπηρέτησης και έχουν την ανάλογη κατασκευή. Τέτοια "Table roulant" ή "Gueridon" όπως τα λένε οι περισσότεροι είναι:

-Table a buffet froid (Τραπέζι κρύου μπουφέ)

-Table a fors d' oeuvre (Τραπέζι ορεκτικών)

-Table a flamber (Τραπέζι για φλεγόμενα εδέσματα)

-Table a patisserie ou au fromage (τραπέζι έκθεσης γλυκών ή τυριών)

-Table a de-courage (Τραπέζι τεμαχισμού και μεριδποίησης)

-Table aux boissons (Τραπέζι ποτών- κινητή κάβα)

Σκεύη

Τα σκεύη του εστιατορίου γενικά τα διαχωρίζουμε σε τρεις μεγάλες κατηγορίες:

Τα σκεύη από πορσελάνη, τα γυάλινα ή κρυστάλλινα και τα μεταλλικά και ανοξείδωτα.

Πιο αναλυτικά:

- α. Σκεύη πορσελάνης
- β. Γυάλινα ή κρυστάλλινα σκεύη
- γ. Μεταλλικά ή ανοξείδωτα σκεύη

Πιάτα

- α. Υποτραπεζομόντηλα (Molleton)
- β. Τραπεζομόντηλα (Nappe)
- γ. Επιτραπεζομόντηλα (Nappeton)
- δ. Πετσέτες φαγητού (Nakin)
- ε. Πετσέτες τραπεζοκόμων

στ. Δισκόπανα

Το προσωπικό του εστιατορίου

Το προσωπικό του εστιατορίου και κυρίως οι τραπεζοκόμοι ή οι σερβιτόροι όπως απλά συνηθίζουμε να τους αποκαλούμε, με τους προϊσταμένους επικεφαλής, είναι ο σημαντικότερος παράγοντας για τη δημιουργία της σωστής εικόνας που θα

περάσει προς τα έξω η συγκεκριμένη εστιατοριακή επιχείρηση. Καθαρά ανθρωποκεντρικό και κοινωνικό επάγγελμα όπως είναι αυτό του τραπεζοκόμου, τον κάνει βασικό συντελεστή για την εικόνα που θα σχηματίσει και θα περάσει μαζί του ο πελάτης. Υπάρχει η εκτίμηση ότι το επάγγελμα του τραπεζοκόμου είναι εύκολο, αρκούν λίγες ικανότητες για να ανταπεξέλθει σ' αυτό ή εν πάσει περιπτώσει είναι η εύκολη διέξοδος ίσως κάποιου ανιδικευτού νέου στην επαγγελματική ζωή του. Αυτή η προσέγγιση είναι εσφαλμένη. Η επιδεξιότητα του τραπεζοκόμου πρέπει να είναι απόσταγμα σταθερών γνώσεων, αυστηρών κανόνων εκτέλεσης εργασίας και αποτέλεσμα μεθοδικής εκμάθησης και αδιάλειπτης προσπάθειας σ' αυτόν τον τομέα. Η ανταμοιβή με το γνωστό φιλοδώρημα που ίσχυε γενικά στο πρόσφατο παρελθόν, τείνει να εξαφανιστεί στις ποιοτικότερες επιχειρήσεις. Η αμοιβή του τραπεζοκόμου σήμερα είναι κοστολογημένη και ενσωματωμένη στην τιμή του προϊόντος που πουλάει και αυτό είναι η αιτία της αύξησης των αποδοχών του τα τελευταία χρόνια.

Η ιεράρχια του προσωπικού

Η παραδοσιακή σύνθεση προσωπικού υπερπολυτελούς εστιατορίου εντός ή εκτός ξενοδοχειακής μονάδας, θα μπορούσε να ήταν, σύμφωνα με τις διεθνείς ορολογίες που επικρατούν, η εξής:

1. Επόπτης / Gerand du restaurant/ Restaurant manager
2. Επτιάρχος/Maitre d' hotel/Head waiter

3. Υπεστιάρχος/Sous maitre d' hotel/Assistant head waiter
4. Τραπεζοκόμος/Chef de rang/Captain
5. Υποτραπεζοκόμος.demi chef de rang/Waiter
6. Τραπεζοκόμος/Commis de rang/Ass, waiter
7. Μαθητευόμενος/Commis debarasseur ή Apprentis ή
Stagiaire/Trainee ή Bus boy.
8. Οινοχόος/Sommelier de vin/Wine waiter
9. Κόφτης/Trancheur/Meat carver
10. Τραπεζοκόμος ορόφων/Chef d' etages/Room service waiter

Η περιβολή του προσωπικού

Η περιβολή του προσωπικού του εστιατορίου από παραδοση ήταν διαφορετική μεταξύ των βαθμίδων της ιεραρχίας του, σε γενικές γραμμές όμως αόλυτα φροντισμένα και ευπρεπή. Θα μπορούσαμε να δούμε λοιπόν το προσωπικό αυτό σε υπερπολυτελές εστιατόριο, ως εξής:

Επόπτης

- μαύρο σταυρωτό σακάκι (βελάδα)
- γκρίζο-ριγέ παντελόνι
- σκούρα γραβάτα

Εστιάρχος

- φρέσκο
- άσπρο γιλέκο
- μαύρο παπιγιόν

Υπεστίσρχος

-φράκο

-μαύρο γιλέκι

-μαύρο παπιγιόν

Τραπεζοκόμος

-φράκο

-μαύρο γιλέκο

-άσπρο παπιγιόν

Βοηθός τραπεζοκόμου

-σρόκιν

-άσπρο παπιγιόν

Οινοχόος

-μαύρο σταυρωτό σακάκι

-χρίζο παντελόνι με πράσινη ρίγα

-μαύρο παπιγιόν

Μαθητευόμενος

-άσπρη μπλούζα

-μαύρο παντελόνι

Προσόντα - καθήκοντα προσωπικού

Σε γενικές γραμμές το προσωπικό του εστιατορίου πρέπει να έχει πλούσια φυσικά πνευματικά και ηθικά χαρίσματα εκτός της επαγγελματικής κατάρτισης και αυτό διότι έχει άμεση επαφή με την πελατεία της επιχείρησης και δημιουργεί εκ των πραγμάτων

μια διακριτική διαπροσωπική σχέση με τις ανάλογες συνέπειες. Καταλαβαίνουμε λοιπόν γιατί τα φυσικά και πνευματικά προσόντα αποτελούν ζωντανά στοιχεία αυτού του επαγγέλματος

Πιο συγκεκριμένα:

Φυσικά προσόντα

- Ευχάριστο ύψος, ευθετηής, κανονική όραση και ακοή, σωστή άρθρωση και ομιλία.

Πνευματικά-ηθικά προσόντα

- Καλή μνήμη, ευχάριστη διάθεση (χαμόγελο), κομψότητα, ευφράδεια λόγου, αίσθηση πειθαρχίας, εργατικότητα, εχερύθεια, ευγένεια.

Τα κύρια καθήκοντα ενός εκάστου από το προσωπικό που έχουμε αναφέρει στις βαθμίδες της ιεραρχίας σε ένα υπερ-πολυτελές εστιατόριο με παραδοσιακή δομή, θα προσπαθήσουμε να τα αναπτύξουμε σε λίγες γραμμές για τον καθένα:

α. Ο επόπτης (Gerand)

Σπάνια συναντιέται σήμερα εντός του χώρου εκτέλεσης του Service και τούτο διότι κύρια ευθύνη του είναι η οικονομική πορεία της επιχείρησης και συνεπώς για αυτό άμεσα με το διευθύνοντα των χώρων Εστιαρχο. Το ρόλο αυτό σε σημερινές εστιατορικές επιχειρήσεις ή εστιατορικούς κλάδους του ξενοδοχείου έχει ο ίδιος ο επιχειρηματίας ή ο Food and Beverage Manager κατά περίπτωση.

Ο εστιάρχος (Maitre d' hotel)

Το έργο του είναι ποικίλευρο και πολλαπλό, απόσταγμα της γνώσης και της πλήρους επαγγελματικής κατάρτισης. Η εμπειρία του πρέπει να είναι μεγάλη ώστε να αντιμετωπίζει με επιτυχία κάθε πρόβλημα που μπορεί να προκύψει κατά την λειτουργία της τραπεζαρίας. Συνεργάζεται άμεσα στην σύνθεση του εδεσματολογίου με τον αρχιμάγειρα ή Chef.

Εισηγείται την πρόσληψη του προσωπικού του εστιατορίου, ορίζει την βαθμίδα και τις ευθύνες του καθένα και αποπεραίνει την εκτέλεση της εργασίας και στα τρία στάδιά της, πριν, κατά και μετά το κλείσιμο της τραπεζαρίας.

Πιο συγκεκριμένα:

- 1ο στάδιο

Συνεργάζεται και συνθέτει μαζί με τον Chef της κουζίνας και τον επόπτη, το εδεσματολόγιο (Menu). Συνεργάζεται με τον Chef της υποδοχής, στην περίπτωση ξενοδοχείου, για ενημέρωση του όσον αφορά την πληρότητα και τα δικαιώματα των πελατών (συμφωνία διατροφής). Γνωρίζει έτσι την προβλεπόμενη κίνηση και ενημερώνει το πλάνο των θέσεων σε καθημερινή βάση. Ελέγχει την προσέλευση, τις άδειες, τα "geros" και τα ωράρια εργασίας του προσωπικού. Καταρτίζει το πρόγραμμα εργασίας του προσωπικού κατά τα τρία στάδια της εργασίας του, και τέλος, επιθεωρεί την προετοιμασία του χώρου και αναγίνει τα Menu και την κάρτα πριν το

άνοιγμα της τραπεζαρίας.

-2ο στάδιο

Υποδέχεται τους πελάτες στην είσοδο του εστιατορίου και τους οδηγεί στις θέσεις τους εάν έχει τη χρονική δυνατότητα. Λαμβάνει ή και εκτελεί, τιμής ένεκεν, μέρος του Service, ιδιαίτερα όταν πρόκειται για σημαίνοντα πρόσωπα (V.I.P.). Συνοδεύει τους πελάτες κατά την αναχώρησή τους ως την έξοδο του εστιατορίου, ζητώντας διακριτικά τις εντυπώσεις τους. Καθύπτει γενικά κάθε κενό ή επιβαρβάνεται κάθε προβλήματος που δημιουργείται στην τραπεζαρία κατά το στάδιο αυτό της τραπεζοκόμησης δίνοντας την αίσθηση της ασφάλειας στο προσωπικό.

-3ο στάδιο

Ελέγχει την εργασία προετοιμασίας του χώρου για το επόμενο γεύμα, αναφέρεται στην διεύθυνση για την εξέλιξη της πορείας και τις ανάγκες που πιθανόν δημιουργούνται στη λειτουργία του εστιατορίου και φροντίζει για την τακτοποίησή τους έγκαιρα.

γ.0 Υπέρτιαρχος (Sous Maitre d'hotel)

Πρέπει να έχει τα προσόντα του Maitre όταν αφορά κυρίως την ικανότητα διοίκησης και την γνώση της παραγωγής και διάθεσης των εδεσμάτων (μαγειρική-εστιατορική τεχνική). Να έχει επίσης την ανάλογη εμπειρία για την βαθμίδα τυ ώστε να μπορεί να αντικαταστήσει ανά πάσα στιγμή τον

προϊστάμενό του στα πολυπλευρα καθήκοντά του.

δ. Ο τραπεζοκόμος (Chef de rang)

Έχει την ευθύνη συγκεκριμένου χώρου (rang) του εστιατορίου, αποτελούμενο από 5-10 τραπέζια ανάλογα του τρόπου εκτέλεσης του Service. Έχει άριστη επαγγελματική κατάρτιση, γνωρίζει ξένες γλώσσες, είναι ευγενικός, επιδέξιος και εργάζεται καθημερινά για την διαμόρφωση των θετικών εντυπώσεων από πλευράς του πελάτη.

ε. Ο Υποτραπεζοκόμος (Demi chef de rang)

Είναι ο περισσότερο έμπειρος από τους βοηθούς του τραπεζοκόμου. Συμμετέχει στην εκτέλεση του Service κατά το Β' στάδιο έχοντας ως κύριο έργο τους την μεταφορά δίσκων από και προς το office.

ς. Ο Οίνοχόος (Somelier de vin)

Η παρουσία του είναι επιτακτική σε υψηλού επιπέδου εστιατόρια σαν ο αρμόδιος στην λήψη παραγγελίας και εκτέλεσης του Service των κρασιών και οτιδήποτε άλλου στον τομέα των ποτών. Συμβουλεύει τους πελάτες για τα ορεκτικά και επιδόρπια και των κρασιών.

η. Ο κόπτης (Trancheur)

Είναι ειδικευμένος στην κοπή και μεριδopoίηση των εδεσμάτων.

θ. Ο τραπεζοκόμος ορόφων (Chef de hall)

Ο τραπεζοκόμος πρέπει να έχει την επιδεξιότητα κίνησης και εκτέλεσης του service. Την προετοιμασία των δίσκων.

Τα γεύματα μπορούμε να τα διαχωρίσουμε σε κύρια δευτερεύοντα και ειδικά γεύματα.

Κύρια γεύματα

Τα κύρια γεύματα είναι αυτονόητο ότι πρόκειται για το πρωινό, το μεσημβρινό και το δείπνο, που ειδικά στις ξενοδοχειακές μονάδες παρατίθεται σε συγκεκριμένες ώρες στους πελάτες *reservationnaires* ή *passants*, δηλαδή τους πελάτες με συμφωνία διατροφής ή τους διερχόμενους. Πιο αναλυτικά μπορούμε να αναλύσουμε τα γεύματα αυτά από πλευράς σύνθεσης ως εξής:

α. Το Πρωινό

Είναι το πρώτο γεύμα της ημέρας και το γεύμα που έχουν και δικαιούνται η πλειοψηφία των πελατών στην ανάλογη συμφωνία τους σε ξενοδοχειακά καταλύματα κάθε κατηγορίας. Δεν συνήθίζεται η παράθεση αυτού του γεύματος από αυτόνομες εστιατορικές μονάδες εκτός περιπτώσεων (παραθεριστικά κέντρα) που είναι επιτακτική ανάγκη. Τον ρόλο αυτό καλύπτουν συνήθως οι καφετέριες ή τα *Snack Bars* που λειτουργούν στις πρωινές ώρες. Το πρωινό είναι το απλούστερο στη σύνθεση και στο σερβίρισμα γεύμα της ημέρας με αρκετά μεγάλα περιθώρια κέρδους για τις επιχειρήσεις που το σερβίρουν. Στα ξενοδοχεία, συνήθως σερβίρεται σε χώρους που ονομάζονται

Breakfast-room ή Coffe shop. Τα είδη των πρωινών που, θεωρητικά, υπάρχουν στην εστιατορική τεχνική είναι:

- Ευρωπαϊκό πρωινό (Continental breakfast):

Είναι το κατ' εξοχήν πρωινό που σερβίρεται στην Ευρώπη και με τον χαρακτηρισμό "continental", όσον αφορά την σύνθεσή του, συμπεριλαμβάνει τα εξής:

- Ρόφημα
- Φρυγανιές ή ψωμί ή τούστ (2 φέτες)
- Κέικ ή κρουασόν ή άλλα βουτήματα (2 τεμάχια ή 50gr minimum)
- Μαρμελάδα ή μέλι (40 γρμ)
- Βούτυρο (20 γρμ)
- Χυμός φρούτου
- Αυγό βραστό

- Αγγλοσαξωνικό πρωινό (American breakfast):

Η ανάγκη του πλούσιου πρωινού, συνήθεια κυρίως των Αγγλοσαξόνων, επέβαλε την συνοδεία του Continental breakfast με ποικιλία άλλων εδεσμάτων όπως:

- Διάφορα αρτοσκευάσματα
- Διάφορα αλλαντικά
- Σούπες από δημητριακά (Corn flakes)
- Παρασκευές αυγών (ομελέτες, τηγανητά αυγά κ.λ.π.)
- Κρέατα κρύα ή ζεστά (λουκάνικα, μπέικον κ.λ.π.)

- Γαλακτομικά προϊόντα (διάφορα γιασούρτια)
- Διάφορα τυριά
- Φρούτα-Κομπόστες κ.α

Πρέπει να σημειώσουμε εδώ ότι τα ξενοδοχεία τουλάχιστον, στα πλαίσια των συμφωνιών τους με Tour operators για ομαδικές παραμονές πελατών (groups), καταλήγουν σε μια μρφή αγγλοσαξωνικού πρωινού με την ανάλογη τιμή και με τρόπο παράθεσης την αυτοεξυπηρέτηση μέσω Buffet.

- Βιεννέζικο ή αυστριακό πρωινό (Viennois)

Η ειδικού διαφορά του πρωινού αυτού με το Continental στο παρελθόν ήταν το ρόφημα που έπρεπε αν είναι ο καφές Viennois (βιεννέζικος). Σήμερα ο καφές αυτός είναι στη διάθεση του κάθε πελάτη που μπορεί να τον ζητήσει στα πλαίσια του ροφήματος που δικαιούται, πάντα βέβαια σε υψηλής κατηγορίας εστιατορικές μονάδες.

Βασικές αρχές τραπεζοκόμησης πρωινού:

Ο καφές ή το τσάι πρέπει να προσκομίζεται σε φακελάκι ξεχωριστά από το ζεστό νερό, ώστε να δίνουμε την δυνατότητα στον πελάτη να φτιάξει το ρόφημα μόνος του και όπως αυτός το θέλει. Τα μεταλλικά σκεύη αποφεύγουμε να τα γεμίζουμε πλήρως.

- Το γερónι πρέπει να προσκομίζεται ξεχωριστά σε πιατάκι με μικρό πηρούνι ή μέσα σε ατομικό θερμοσίφτη.
- Το γάλα ή η κρέμα γάλακτος πρέπει να σερβίρονται σε ανάλογο σκεύος ζεστά ή κρύα και σε "sous plat".
- Οι φρυγανιές που σερβίρονται ζεστές πρέπει να τυλιγονται σε κάποιο είδος πετσέτας.

Το πρωινό σε Buffet

Το σημείο εγκατάστασης του Buffet πρέπει να είναι κοντά στην είσοδο της τραπεζαρίας και διευθετημένα σε λογική σειρά όλα τα σκεύη και η ποικιλία που συνθέτουν το πρωινό. Ο πελάτης αυτοεξυπηρετείται συναντώντας με την σειρά:

- Δίσκοι, πιάτα, μαχαιροπήρουνα, χαρτοπετσέτες
- Τα εδέσματα
- Το ρόφημα εφ' όσον αυτοσερβίρεται.

Το πρωινό στους ορόφους (Room service)

Σε υπεσύγχρονες ξενοδοχειακές μονάδες η υπηρεσία του Room service αποτελείται από ομάδα τραπεζοκόμων εξειδικευμένων σε αυτόν τον τομέα. Η επικοινωνία της υπηρεσίας γίνεται με εσωτερικές γραμμές στα τηλέφωνα με την ένδειξη Room service. Το πρωινό ετοιμάζεται και τοποθετείται σε δίσκο επί κυλιόμενου τραπεζιού (gueridon) και μεταφέρεται στο δωμάτιο όπου σερβίρεται.

β. Το μεσημεριανό γεύμα

Ο όρος "Lunch", που επικράτησε του γαλλικού "Diner" τα τελευταία χρόνια έχει την έννοια του γρήγορου και απλού γεύματος κατά τα αμερικάνικα πρότυπα. Η διαφορά του σήμερα έγκειται στην απλούστερη σύνθεσή του εάν το συγκρίνουμε το βραδινό αλλά και στην απουσία της σούπας που είναι απαραίτητη στο πρώτο "service" της σειράς του βραδινού γεύματος. Το γεύμα αυτό συνήθως αποτελείται από τέσσερα "services" δηλαδή τέσσερις ομάδες παρασκευασμάτων. Ανάλογη την σύνθεση του Menu, επιλέγονται πιάτα από αυτές τις ομάδες.

Πιο αναλυτικά, περιλαμβάνουν συνήθως τα εξής :

-Πρώτο service:

- Ποικιλία κρύων και ζεστών ορεκτικών.
- Ψάρια τηγανητά ή κρύα
- Πιάτα ζυμαρικών ή ρυζιού
- Πιάτα διαφόρων παρασκευών αυγών.
- Πιάτα ζεστών ή κρύων "entrees", όπως "croquettes", "vol-au-vent", λαδερά κ.α.

-Δεύτερο service:

- Κρέατα ψητά ή σχάρας.
- Πουλερικά διαφόρων παρασκευών.
- Κυνήγια διαφόρων παρασκευών.

-Τρίτο service:

- Σαλάτες ωμές-εποχής.
- Σαλάτες βραστές.
- Τυριά διάφορα.

-Τέταρτο service:

- Γλυκά, παγωτά.
- Φρούτα διάφορα εποχής.
- Καφές-Γικέρ.

γ. Το δείπνο

Στα πλαίσια της Γαλλικής κουζίνας που έχει κατά κανόνα επικρατήσει στην Ευρώπη, είναι το κυριότερο γεύμα της ημέρας. Η επιλογή των πιάτων γίνεται από πέντε service δηλαδή πέντε ομάδες παρασκευασμάτων που η σειρά τους παραμένει αυστηρά η ίδια με το μεσημβρινό ανεξάρτητα από την σύνθεση του δείπνου.

Τα "services" με τα πιάτα που τα αποτελούν μπορεί να είναι:

- Πρώτο service:

- Ορεκτικά κρύα.
- Σούπα ή κοντομέ
- Ορεκτικά ζεστά

-Δεύτερο service:

-Παρασκευή ψαριού.

-Τρίτο service:

-Παρασκευή κρέατος.

-Τέταρτο service:

-Σαλάτες ωμές εποχής.

-Σαλάτες βραστές.

-Πέμπτο service:

-Γλυκά-παγωτά.

-Φρούτα διάφορα.

-Καφές- γικέρ.

Δευτερεύοντα γεύματα

Τα δευτερεύοντα γεύματα τείνουν να εκλείψουν από την σημερινή πραγματικότητα, ιδιαίτερα σαν γεύματα που παρατίθενται στα ξενοδοχεία και ακόμα περισσότερο σε άλλους εστιατορικούς χώρους. Είναι γεύματα που καλύπτουν σκοπιμότητες άλλης εποχής, κατά την οποία τα ξενοδοχεία κυρίως ήταν μικρής δυναμικότητας, υψηλής κατηγορίας και τιμών, και απευθύνονταν σε πελατεία περιορισμένη που είχε γνωμονα ικανοποίησης το στομάχι της.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ - ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΝ

HILTON - CHANDRIS

ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΜΕΓΑΛΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

BRIGADE POUR GRANDE CUISINE

CHEF

SOUS - CHEF

Σαγιάσιέ Ρεστορατ. Αντρεμ. Ροτισερ. Γκάρντ. Μ. Ζαχαρ. Τουρναν. Ντε Γκαρντ Προσω
Βοηθοί Βοηθοί Βοηθοί Βοηθοί Βοηθοί Βοηθοί Βοηθοί Βοηθοί Βοηθοί
Σαγιάσιέ Ρεστορατ. Αντρεμ. Ροτισερ Γκαρντ. Μ Ζαχαρ. Τουρν. Ντε Γκαρντ Προσω

Άλλοι τμηματάρχες μέσα σε μια πολύ μεγάλη κουζίνα είναι:

- 1) Ο υπεύθυνος των ορεκτικών, 2) Ο Σαγιάιέρης, 3) Ο υπεύθυνος της διαίτης, 4) Ο Κρεοκόπτης, 5) Ο Ψαγιάιέρης, 6) Ο υπεύθυνος για σούπες, 7) Ο εκφωνητής (ABOUEUR)

Hilton

Athens

ΤΙΜΕΣ

ΑΝΕΜΩΝΗ	(ΜΕΝΟΥ)	10.000 δρχ.
ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	(ΜΠΟΥΦΕ)	12.000 δρχ.
ΚΑΜΕΛΙΑ	(ΜΕΝΟΥ)	14.000 δρχ.
ΤΟΥΛΙΠΑ	(ΜΠΟΥΦΕ)	15.500 δρχ.
ΚΥΚΛΑΜΙΝΟ	(ΜΕΝΟΥ)	17.000 δρχ.
ΟΡΧΙΔΕΑ	(ΜΠΟΥΦΕ)	17.500 δρχ.

Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται

Hilton

Athens

RESTAYRANTS

Art Cafe at the Athenian Lounge

Often offers interesting art shows which you can view while enjoying a coffee, light snacks and home made pastries.

Open from 10.00 a.m.

Byzantine

Sumptuous breakfast, delicious lunches and exciting theme dinners.

.Italian night on Wednesdays.

.Agrentinean night on Thursdays.

.Arabian Night Fridays.

.Excellent brunch on Sundays.

KELLARIFOODANDWINE

A cosy with excellent Greek specialities where one can enjoy traditional Greek hospitality.

Open from 7.00 p.m.

Winter operation.

Ta Nissia

Our upscale restaurant offering the best fresh fish in a relaxed but stylish environment with the most attentive service in Athens.

Open from 7.00 p.m.

Winter operation.

Galaxy Barbecue

Enjoy steaks, fresh fish and crispy salads on the most spectacular terrace in town.

Open from 8.30 p.m.

Summer operation.

Hilton Athens

46, Vas.Sofias Avenue, 115 28 Athens, Greece

Tel: (30-1) 72 50 201 Fax: (30-1) 72 53 110

Telefax: (30-1) 215808

Reservations: www.hilton.com

Hilton

Galaxy Bar

The most well known view of the city with a selection of refreshing cocktails and exceptional music.

Open from 6.00 p.m.

Polo bar

The place for a relaxing drink or for a friendly business talk.

Open 8,30 p.m.

Winter operation.

THE HILTON OASIS

POOL BAR AND RESTAURANT

Fun in the sun and the most relaxing lunches or just a drink next to the largest pool in Athens.

Open from 10.00 a.m.

Summer operation.

Hilton Athens

46, Vas, Sofias, Avenue, 115 28 Athens, Greece

Tel: (30-1) 72 50 201 Fax: (30-1) 71 53 110

Telefax: (30-1) 215808

Reservations: www.hilton.com

Hilton

Athens

Κυκλαμινό

Μενού

Σολομός Μαρινέ με Φασολάκια, Μανιτάρια Σαλάτα
και Σάτσα από Άνιθο

ή

Καπνιστός Σολομός Σκοτίας

Σφολιάτα γεμιστή με Αστακό και Παρτέδες Τερμιντόρ

Γρανίτα σερβάνιας "Κιρ Ρουαγιά"

Φιλέτο Σταριασμένο σερβιρισμένο με Κρέμα Γάλακτος,
Μορέλς και Ταγιατέλες

Μους από Φράουλες με Μαρέγκα

Καφές

Διάφορα Πτι Φουρ

Γ α μ ή λ ι α

Τ ο ύ ρ τ α

Το δώρο ATHENS HILTON στους νεονύμφους

Δωρεάν παραμονή σε Ξενοκλίμα για τους συγγενείς ή φίλους σας.

Αεροπορικά εισιτήρια για 2 άτομα στην Ελλάδα

Ένας επάργυρος δίσκος

Ελάχιστος αριθμός καλεσμένων 150 άτομα

Hilton

Athens

Ανεμώνη

Μενού

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σπρίνγκ Ρολς με Γλυκόξυνη Σάλτσα

ή

Κρέπες με Σπανάκι ή Ζαμπόν και Τυρί

ή

Σφουριάτα με Κοτόπουλο

Μανιτάρια και Κρέμα

ή

Φωλιά από Γαρίδες

ή

Κοκταίηλ με Γαρίδες και Μύδια

ή

Καπνιστά Ψάρια

Μακαρελά; Χάλιμπουτ, Πέστροφα

Σερβίρονται με Μαρούλι, Φέτες

Τομάτας και Σάλτσα Χορσάντις

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Μοσχάρι Μενταγιόν

με Σάλτσα Μανιταριών,

Πατάτες Παριζιέν και

λαχανικά Σωτέ

ή

Σνίτσελ με Πατάτες

Κροκέτες και λαχανικά

ή

Μοσχάκι Ψητό Λεμονάτο,

Πατάτες Ριζορέ

και διάφορα λαχανικά

ή

Σκαλοπίνια Σωτέ με

σάλτσα Τομάτας, Ρύζι

Σαφράν ή Ταλιατέλες

ή

Κοτόπουλο Κόρντον Μπλέ

με ταλιατέλες και

Μπιζέλια με Κρέμα

ΣΑΛΑΤΕΣ
Αττική

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
Παγωτίνα με φωτισμένο πάγο

Γαμήλια Τούρτα

Το δώρο ATHENS HILON στους νεονύμφους
δνα επάργυρο Μπώλ

Hilton

Καρέλια

Μενού

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φωλιά από Βασιλικές γαρίδες
σε σπόρους από Σπράουτς, Καρόττα και
Σέλινο

ή

Καπνιστό Ζαμπόν με Φρούα Έποχής

ή

Δίδυμο Σολομού Νορβηγίας, Γκράβλαξ
και Καπνιστού με Χορσάντις
και Γλυκιά Μουστάρδα

ΣΟΥΠΕΣ

Αυγαλέμονο

ή

Σούπα Αστακού

ή

Κονσομέ με διάφορα Λαχανικά

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ανάμεικτη ή

Μιρόζα ή

Αισπερυκ και Καρότο

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Φιλετάκια Ντιάνο με ρύζι
και διάφορα χαρταρικά

ή

Φιλέτο Μινιόν με Σορόν

Μπέικτ Πατάτες, Τομάτα
στο Φούρνο και Μπρόκολο

ή

Φιλέτο Βοδινού σε Σάλτσα

Πιπεριού, Πατάτες

Παριζιέν, Σπαράγγια και

Μανιτάρια

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Πάγωτο της Φωτιάς

ή

Πορτοκάλι Σαμπαγιόν

ή

Πάγωτο με Βατόμουρα

Καφές

Διάφορα πι-φουρ

Γαμήλια Τούρτα

Το δώρο του ATHENS HILTON στους νεονύμφους

Ωρεάν παραμονή σε 35κλινα για τους συγγενείς ή φίλους σας.

Ένας επάρχειρος αναμνηστικός δίσκος.

Ελάχιστος αριθμός καλεσμένων 100 άτομα

Hilton

Athens

Μαργαρίτα

Μπουφέ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

Κρύα

Τομαρσαλάτα, Μειτζανοσαλάτα,
Χταπόδι κραστό, Καλαμαράκια
Κραστό, Αντζούγιες, Φέτα

Ζεστά

Σπανακόπιττα, Τυρόπιττα, Ντολμα-
δάκια Αυγολέμονο, Γιουβαράκια
Αυγολέμονο, Σουτζουκάκια Σμυρνέικα ρου, Διάφορες Σάλτσες.
Πιπεριά Γερμιστή με Τυρί

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Καπνιστή Πέστροφα, Συναγρίδα
Σπεσιώτα, Αθηναϊκή, Διάφορα
Αλλαντικά

Ζεστά

Φιλέτο Συναγρίδας, Χοιρινό με
Σπαράγγια Κοτόπουλο Κορντόν
Μπλέ, Μοσχάρι Ψητό, Κίς με
Σπανάκι

ΤΗΣ ΩΡΑΣ-ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

Κεφτεδάκια Σχάρας, Σουβιάκια,
Λουκάνικα Χωριάτικα, Κοτόπουλο,
Μπριζόλα Χοιρινή, Ντονέρ,
Παϊδάκια Αρνίσια

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Πιλάφι, Πατάτες Φούρνου, Καλαμ-
πόκι, Διάφορα Χορταρικά Βουτύ-
ρο, Διάφορες Σάλτσες.

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη, Τομαρσαλάτα, Ανά-
μεικτη, Πατατοσαλάτα, Σαλάτα
Εποχής

ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΥΡΙΑ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Διάφορα Γαλλικά Παστάκια
Διάφορα Ελληνικά Παστάκια
Μούς και Προφιτερόλ, Φρέσκα
Φρούτα

Γαμήλια τούρτα

Το δώρο του ATHENS HILTON στους νεονύμφους

δνας επάργωγος δίσκος

Ελάχιστος αριθμός καλεσμένων 100 άτομα.

Hilton

Athens

Τουλίπα

Μπουφέ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

Κρύα

Φίσκες με Κοκτέιλ Αστακού
Γκοργκοντόλα σε Μικρά Ψωμάκια
Ζαμπόν Πάρμας σε Γαλλικό Ψωμί,
Σου με Μους από Ροκφόρ,
Ταρταλέτες με Κοτόπουλο Κάρυ,
Καπνιστός Σολομός σε Γαλλικό
Ψωμί

Ζεστά

Κρέπες με Σπανάκι και Τυρί,
Ανανάς με Μπέικον
Κρέπες με Ζαμπόν και Τυρί,
Σπρίνγκ Ρόλες, Κις Λοραίν,
Μοσαρέλλα Πανέ

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Κρύα

Αστακός Παριζιέν, Σολομός Ποσέ
Αθηναϊκή, Καπνιστή Πέστροφα
Ουάκλινη Συναγρίδα

ΤΗΣ ΩΡΑΣ-ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

Κεφτεδάκια Σχάρας, Σουβλάκια
Λουκάνικα Χωριάτικα, Κοτόπουλο
Μπριζόλα Χοιρινή, Ντονέρ,
Παϊδάκια Αρνίσια, Στιφ Μπιφ,
Βιρτζίνια Χαμ

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Πιλάφι, Πατάτες Φούρνου, Καλαμπό-
κι, Διάφορα Χορταρικά Βουτύρου,
Διάφορες Σάλτσες

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη, Τοματοσαλάτα, Ανάμεικτη
Πατατοσαλάτα, Σαλάτα Εποχής,
Μιρόζα, Ρυζοσαλάτα, Κοψ Σλο,
Ελβετική με Τυρί και Λουκάνικο

ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΥΡΙΑ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μπλακ Φόρεστ, Μους Σοκολάτα, Κέικ
με τυρί, Μους από Πορτοκάλι
Διάφορα Γαλλικά Παστάκια.

Ζεστά

Συναγρίδα Μενιέρ,

Μοσχαράκι Ψτό με Σάλτσα μανιταριών,

Κοτόπουλο Κορντόν Μπλέ,

Χοιρινό με Σπαράγγια, Αρνάκι Φρικασέ

Γαμήλια Τούρτα

Το δωρο ATHENS HILTON στους νεόνυμφους

Δωρεάν παραμονή σε 3 διώκινα για τους συγγενείς ή φίλους σας

Αεροπορικά εισιτήρια για 2 άτομα για οποιαδήποτε

πόλη της Ελλάδας

Ένας επάρχυρος αναμνηστικός δίσκος

Ελάχιστος αριθμός καλεσμένων 150 άτομα

Hilton

Athens

Ορχιδέα

Μπουφέ

ΚΡΥΑ

Σε καθρέπτες
Φιλέτο Αστακού "Belle Vue"
Κόντρα Φιλέτο
Φιλέτο "Wellington"
Φιλετάκια από Σολομό
Παραρίδα Με Μεγάλες Γαρίδες

Σε Ασημένιους Δίσκους

Καπνιστό "Halibut"
Καπνιστή πέστροφα
Καπνιστός Σολομός
Ολόκληρη Συναγρίδα
Χοιρινό Γερμανίας "Black Forest"
Προσιούτο Πάρμας
Καπνιστό Χοιρινό
Πατέ "Baden-Baden"
Λογυza Χαμ
Λευκά βιττίκο

ΖΕΣΤΑ

Κοτόπουλο Φρικασέ με Σάλτσα
Κάρι "Ινδικό στίλ", σερβιρισμένο
με Ρύζι και Άνιθο
Μπλανκέτες από Αρνάκι με Αρακά
και Σάλτσα Μουσαλίν

Χοιρινό Μπρεζέ, σβησμένο με
Chablis, και Ταλιατέλες

Κοτοπουλάκι Noily Prat
με Φρέσκα Πράσα

Φαγκρί Σχάρας

Φέτες Συναγρίδας Ποσέ,
σερβιρισμένες σε Μαρούλι
με σάλτσα Μουστάρδας.

Σαλάμι

ΤΗΣ ΩΡΑΣ-ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

Κεφτεδάκια Σχάρας

Σουβλάκια

Λουκάνικα Χωριάτικα

Μπριζόλα Χοιρινή,

Παϊδάκια Αρνίσια

Κοτόπουλο

Ντονέρ

Στιφ Μπηφ

Βιρτζίνια Χαμ

Αμερικάνικο Σιρλόν

Hilton

Athens

Ορχιδέα

Μπουφέ

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Πιλάφι

Πατάτες Φούρνου

Καλαμποκι

Διάφορα Χορταρικά

Βουτύρου

Διάφορες Σάλτσες

ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΥΡΙΑ

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη

Φέτες Τομάτες με Τυρί

Ανάμεικτη

Πατατοσαλάτα Βαυαρίας

Σαλάτα Εποχής

Μιμόζα

Ριζοσαλάτα

Κολ Σάο

Ελβετική με Τυρί και Λουκάνικο

ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ

Μπλακ Φόρεστ, Μους Σοκολάτα

Savarin au Rum με φράουλα και

Σαντιγύ, Διάφορα Γαλλικά Παστάκια,

Διάφορα Ελληνικά Παστάκια,

Επιλογή από Μούρα,

Τάρτες Φρούτου,

Φρουτοσαλάτα με Ανανά

Τάρτα Μήλου "Alsacienne"

Γαμήλια Τούρτα

Καθαρόκι με Πιπεριές

Μανιτάρια με Κρέμα από Μπαχαρικά

Νιουάς

Μήλο και Σέλινο

Το δώρο του ATHENS HILTON στις νεόνυμφους

Δωρεάν παραμονή σε βδικλίνα για τους συγγενείς ή φίλους σας

Αεροπορικά εισιτήρια για 2 άτομα για οποιαδήποτε πόλη της

Ελλάδας

Ένας επάργυρος δίσκος

Ελάχιστος αριθμός καλεσμένων 150 άτομα



CHANDRIS
HOTELS & RESORTS

ΔΙΑΛΛΕΙΜΑΤΑ ΜΕ ΚΑΦΕ

CB 1

Αμερικάνικος καφές
Ποικιλία από τσάι
Χυμός πορτοκάλι

CB 2

Αμερικάνικος καφές
Ποικιλία από τσάι
Χυμός πορτοκάλι
Βουτήματα, κρουασάν, ντάνις
Κέικ φρούτων

CB 3

Αμερικάνικος καφές
Ποικιλία από τσάι
Χυμός πορτοκάλι
Μίνι σάντουιτς (3 ανά άτομο)
Βουτήματα, κρουασάν, ντάνις
Κέικ φρούτων
Φρέσκα φρούτα εποχής

CB 4

Αμερικάνικος καφές
Ποικιλία από τσάι
Χυμός πορτοκάλι
Χυμός γκρέιπφρούτ
Κόκα κόλα
Μίνι σάντουιτς (3 ανά άτομο)
Γαλλικά παστάκια (2 ανά άτομο)
Βουτήματα, κρουασάν, ντάνις
Κέικ φρούτων
Φρέσκα φρούτα εποχής

COFFEE BREAKS

CB 1

American brewed coffee
Selection of tea
Orange juice

CB 2

American brewed coffee
Selection of tea
Orange juice
Assortment of cookies, croissant, danish
Fruit cake

CB 3

American brewed coffee
Selection of tea
Orange juice
Finger sandwiches (3 per person)
Cookies, croissant, danish
Fruit cake
Fresh seasonal fruits

CB 4

American brewed coffee
Selection of tea
Orange juice
Grapefruit juice
Coca cola
Mini sandwiches (3 per person)
French pastries (2 per person)
Cookies, croissant, danish
Fruit cake
Fresh seasonal fruits



ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

No 1

Χοιρινό καρρέ ψητό
Νουά μόσχου ψητό
Κοτόπουλο ψητό
Αλλαντικά διάφορα
Τυρί γραβιέρα
Αυγό με ρώσιζη
Ταρμποσαλάτα
Αγγούρι, τομάτα, ελιές

No 2

Ρόσμπιφ
Στήθος γαλοπούλας
Πέστροφα καπνιστή
Καπνιστή μπριζόλα
Δύο είδη τυριά
Ζαμπόν με σπαράγγια
Αγγούρι, τομάτα, ελιές

ΠΑΙΔΙΚΑ ΚΟΚΤΕΪΛΣ

No 1

Κρύα καναπέ σε ψωμάκια
Αυγό με ελιά
Κοτόπουλο
Παριζάκι
2 Φίνγκερ σάντουιτς με ζαμπόν - τυρί

Ζεστά

Σουβλάκι γαλοπούλας
Λουκάνικο σφολιάτα
Κεφτεδάκια
Κρόκ μεσιέ με τυρί - ντομάτα

Διάφορα παστάκια

No 2

Κρύα καναπέ σε ψωμάκια
Κοτόπουλο
Μοσθαδέλα
Τόνος
Αυγό με ελιά
Μπόμπα με ζαμπόν - τυρί

Ζεστά

Πιρροσκι με κιμά - Μίνι κίς Λωραίν
Κεφτεδάκια - Μίνι σουβλάκι μοσχαρίσιο
Κρόκ μεσιέ με ζαμπόν - τυρί - Πατατοχορζέτες

Διάφορα παστάκια

ΤΣΑΪ

No 1

2 Μίνι σάντουιτς (ζαμπόν, τυρί και μαρούλι)
Σπανακοπιτάκι
Τυροπιτάκι
Ταρτάκι με φράουλα
Κέικ Αγγλικό
Βουτήματα
Κρουασανάκι
*
Χυμός - τσάι - καφές

No 2

Ανοιχτά μίνι σάντουιτς σε Γαλλική μπαγκέτα
με χοιρομέρι, τυρί και πέστροφα
Κρουασανάκι με ζαμπόν
Εκλεράκι
Ταρτάκι με φράουλα
Βουτήματα
*
Χυμός - τσάι - καφές

ΚΟΚΤΕΪΛ Νο 1

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ

Ζαμπόν με φρούτα

Ταραμοσαλάτα με πράσινο κρεμμυδάκι
Σαλάμι με χόρσραντις - Ροκφόρ με καρύδι
Ταρτάκι με μούς πέστροφας

ΖΕΣΤΑ

Γαλοπούλα σατέ με σόγια
Λουκάνικο με μπέικον και μονστάρδα
Τυροκροκέτα - Κεφτεδάκι με κίμινο
Πιτάκι με ελιές και τυρί

Ποικιλία από παστάκια

ΜΠΑΡ: Τσίπς, ελιές, φυστίκια, λαχανικά με ντίπς

ΚΟΚΤΕΪΛ Νο 3

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ

Προσιούτο με ανανά

Σολομός καπνιστός γεμιστός με μούς πέστροφας
Ταρτάκι με τυρί Φιλαδέλφεια και μπρίκ
Μίνι μπριός γεμιστά με μούς τόνου
Καραβιδόψυχα με μούς αβοκάντο
Κοπανιστή με ντομάτα σε κριθαρομπουκίτσες

ΖΕΣΤΑ

Κυβερνησιακά σπρίνγκ ρόλς με σάλτσα δαμάσκηνου
Μοτσαρέλλα πανέ με σάλτσα αντιζούγιας
Γαρίδες τηγανητές με τζίντζερ
Σουβλάκι από μοσχαρίσιο φιλέτο
Μανιτάρι πανέ γεμιστό με καβούρι
Μινιονέτες γαλοπούλας με σάλτσα μάνγκο

CARVING

Καπνιστό χοιρινό μπούτι
Σάλτσα καραμέλας

Ποικιλία τυριών με κράκερς

Ποικιλία από παστάκια και ελληνικά γλυκά

ΜΠΑΡ: Τσίπς, ελιές, φυστίκια, λαχανικά με ντίπς

ΚΟΚΤΕΪΛ Νο 2

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ

Ταρτάκι με τόνο - Τυρί κόττειτς με πιπεριά
Στήθος γαλοπούλας σε μαύρο ψωμάκι
Αυγά γεμιστά με Μπρίκ
Ζαμπόν Πάρμας τυλιγμένο σε μάνγκο

ΖΕΣΤΑ

Ελιά γεμιστή πανέ τυλιγμένη σε τυρί
Κις Λωραίν - Σουβλάκι χοιρινό
Κεφτεδάκι κοτόπουλο με αμύγδαλο
Κουζόν ψαριού - σάλτσα ρεμουλάντ

Ποικιλία από παστάκια

ΜΠΑΡ: Τσίπς, ελιές, φυστίκια, λαχανικά με ντίπς

ΚΟΚΤΕΪΛ Νο 4

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕ

Καπνιστός σολομός και χαλιμπουτ
Χαβιάρι Δανίας σε μέλιμα τόστ
Τυρί μπρι με χουρμά

Μενταγιόν αστακού με οπαράγγι

Χοιρομέρι με μονστάρδα

Αγγούρι βαρκούλα με γαρίδα και μαγιονέζα

ΖΕΣΤΑ

Πουγγί γεμιστό με τυρί έμενταλ και πράσο

Μινιονέτες πάπιας με μάνγκο

Μεξικάνικη εμπανάδα

Τυροκροκέτα με γαρίδα

Σπέαρ ρίμπς με τζίντζερ

Μύδια γκρατιναρισμένα

Καβούρι τηγανιτό με χόρσραντις

CARVING

Ψητό πράϊμ ρίμπ, σάλτσα μπεαρναϊζ

Γωνία παρμεζάνας με διάφορα ψωμάκια

Ποικιλία από παστάκια και ελληνικά γλυκά

ΜΠΑΡ: Τσίπς, ελιές, αμύγδαλα, λαχανικά με ντίπς



ΓΕΥΜΑΤΑ - ΔΕΙΠΝΑ

MENΟΥ No 1

Φρέσκο ραβιόλι γεμιστό με μανιτάρι και τυρί

Σάλτσα τομάτας

Σαλάτα εποχής

Κοτόπουλο ψητό με μπέικον και μανιτάρια

Πατάτες φούρνου - φρέσκα λαχανικά σωτέ

Πάστα αμυγδάλου

Καφές

MENΟΥ No 3

Κρέπες με θαλασσινά

Σαλάτα εποχής

Μοσχαράκι ψητό στο φούρνο

Σάλτσα πράσινου πιπεριού

Πατάτες φοντάν - φρέσκα λαχανικά σωτέ

Μιλ φείγ

Καφές

MENΟΥ No 5

Νταντελίνες με σάλτσα τυριών και βασιλικό

Σαλάτα εποχής ανάμικτη

Σουβλάκι από χοιρινό φιλέτο

πίτα - πατάτες τηγανιτές - καροτάκια σωτέ

Τούρτα "Γκραν Μαριέ"

Καφές

MENΟΥ No 2

Μουσακάς

Χωριάτικη Σαλάτα

Αρνάκι φρικασέ με μαρούλι και αγγινάρες

Γαλακτομπούρεκο

Καφές

MENΟΥ No 4

Πέστροφα καπνιστή με σάλτσα χόρσραντις

Πράσινη σαλάτα

Στήθος κοτόπουλου γεμιστό με τυριά και βότανα

Σάλτσα ψητού - Πατάτες ρισολέ

Φρέσκα λαχανικά σωτέ

Σοκολατίνα

Καφές

MENΟΥ No 6

Κις Λωραίν

Σαλάτα αντίδια με καρύδια

Σάλτσα βινεγκρέτ

Ψητή πάπια με μήλα και δαμάσκηνα

Αρωματικό ρύζι

Κρέμα καραμελέ

Καφές

ΓΕΥΜΑΤΑ - ΔΕΙΠΝΑ

MENΟΥ No 7

Γαρίδες με αβοκάντο

Σάλτσα κοκτέιλ

Σαλάτα από λαχανικά ατμού

Χοιρινά φιλετάκια σωτέ

Σάλτσα "Μπορντελαίζ"

Πατάτες ψητές - καροτάκια - μανιτάρια

Φρουτοσαλάτα

Καφές

MENΟΥ No 9

Φιλέτο πέστροφας σωτέ με βαλσάμικο ξύδι

Σαλάτα ρόκα με παρμεζάνα

Σάλτσα βινεγκρετ

Φως φραγγόκοτας γεμιστό με τυριά και φυστίκια

Πατάτες παριζιέν - φρέσκα λαχανικά σωτέ

Σάλτσα με βασιλικό

Μους σοκολάτας

Καφές

MENΟΥ No 8

Σουβλάκι θαλασσινών με ρύζι

Σάλτσα Αμερικαίμ

Σαλάτα φρέσκο σπανάκι με μπέικον

Σάλτσα τσέρυ

Φιλέτο μόσχον Σατωμπριάν

Σάλτσα Μπεαρναίζ

Πατάτες σατώ - σπαράγγια - άγρια μανιτάρια -

καροτάκια

Παγωτό σε τρεις γεύσεις

Καφές

MENΟΥ No 10

Γαρίδες τηγανιτές με τζίντζερ, πιπεριές, ανανά

Γλυκόξηνη σάλτσα

Σαλάτα του Καίσαρος

Φιλετάκια φασιανού σωτέ

Σάλτσα περιγκέ

Πατάτες με σουσάμι - μανιτάρια

Ποικιλιά τυριών

Μιλφέιγ με φραμπούζ

Καφές





CHANDRIS
HOTELS & RESORTS

ΕΛΑΦΡΙΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

MENΟΥ No 1

Σούπα κρέμα σπαράγγια

Σνίτσελ γαλοπούλας πανέ
Πατάτες τηγανιτές - λαχανικά βουτύρου

Πάστα αμυγδάλου

Καφές

MENΟΥ No 2

Κις Λωραίν

Σουβλάκι ξιφία σχάρας με λαδολέμονο
Λαχανικά ατμού - πατάτες βραστές

Κρέμα καραμελέ

Καφές

MENΟΥ No 3

Ντολμαδάκια αυγολέμονο

Κοτόπουλο σχάρας
Πατάτες τηγανιτές - λαχανικά

Παγωτό

Καφές

MENΟΥ No 4

Σαλάτα με σπαράγγια - Φοινόκιο και προσιούτο

Πιάτο με καπνιστά ψάρια
(σολομός - χάλιμπουτ - πέστροφα)

Στρούντελ μήλου

Καφές

MENΟΥ No 5

Σαλάτα με καρδιές μαρουλιών
καρούδι - ρόκα - ραντίτσιο με τηγανιτό μανούρι

Εσκαλόπ μόσχου "Κορντόν μπλού"
Πατάτες τηγανιτές - καρότα - φασολάκια

Σοκολατίνα

Καφές

MENΟΥ No 6

Σούπα μινεστρόνε

Κρύο πιάτο με μοσχάρια ψητό
Αρνάκι ψητό και κοτόπουλο ψητό

Μιλ φέϊγ

Καφές

MENΟΥ No 7

Σούπα κρέμα παρμαντιέ

Φιλέτο φρέσκου σολομού σχάρας με λεμόνι
πατάτες και λαχανικά ατμού

Μούζ σοκολάτας

Καφές

MENΟΥ No 8

Τραγανή σαλάτα με σπαράγγια και θαλασσινά

Παιδάκια αρνίσια στη σάρα
Πατάτες κροκέτες - φρέσκα λαχανικά

Φρέσκια φρουτοσαλάτα

Καφές

Α.Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΑΣ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ





CHANDRIS
HOTELS & RESORTS

ΕΠΙΣΗΜΑ ΔΕΙΠΝΑ

MENΟΥ No 1

Φρέσκος μαριναρισμένος σολομός
με μαρούλι "Αίσμπεργκ"
Μαγιονέζα άνιθου

Σούπα κρέμα μπρόκολι
με ζουλιέν καπνιστής πέστροφας

Αρνίσιο καρρέ στο φούρνο
ε κρούστα μουστάρδας, μελιού και δεντρολίβανου
Πατάτα πουρέ σε φωλιά μανιταριού,
σπαράγγια βουτύρου, τομάτα προβενσάλ,
φρέσκα λαχανικά σωτέ

Μιλ Φεϊγ με φραμπούάζ

Καφές

MENΟΥ No 2

Καπνιστό στήθος χήνας
με πουρέ κάστανου

Κονσομέ με κρασί πόρτο

Καρδιές μαρουλιού με σάλτσα ροκφόρ

Φιλέτο μόσχου "Ουέλλιγκτον"
Σάλτσα περιγκουρντίν
Πατάτες παριζιέν
Φρέσκα λαχανικά σωτέ

Σουφλέ με σοκολάτα και αμύγδαλο

Καφές

MENΟΥ No 3

Καπνιστός σολομός με καβουροσαλάτα
Σάλτσα αβοκάντο

Φιλέτο γλώσσας γεμιστό με θαλασσινά
Σάλτσα καρντινάλ

Ρόστ Μπήφ "α λ' Ανγκλαϊζ"
Σάλτσα μπεαρναϊζ
Πατάτα ψητή με ξινή κρέμα,
φασολάκια βουτύρου, καροτάκια

Στρούντελ μήλου
Σάλτσα βανίλιας

Καφές
Σοκολατάκια

MENΟΥ No 4

Γαρίδα, караβίδα, σκάλοπ
και μενταγιόν αστακού
με πράσινη σαλάτα και μπρικ

Φιλετάκια πάπιας με δαμάσκηνα
Σάλτσα μαυροδάφνης

Τρυφερό μοσχαρίσιο κόντρα φιλέτο σωτέ
Σάλτσα μανιταριών, πατάτες με σουσάμι,
μπρόκολο ατμού και καρότα σωτέ

Τρεις γεύσεις παγωτό σε τουλίπα μπισκότου

Καφές
Σοκολατάκια

Α.Τ.Σ.Ε.Λ. ΕΚΑΤΡΑΣ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ



ΕΠΙΣΗΜΑ ΔΕΙΠΝΑ

MENΟΥ Νο 5

Τερίνα από συκώτι πάπιας και μανιτάρια
με ζελέ από ημίγλυκο κρασί

Σφυρίδα σε φύλλο με κουλίσ τομάτας και βασιλικού

Σορμπέ από λεμόνι και ακτινίδιο

Φιλετάκια μινιόν
Σάλτσα "Μπορνελαίξ"

Πατάτες σατώ

Μπρόκολο σωτέ

Σπανάκι γκρατινέ

Καρότα γλασέ

Παγωτό παρφαί
με σάλτσα σοκολάτας

Καφές
Σοκολατάκια

MENΟΥ Νο 6

Προσιούτο αγριογούρουνο με μάνγκο

Μενταγιόν αστακού
Ρυζότο με παρμεζάνα
και βούτυρο αστακού

Σορμπέ από μίρτιλα

Καρδιά φιλέτου "Ροσίνι"

Σάλτσα περιγκουρντίν

Μανιτάρια γεμιστά

Πατάτες μουσελίν μέσα σε μανταρίνι

Καροτάκια γλασέ,

Κουνουπίδι πολωναίξ

Μπαβαρουάζ με σάλτσα φράουλας

Καφές
Σοκολατάκια



CHANDRIS
HOTELS & RESORTS

ΜΕΝΟΥ ΧΟΡΟΕΣΠΕΡΙΔΩΝ

A

No 1

Πέστροφα καπνιστή

Σάλτσα χόρσράντις

Σαλάτα εποχής

Νουά μόσχου ψητό - Πατάτες ντοφινουάζ

Λαχανικά βουτύρου

Τούρτα σοκολατίνα

Καφές

No 2

Κρέπες με σπανάκι και μπείκον

Σαλάτα ανάμικτη

Ντουέτο από παϊδάκι αρνιού

και στήθος γαλοπούλας

Πατάτες φοντάν και λαχανικά σωτέ

Τούρτα αμυγδάλου

Καφές

No 3

Κοκτέιλ θαλασσιών

Σαλάτα εποχής

Σνίτσελ χοιρινό βιεννουά

Πατάτες φούρνου και λαχανικά σωτέ

Τούρτα γκράν μαφριέ

Καφές

B

No 1

Ντολμαδάκια αυγολέμονο

Σαλάτα χωριάτικη

Χοιρινό σουβλάκι σχάρας

Ρύζι και λαχανικά βουτύρου

Μούς σοκολάτας

Καφές

No 2

Ελληνικά ορεκτικά

(χταποδάκι, μελιτζανοσαλάτα, τζατζίκι,

ταραμοσαλάτα, φέτα, γραβιέρα, σαλάμι,

τυροπιτάκι, λουκάνικο)

Σαλάτα εποχής

Στήθος γαλοπούλας στη σχάρα

Πατάτες λυωναίξ και λαχανικά σωτέ

Τούρτα μπλάκ φόρεστ

Καφές

No 3

Κρέπες ζαμπόν - τυρί

Σαλάτα εποχής

Χοιρινά εσκαλόπ α λα κρέμ μεμανιτάρια

Πατάτες με δυόσμο και λαχανικά σωτέ

Τούρτα σοκολατίνα

Καφές





CHANDRIS
HOTELS & RESORTS

ΜΠΟΥΦΕΣ Νο 1

ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ

Στήθος γαλοπούλας
Μενταγιόν ψαριού
Χοιρινό καρέ
Αλλαντικά διάφορα

ΣΕ ΠΙΑΤΕΛΕΣ

Κοκτέιλ θαλασσινών
Αυγά με κολολόου

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη - Πατατοσαλάτα
Αγγούρι, γιαούρτι, άνηθο
Μαρούλι, κρεμμυδάκι
Ταραμοσαλάτα
Καρότο με κουνουάρια
Ιταλική σαλάτα - Βραστά χόρτα

ΖΕΣΤΑ

Κοτόπουλο ψητό με μανιτάρι και μπέικον
Σουτζουκάκια με κίμινο
Φιλέτο ψαριού τηγανιτό με σάλτσα τάρταρ
Αρνάκι μπουτί γεμιστό
Ταλιατέλες με τομάτα και βασιλικό
Κρέπες σπανάκι
Πατάτες με δενδρολίβανο
Λαχανικά

ΤΥΡΙΑ

Έμενταλ
Ανθότυρο
Γραβιέρα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παρουσίαση από φρούτα
Ποικιλία Ελληνικών γλυκών
Ταρταλλέτες φρούτων
Τούρτα σοκολατίνα
Τούρτα τιραμισού





CHANDRIS
HOTELS & RESORTS

ΜΠΟΥΦΕΣ Νο 2

ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ

Σφυρίδα βραστή ολόκληρη
Ζαμπόν με σπαράγγια
Ρόστ μπιφ "α λ' Αγγκλαίζ"
Γαλοπούλα ολόκληρη
Πέσροφα καπνιστή

ΣΕ ΠΙΑΤΕΛΕΣ

Ψάρι "Αθηναϊκή"
Φρέσκος σολομός μαριναρισμένος

ΣΑΛΑΤΕΣ

Μανιτάρια μαριναρισμένα
Ιταλική σαλάτα - Μαρούλι ροκφόρ
Πατατοσαλάτα - Κολσλόου
Παντζάρια με γιαούρτι
Χωριάτικη - Κοτοσαλάτα

ΖΕΣΤΑ

Μπούτι αρνί ψητό
Κοτόπουλο σωτέ με εστραγκόν
Φιλέτο γλώσσας "Γκρενομπλουάζ"
Σεφταλιές σχάρας
Κρέπες με τυρί και μανιτάρια
Πέννες Αματρισιάνα
Πατάτες ρισολέ
Ριζότο με θαλασσινά
Λαχανικά διάφορα

ΤΥΡΙΑ

Γραβιέρα
Ροκφόρ
Φέτα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα φρούτα εποχής
Φρέσκια φροντισσαλάτα
Ποικιλία Ελληνικών γλυκών
Ταρταλέτες φρούτων
Τούφτα σοκολατίνα





CHANDRIS
HOTELS & RESORTS

ΜΠΟΥΦΕΣ Νο 3

ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ

Σολομός, χάλιμπουτ και πέστροφα καπνιστά
Χοιρινό μπούτι Βιρτζίνια με φρούτα
Τερίνα συναγορίδας με σπανάκι - Πράιμ ρίμπ μοσχαρίσιο

ΣΕ ΠΙΑΤΕΛΕΣ

Γλώσσα μόσχου καπνιστή - Προσιούτο με φρούτα

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη - Σαλάτα ζυμαρικών
Ντομάτα με τυρί και βασιλικό
Ουόλντορφ - Μελιτζάνα μαριναρισμένη
Καρδιές μαρουλιού - Αβοκάντο
Ιταλική σαλάτα - Πατατοσαλάτα

CARVING

Ολόκληρο γουρουνόπουλο σούβλας

ΖΕΣΤΑ

Μοσχαράκι εμινσε με σάλτσα τεριγιάκι
Γαρίδες τηγανιτές με γλυκόξηνη σάλτσα
Ισπανική παέλα - Αρνάκι με δενδρολίβανο
Κρέπες ζαμπόν - τυρί
Ριγατόνι με σάλτσα τομάτας και παρμεζάνα
Μίνι "Κορντον μπλου" κοτόπουλο
Πατάτες Λυοναίξ - λαχανικά

ΤΥΡΙΑ

Γραβιέρα - ροκφόρ - μετσοβόνη

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παρουσίαση από φρούτα
Ποικιλία Ελληνικών γλυκών
Ταρταλλέτες φρούτων
Φρέσκια φρουτοσαλάτα με μαρσάκινο
Τσιζ κέικ - Μους φρούτων
Τούρτα λεμόνι - Τούρτα σοκολατίνα
Καφές



ΜΠΟΥΦΕΣ Νο 4

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Αστακοί - γαρίδες - καραβίδες - μύδια σε πάγο

ΣΕ ΚΑΘΡΕΠΤΕΣ

Τερνί από συνκώτι πάπιας

Καρπάτσο φιλέτο μόσχου με ρόκα και παρμεζάνα

Προσιούτο με φρούτα εποχής - Ολόκληρος σολομός πωσέ

ΣΕ ΠΙΑΤΕΛΕΣ

Καπνιστό χοιρομέρι

Στήθος γαλοπούλας μαριναρισμένο σε σάλτσα μουστάρδας

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σικορέ με καρύδι - Κολολόου

Χωριάτικη - Παντζάρια με γιαούρτι - Ουράνιο τόξο

Καρότο με παντζάρι, μήλο, πιπεριά και σαλάμι

Μαρούλι με άνιθο - Φρέσκαμανιτάρια μαρινέ

Μελιτζανοσαλάτα - Ταραμοσαλάτα

Κοτοσαλάτα του Καίσαρα

CARVING

Ολόκληρο μπουτί μοσχαρίσιο ψητό

ΖΕΣΤΑ

Κοτόπουλο σε σόγια και τηγανιτό ρύζι

Παϊδάκια σχάρας ριγανάτα - Χοιρινά φιλετάκια με πιπέρι

Σουφλέ ταλιατέλες - Γαρίδες "Κρεόλ"

Φιλέτο ψαριού με αμύγδαλα - Πατάτες ρισόλε - λαχανικά

ΤΥΡΙΑ

Καμαμπέρ - ροκφόρ - γραβιέρα - τσένταρ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παρουσίαση από φρούτα

Ποικιλία Ελληνικών γλυκών - Ταρταλλέτες φρούτων

Φρέσκια φρουτοσαλάτα με κουαντρώ - Τσιζ κέικ

Σαβαρέν με ρούμι - Τούρτα σεράνο με φράουλες

Καφές



CHANDRIS
HOTELS & RESORTS

ΜΠΟΥΦΕΣ ΕΛΑΦΡΥΣ

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Αυγά α λα Ρους
Πέστροφα καπνιστή
Ανοιχτά σάντουιτς με αλλαντικά,
τυριά & ρόσμπιφ

* * * *

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη
Μαρούλι με φρέσκο κρεμμύδι
Κολσλόου
Σαλάτα ζυμαρικών
Βραστά κολοκυθάκια

* * * *

ΖΕΣΤΑ

Φιλέτο ψαριού πωσέ με σάλτσα άσπρου κρασιού
Φιλετάκια γαλοπούλας πανέ
Πέννες Ναπολιταίν
Χοιρινό μίνι σουβλάκι
Πατάτες - λαχανικά

* * * *

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα φρούτα εποχής
Τούρτα αμυγδάλου
Τούρτα τιραμισού



ΣΑΝΤΣΕΣ

Σάλτσα

Εσπανιόλ

(SAUSE

ESPANOLE)

Έχουμε φόν σκούρο καθαρό στο οποίο έχουμε προσθέσει περισσότερες ντομάτες και περισσότερα αρωματικά λαχανικά. Τα περνάμε από τη σήτα. Ετοιμάζουμε στη συνέχεια ένα ΡΟΥ σκούρο και δένουμε το φόν, προσθέτουμε μερικές ντομάτες φρέσκες κοκκασέ, ψιλοκομμένες, τη

βάζουμε να πάρει μία βράση, τη δοκιμάζουμε στη γεύση και είναι έτοιμη να τη χρησιμοποιήσουμε. Συνοδεύει διάφορες παρασκευές ζυμαρικών και διάφορες παρασκευές σστέ.

Σάλτσα σασέρ (SAYSE CHASSEUR)

Ρεντιξιόν κρασί άσπρο, ελαφώς ισοκομμένο. Προσθέτουμε μανιτάρια και ντομάτες κοκκασέ. Συμπληρώνουμε ντερί-γκλάς και τελειώνουμε τη σάλτσα με μαϊντανό ψιλοκομμένο, εστραγκόν και λίγο χιμό λεμονιού. Χρησιμοποιείται για κυνήγια και για κρέατα σστέ της ώρας π.χ. τουρνετό σασέρ.

Σάλτσα Σό-Φρουά (CUAUD - FROID)

Ντερί-γκλάς με κρασί μαδέρα. Συμπληρώνουμε φύλλα ζελατίνας και μπορούμε να προσθέσουμε λίγο άρωμα από κυνήγι ή από πάπια. Τη χρησιμοποιούμε να σκεπάζουμε (μασκάρουμε) τα κρέατα που χρησιμοποιούμε για κρύο μπουφέ και κρύα ορεκτικά π.χ. φασιανό ψητό, κρύο γαρνιρισμένο για κρύο μπουφέ.

Σάλτσα Μαδέρα (SAUCE MADER)

Ντερί-γκλάς, συμπληρώνουμε λίγο φόν σκούρο καθαρό ή άρωμα από μπραιζέ και κρασί μαδέρα. Χρησιμοποιείται στο τουργεντό νουαζέτ, ζαμπόν, γλώσσα, μόσχου, κροκέτες κρέατος και γενικά για να συνοδεύει παρασκευές κρέατων σοτέ της ώρας.

Σάλτσα Ζιγκαρά (SAUCE ZINGARA)

Ντερί-γκλάς ντοματέ, ζουλιέν από μανιτάρια, τρούφες, ζαμπόν και γλώσσα μόσχου. Προσθέτουμε πιπέρι καγιέν ή πάπρικα και κρασί μαδέρα. Συνοδεύει παρασκευές κρέατων σοτέ της ώρας π.χ. τουργεντό, σοτέ, ζιγκαρά.

Σάλτσα Κάρρυ Α' (SAUCE AU CURRY)

Κρεμμύδι σotaρισμένο με βούτυρο, πουδράρουμε με πιπέρι κάρρυ, προσθέτουμε σάλτσα βελουτέ, την αφήνουμε να βράσει 20 λεπτά περίπου, την περνάμε από το εταμίν και προσθέτουμε κρέμα γάλακτος. Συνοδεύει παρασκευές από πουλερικά.

Σάλτσα απλ-σως (μήλο) (APPLE-SAUCE)

Μήλα βρασμένα πουρέ, μία πρέσα ζάχαρη και λίγη καραμέλα, συνοδεύει παρασκευές από χοιρινό (δεν πρέπει να είναι γλυκιά).

Σάλτσα Συπρέμ (SAUCE SUPREME)

Είναι βελουτέ από πουλερικά, στην οποία προσθέτουμε κρέμα γάλακτος. Την αφήνουμε να ρεντουίρει σε σιγανή φωτιά, την περνάμε από εταρίν και τη χρησιμοποιούμε για πουλερικά άσπρα, παρασκευές βογ-ο-βόν, μπουκέ και σο-φρούά.

Σάλτσα Μορνέι (SAUCE MORNAY)

Ήπιασμέλι στην οποία προσθέτουμε μασχοκάρυδο, τυρί τριμμένο (κυρίως μίγμα παρμεζάνας και γραβιέρας) και κρόκους αυγών. Χρησιμοποιείται ειδικά για γκρατέν ζυμαρικών και γκρατέν ψαριού.

Σάλτσα Μπεαρναίζ (SAUCE BEARNAISE)

Σάλτσα Ολλανταίζ στην οποία προσθέτουμε ρεντιξιών ξιδιού, εστραγκόν με εσάλωτ ψιλοκομμένο, πιπέρι εκραζέ, εστραγκόν και σερφέιγ ψιλοκομμένα. Περνάμε τη σάλτσα από το εταρίν και προσθέτουμε εστραγκόν και μαϊντανό ψιλοκομμένο.

Συνοδεύει κρέατα και ψάρια σχάρας.

Σάλτσα Ανταλούζ (SAUCE ANDALOUSE)

Μαγιονέζα με πουρέ τομάτας, γαρνιρισμένη με ζάρια από πιπεριές κόκκινες γλυκές.

Σάλτσα Κοκτέιλ (SAUSE COCKTAIL)

Μαγιονέζα στην οποία προσθέτουμε πιπέρι καγιέν, σάλτσα κέτσαπ, σάλτσα ανγκάιζ, κονιάκ και κρέμα γάλακτος χτυπημένη. Πρέπει να είναι πικάντικη και συνοδεύει γαρίδες, αστακούς, λαγκουστίν, καραβίδες, κοκτέιλ ενώ μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως ντρέσιγκ.

Σάλτσα Βινεγκρέτ (SAUSE VINAIGRETTE)

Λάδι, ξίδι, αλάτι, τα χτυπάμε να γίνουν μίγμα, προσθέτουμε κρεμμύδι, κάρφη, κόνιτσόν, μαϊντανό και σερφειγ ψιλοκομμένα. Συνοδεύει σπαράγγια, αγγινάρες βραστές ως και κρέατα βραστά. Συνήθως βοδινό βραστό, μοσχαροκεφαλή βραστή, γαλοπούλα, σαλάτες απλές και σύνθετες κ.λ.π.

ΣΟΥΠΕΣ (LES POTAGES)**1. Ζωμός κρέατος**

Παίρνουμε τα ζαρέ, το λαϊμό και την ουρά, τα τεμαχίζουμε και στη συνέχεια τα βάζουμε σε κρύο νερό και τα κάνουμε μπλάνσι. Τα πλένουμε και τα ξαναβάζουμε σε κρύο νερό να βράσουν. Όταν πάρουν βράση, τα ξαφρίζουμε και ρίχνουμε αρωματικά χόρτα και τα αφήνουμε να βράσουν. Όταν βράσει περνάμε το ζωμό και το ντεγκρεσάρουμε και είναι έτοιμο να το χρησιμοποιήσουμε σε κονσομέ, σούπες, σε μενού διαίτης και μπλάνκετ.

2. Ζωμός λαχανικών

Παίρνουμε τα λαχανικά, τα κόβουμε εμεντέ, τα πλένουμε καλά και τα αφήνουμε να βράσουν. Όταν πάρουν βράση τα ξαφρίζουμε και ρίχνουμε μέσα τους κόκκους του πιπεριού, φύλλα δάφνης, σκόρδο και λίγο αλάτι. Όταν βράσουν τα περνάμε από το εταμίν. Το ντεγκρεσάρουμε και το χρησιμοποιούμε για σούπες διαυγείς και θερμές (εάν πρόκειται να το σερβίρουμε σε μενού διαίτης δεν τα σιτάρουμε).

3. Κονσομέ

ΥΛΙΚΑ: 500 gr. κρέα βοδινό άπαχο (ζαρέ και λαϊμός), 3 Kg φόν άσπρο, 100 gr. καρότα, 50gr πράσο, 1 ρίζα σέλινο, 2 ασπράδια αυτών, 1 φύλλο δάφνης, μια πρέζα θυμάρι, μερικούς κόκκους πιπέρι μισοσπασμένους (εκραζέ), 500 gr τομάτες φρέσκες, ένα ποτήρι κρασί άσπρο (αρεταίνωτο) μερικές ουρές

από μαϊντανό και κομμάτια από μανιτάρια. Παίρνουμε μία terrina, βάζουμε μέσα τον κιμά, προσθέτουμε τα αρωματικά λαχανικά εμενσέ ή μπρίνουάξ. Προσθέτουμε τα μπαχαρικά, το κρασί και τα ασπράδια αυγών. Τα δουλεύουμε να γίνουν ένα μίγμα με τη βοήθεια μιας ξύλινης σπάτουλας και τα αφήνουμε να ξεκουραστούν 1 έως 2 ώρες. Στη συνέχεια ρίχνουμε το ζωμό χλιαρό και το βάζουμε σε σιγανή φωτιά και τον ανακατεύουμε μέχρι να πάρει βράση. Το τραβάμε στην άκρη της μηχανής για να βράζει σιγά-σιγά 3-4 ώρες περίπου, δίχως να τον ανακατεύουμε και να τον ξαφρίζουμε. Όταν βράσει τον περνάμε από το εταμίν, το ντεγκρασάρουμε καλά, το δοκιμάζουμε στην γεύση και είναι έτοιμος αν τν σερβίρουμε. Εάν κατά το βράσιμο δούμε ότι κοχλάζει ρίχνουμε μια κουταλιά κρύο νερό, γιατί ο κονσομέ πρέπει να βρίσκεται πάντοτε στο σημείο του βρασμού για να μη θολώσει. Εάν δεν έχει το κανονικό χρώμα, τότε καίμε πάνω στην πλάκα της μηχανής μισό κρεμμύδι και το ρίχνουμε μέσα κατά τη διάρκεια του βρασμού για να χρωματιστεί ελαφρά, και να πάρει το χρώμα του φουντουκιού. Τα ασπράδια που βάζουμε μέσα έχουν την ιδιότητα να διατηρούν τον κονσομέ λαμπικρισμένο (κλαριφικασιόν).

Σούπα Βελουτέ

Παίρνουμε μία καθαρόλα και κάνουμε ένα ROUX άσπρο. Ρίχνουμε το φόν και το ανακατεύουμε έως ότου πάρει βράση. Το τραβάμε

στην άκρη της φωτιάς, το αλατοπιπρώνουμε και το αφήνουμε να βράσει σιγά-σιγά 1 ώρα περίπου."Όταν βράσει κάνουμε το λιεζόν με την κρέμα γάλακτος και τους κρόκους αυγών.Την περνάμε απο το εταρίν και προσθέτουμε (σε καρύδι) το φρέσκο βούτυρο και είναι έτοιμη να τη σερβίρουμε.

Μινεστρόνε (Ιταλική)

Όπως κάνουμε τη σούπα λαχανικών απέραστη,αλλά προσθέτουμε επί πλέον φασόλια, άσπρα φρέσκα,νοτμάτες κονκασέ, σπαγγέτι κομμένο σε ψιλά κομμάτια και τελειώνουμε τη σούπα προσθέτοντας λάρι λιλάρó, σκόρδο ψιλοκομμένο, μαϊντανό και βασιλικό ψιλοκομμένα και συνοδεύεται με παρμεζάνα τριμμένη και κρουτόν.

Μπόρτς (Ρώσικη-Ποντιακή)

Παίρνουμε καρκάσες από πάπια και τις βάζουμε σε μία κατασρόλα και προσθέτουμε αρωματικά λαχανικά, λάχανó κόκκινο και μπαχαρικά.Την αφήνουμε να βράσει σιγά-σιγά.

εταν βράσει την περνάμε απο το σινοβά και προσθέτουμε την τελευταία στιγμή του σερβιρίσματος ζυγιέν από λαχανικά, παντζάρια κόκκινα, ζυγιέν από κρέας βοδινό και πάπιας, μερικές ροδέλες από μικρά λουκάνικα.Χωριστά σερβίρουμε κρέμα ξινή και το χυμό ενός παντζαριού κόκκινο (τριμμένο ωρό).

Ποτ-ο-φέ

επώς κάνουμε τη μικρή μαρμίτα εγώ εδώ χρησιμοποιούμε μόνο βοδινό κρέας (καπάκι από κιλότο, καπάκι από μπριζόλες και από σπάλα). Λαχανικά τσιρνέ (κρεμμύδια, στιφάδου, καρότο, σέλινο, ναβέ, πατάτες). Μπορούμε επίσης να προσθέσουμε και αρπατί πουλερικών. Σερβίρουμε χωριστά μικρά κρουτόν, αγγουράκια για τσιρσί, σαλάτα από καρότα κόκκινα και τυρί τριμμένο.

ΑΥΓΑ

Αυγά ποσέ

Βάζουμε σε μια καθαρόλα νερό και τα αφήνουμε να βράσει. Στη συνέχεια προσθέτουμε 50gr ξύδι για ένα κιλό νερό δίχως αλάτι. Σπάσουμε το αυγό μέσα προσέχοντας μη μας σπάσει ο κρόκος και τα αφήνουμε να βράσουν 3-4. Στη συνέχεια με ένα ξαφριστήρα βγάζουμε τα αυγά και τα τοποθετούμε σε κρύο ελαφρά αλατισμένο και την ώρα που πρόκειται να τα χρησιμοποιήσουμε τα ζεσταίνουμε σε ζεστό νερό, τα βάζουμε σε μια πετσέτα προκειμένου να τα χρησιμοποιήσουμε τα ζεσταίνουμε σε ζεστό νερό, τα βάζουμε σε μία πετσέτα προκειμένου να απορροφήσει τα υγρά τους και σερβίρουμε 2 στην μερίδα. Συνήθως σερβίρονται πάνω σε καναπέ και συνοδεύονται με διάφορες σαλτσες.

Μερικές ποικιλίες από αυγά ποσέ

α. Μονρέ (MONRAY). Τοποθετούμε τα αυγά, πάνω σε κρουτόν ψημένα στο βούτυρο και τα σκεπάζουμε με σάλτσα Μονρέ. Πουδράρουμε με τυρί τριμμένο και βούτυρο φαντό και τα γκραντινάρουμε στη σαλαμάνδρα.

β. Φλορεντίν (FLORENTIN). Έχουμε έτοιμο σπανάκι παρασκευασμένο βούτυρο, το τοποθετούμε σε πιάτο γκράτεν. Τοποθετούμε τα αυγά πάνω τα σκεπάζουμε με σάλτσα Μονρέ και τα γκραντινάρουμε σε σαλαμάνδρα.

γ. Πορτυγκαίζ (PORTUGAISE). Τοποθετούμε τα αυγά πάνω σε μισές ντομάτες ψημένες στη σάρα. Τα σκεπάζουμε με σάλτσα πορτυγκαίζ και σερβίρουμε.

Ορόρ (AUREORE). Τοποθετούμε τα αυγά πάνω σε κρουτόν σκεπάζουμε με σάλτσα ορόρ και σερβίρουμε.

Μερικές

ποικιλίες

α. ANDALOUSE/Ανταλούζ. Γαρνίρουμε με μερικές φέτες από μελιτζάνες τηγανπές και χωριστά σάλτσα ντομάτα.

β. AMERICAINE/Αμερικαίν. Γαρνιτούρα φέτες από λαρδί σχάρας και μαϊντανό τηγανπτό σε μπουκέτο. Χωριστά σάλτσα ντομάτα και ντομάτα σε φέτα.

Ομελέτες

Σπάζουμε τα αυγά σε ένα πιάτο τα αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε με ένα φούρ ή ένα πιρούνι. Βάζουμε βούτυρο κλαριφιέ ή σπορέλαιο στο τηγάνι να κάψει. Ρίχνουμε τα αυγά και κάνουμε το τηγάνι δεξιά-αριστερά ώστε να ψηθεί ομοιόμορφα. Τη γυρίζουμε από τη μία μεριά ελαφρά (από τη μια μεριά που είναι το χερούλι του τηγανιού και χτυπώντας το νερούλι γυρίζουμε και την αντίθετη πλευρά σε σχήμα πούρου. Το εξωτερικό μέρος θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν περισσότερο λείο. Τη σερβίρουμε αμέσως. Η ομελέτα πρέπει να έχει ελαφρώς χρυσαφί χρώμα και το μέσα μέρος να είναι σχεδόν ψημένο.

Σερβίρεται σκέτη (νατύρ) ή με διάφορες γαρνιτούρες και σάλτσες.

ESPANGOLE/Εσπανιόλ.Ανακατεύουμε τα αυγά, ντομάτα κονκασέ, ζουλιέν από πιπεριές κόκκινες γλυκές απο κρεμμύδια σιζελέ, σοτέ με βούτυρο.Η ομελέτα πρέπει να είναι επίπεδη.

MEXICAINE/Μεξικαίν.Ανακατεύουμε στα αυγά μανιτάρια εμενσέ και σοταρισμένα σε βούτυρο και ζουλιέν από πιπεριές κόκκινες γλυκές.Στη συνέχεια προσθέτουμε στο μέσον της ομελέτας ντομάτες κονκασέ.Σερβίροντας, προσθέτουμε την ομελέτα ντεμί-γκλάς τομάτε.

PARMENTIER/Παρμεντιέ. Προσθέτουμε στα αυγά τάρια αό πατάτες σοτέ με βούτυρο.

A LA BREDOUE/Α λα Γκρέκ.Κατά το ψήσιμο της ομελέτας προσθέτουμε λουκάνικα σε φέτες, τομάτες κονκασέ, πιπεριές γλυκές αλλά φρανσέζ και σερβίρεται πάντοτε ανοιχτή.

Παρασκευές πατατών

Τσίπς (CHIPS)

Κόβουμε τις πατάτες σε λεπτές φέτες ενός χιλιοστού, τις πλένουμε, τις τηγανίζουμε και τις σερβίρουμε όπως τις αλιμέτ.Εάν πρόκειται να τις κάνουμε φωλιές, τις παρασκευάζουμε όπως τις παΐγ.

Γκοφρέτ (GAUFRETTES)

Κόβουμε τις πατάτες με ειδικό μηχάνημα σε σχήμα γκοφρέτ, τις πλένουμε τις τηγανίζουμε και τις σερβίρουμε όπως τις αλιμέτ.

Σοτέ Α' (SAUTEES)

Παίρνουμε πατάτες ρομπ-ντε σαμπρ, τις καθαρίζουμε αφού κρυώσουν, τις κόβουμε σε φέτες πάχους 4 χιλιοστών, βάζουμε στο τηγάνι σπορέλαιο με λίγο βούτυρο να κάψει και ρίχνουμε τις πατάτες. Τις αφήνουμε να πάρουν ένα ροδοκόκκινο χρώμα, τις γυρίζουμε πηδηχτά (σοτέ) για να ροδοκοκκινίσουν και από την άλλη πλευρά, τις στραγγίζουμε σε μία σήτα, ώστε να φύγουν όλα τα λάδια, τις βάζουμε σε λευκιμέρα και τις πουδράρουμε με μαϊντανό ψιλοκομμένο. Συνοδεύουν κρέατα σοτέ της ώρας, ποελέ και ψητά.

Σατό (CHATEAU)

Παίρνουμε τις πατάτες και τις κάνουμε τουρνέ (σε σχήμα μικρού πύργου). Στη συνέχεια τις κάνουμε μπλανσί. Τις στραγγίζουμε, τις βάζουμε σε μια λαμαρίνα βουτυρωμένη και ρίχνουμε βούτυρο κλαριφιέ, αλάτι, πιπέρι και τις αφήνουμε να ψηθούν στο φούρνο, και να πάρουν ένα ελαφρύ ξανθό χρώμα. Συνοδεύουν κρέατα σοτέ, της ώρας μπραιζέ, ποελέ και σοτέ κατσαρόλας.

Ρισολέ (RISSOLEES)

Τις τουρνάρουμε, σε σχήμα αμύγδαλου και τις ψήνουμε όπως τις σατό. Συνοδεύουν κρέατα μπραιζέ, ποελέ, σοτέ κατσαρόλας.

Πουρές (PUREE)

Παίρνουμε τις πατάτες και τις καθαρίζουμε, τις κόβουμε σε χονδρούς κύβους ή τέταρτα. Τις βάζουμε με κρύο νερό και αλάτι, επί 20' περίπου. Όταν βράσουν τις περνάμε από τη μηχανή του πουρέ, σχεδόν στεγνές. Στη συνέχεια τις περνάμε από τη σήτα. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι άσπρο, βούτυρο πομάντ και γάλα ζεστό. Ανακατεύουμε το μίγμα αυτό με μία ξύλινη σπάτουλα και το αφήνουμε να πάρει βράση. Συνοδεύει κινάδες σχάρας και φούρνου, κρέατα πανέ και σοτέ κατσαρόλας.

Ντοφινουάζ (DAUPHINOISE)

Όπως οι μπουλανζέρ αλλά αντί για φόν, βάζουμε γάλα και προτού αραδιάζοντας τις πατάτες, βάζουμε κρεμμύδι ψιλοκομμένο. Επίσης, μπορούμε να τις γκρατινάρουμε.

Αγκινάρες Α λα Πολίτα (ARTICHAUTS A LA POLITA)

Παίρνουμε τις αγκινάρες τις καθαρίζουμε, αφήνοντας λίγο κοτσάνι από το πάνω μέρος, κόβουμε τις μύτες και αφαιρούμε με ειδικό κουταλάκι το χνούδι που έχουν. Τις περνάμε στο χιμό λεμονιού και τις πασπαλίζουμε με αλάτι και συνέχεια τις ρίχνουμε σε κρύο νερό με λεμόνι και διάλυμα από αλεύρι. Παίρνουμε μία κατσαρόλα, βάζουμε μέσα λάδι να κάψει ρίχνουμε κρεμμυδάκια φρέσκα κομμένα καρέ και μερικά κρεμμυδάκια στιφάδου.

Τα σπτάρομε ελαφρά χωρίς να πάρουν χρώμα, προσθέτομε καρότα ζουγιέν χονδροκομμένα, μισή ρίζα σέλινο ζουγιέν και τα σπτάρομε. Τα πουδράρομε με λίγο αλεύρι και ρίχνουμε το ανάλογο νερό και αφήνουμε να βράσουν 10' περίπου. Προηγουμένως έχουμε ετοιμάσει σε μία κατασρόλα τις αγκινάρες αραδιασμένες, τη μία δίπλα στην άλλη, με τα κοτσάνια από το επάνω μέρος. Ρίχνουμε το απρέιγ, λίγο άνηθο και μαϊντανό ψιλοκομμένο μερικές πατάτες καρέ ή παριζιέν, αλάτι, πιπέρι, άσπρο λίγο χυμό λεμονιού και αν θέλομε μπορούμε να προσθέσομε και λίγο αρακά. Σκεπάσομε με μια λαδόκολλα η οποία θα πρέπει να εφαρμόζει με την επιφάνεια, τις αφήνουμε να πάρουν μία βράση σε δυνατή φωτιά και στη συνέχεια αφήνουμε να βράσουν σιγά-σιγά. Όταν βράσουν τις δοκιμάσομε και σερβίρομε.

Αγκινάρες Ο Γκρατέν (ARTICHAUTS AU GRATIN)

Παίρνουμε βώσει αγκινάρες, τις γεμίζουμε με σάιτσα Μορνεύ στην οποία έχουμε προσθέσει περισσότερο τυρί (γραβιέρα) τις σκεπάσομε επίσης με τυρί και τις κάνουμε γκρατέν. Σερβίρονται για πρώτο πιάτο ή και για γαρνιτούρα. Σημειώνεται ότι η πιατέλα γκρατέν έχει σκεπαστεί με σάιτσα Μορνεύ.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Ιταλιέν ή Βουτήρου

Συνοδεύονται με βούτυρο φοντί και τυρί τριμμένο (παρμεζάνα ή κεφαλατύρι), σερβιρισμένα χωριστά.

Γκρατέν (AU GRATIN)

Α) Σοτάρουμε τα μακαρόνια με λίγο βούτυρο, τα αλατοπιπρώνουμε, ρίχνουμε λίγο μοσχοκάρυδο, τα πουδράρουμε με τυρί τα σκεπάζουμε με σάλτσα Μορνέ αφού τα έχουμε βάλει σε πιάτο πυρέξ βουτυρωμένο και πουδραρισμένο με τυρί. Τα πουδράρουμε με τυρί τριμμένο και βούτυρο λειωμένο και τα γκρατινάρουμε στη σαλαμάνδρα. Σερβίρονται όπως είναι με το πυρέξ στον πελάτη.

Ναπολιταίν

Όπως τα Ιταλιέν, χωριστά σε σαλτσιέρα, σάλτσα ντομάτα και ντομάτα κονκασέ. Επίσης το παρασκευάζουμε ανακατεύοντας όλα τα υλικά μαζί (τρόπος Θεσσαλονίκης) και τα σερβίρουμε έτοιμα στον πελάτη (Σοτάρουμε το σπαγγέτι προσθέτοντας σάλτσα τομάτα-κέτσαπ, τυρί τριμμένο, γκρατινάρουμε ελαφρώς και σερβίρουμε).

Νισουάξ

επώς τα Ιταιέν σερβιρισμένα με σάλτσα ντομάτα στην οποία έχουμε προσθέσει κρεμμύδι και σκόρδο ψιλοκομμένα και σσταρισμένο με λάδι.

Καρμπονάρα

Σοτάρουμε ζαμπόν ή μπέικον ζυγιέν και στη συνέχεια τα σπαγγέτι προσθέτουμε κρόκο αυγών, μοσχοκάρυδο, τυρί τριμμένο και κρέμα γάλακτος.Τη σερβίρουμε σε πιάτο βαθύ και πουδράρουμε με τυρί.

Μπολοναίξ

επώς τα ιταλιέν αλλά σερβίρουμε χωριστά τη σάλτσα μπολοναίξ.Σάλτσα μπολοναίξ, παίρνουμε άκρες από φιλέτο, το κόβουμε σε μικρά ζάρια (μπρινουάξ).Σε μια κατσαρόλα βάζουμε λίγο λάδι να κάψει, βάζουμε λίγο κρεμμύδι να τσιγαριστεί μαζί με δύο σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένα, ρίχνουμε το φιλέτο, τό τσιγαρίζουμε, το σβήνουμε με λίγο κρασί, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, τομάτες κονκασέ και ένα μπουκέ γαρνί και την αφήνουμε να βράσει 30' περίπου.

Κρέπες

Υλικά:1 kg γάλα, 350gr Αλεύρι, 6 έως 15 αυγά, 50gr Βούτυρο φοντύ, λίγο αλάτι.Χρησιμοποιούμε τη ζύμη και στη

ζαχαροπλαστική. Ψήνονται κατά το γνωστό τρόπο οι λεπτές τηγανίτες και ότι γέμιση βάζουμε, έχουμε τη γεύση και την ονομασία. Γκρatinάριμε σε δυνατό φούρνο και συνοδεύονται με κorbόφι ντομι-γκλάς. Σερβίρονται ως πρώτο πιάτο και ως ορεκτικά. Τα υλικά που χρησιμοποιούμε για γέμιση είναι: ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια, πιπεριές, τομάτες, αγγουρικά, τυριά, κιμάδες, θαλασσινά, λαχανικά κ.λ.π.

Σολομός ΚΟΥΙΜΠΙΑΚ: Κρέπες μεγάλες, σολομό μπριζέ καθαρισμένο εντελώς από κόκαλα κλπ. μανιτάρια, τέταρτα από αυγά σκληρά, κρεμμύδι και μαϊντανό ψιλοκομμένα, ταπίοκα, αλάτι, πιπέρι, ρύζι πιλάφι χρωματισμένο με σαφράν. Αντί για κρέπες μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και ζύμη μπριζέ. Παρασκευάζεται ως εξής: Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά εκτός από το σολομό. Απλώνουμε τις κρέπες βάζουμε μία σειρά από απρέιγ και από επάνω μέρος βάζουμε το σολομό εσκαλωπέ. Εν συνεχεία βάζουμε άλλη μία σειρά απρέιγ και πάλι σολομό (αυτό γίνεται τρεις φορές).

Διπλώνουμε τις κρέπες να πάρουν σχήμα ορθογώνιο, παραλληλόγραμο σκεπάζουμε με σάλτσα Μαρνέ και γκρatinάριμε. Σερβίρεται σε ζεστό μπούφε σαν ζεστό ορεκτικό και σαν πρώτο πιάτο.

Σαλάτες σύνθετες

ANDALOUSE (ΑΝΤΑΛΟΥΖ): Τέταρτα από ντομάτες, ζουγιέν από πιπεριές κόκκινες, γλυκό ρύζι, μία σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο, κρεμμύρια και μαϊντανό ψιλοκομμένο, σάλτσα βινεγκρέτ.

ESPANGOLE (Εσπανιόλα): Στο κέντρο της σαλατιέρας γαρνίρουμε 1/2 φασολάκια πράσινα, 1/2 τέταρτα από ντομάτες. Γαρνίρουμε σε σχήμα άστρου από πιπεριές κόκκινες πάνω στα φασολάκια και γύρω γύρω ροδέλες από κρεμμύδι και λεπτές φέτες από μανιτάρια, σάλτσα βινεγκρέτ.

MINOSA (Σάλτσα Μινόζα): Καρδιές από μαρούλι κομμένες στη μέση, τις οποίες γαρνίρουμε με τέταρτα από πορτοκάλι, σταφύλια ξεφλουδισμένα των οποίων έχουμε βγάλει τους σπόρους, μπανάνες εμενσέ, κρέμα και χυμό λεμονιού.

A LA PUSSE (Σαλάτα ρυζ): Καρότα, ναβέ φασολάκια πράσινα, αρακά ζάρια από τρούφες, μανιτάρια βρασμένα, γλώσσα, ζαμπόν, αστακό, αγγουράκια τουρσί, ζουκάνικα όλα κομμένα ζάρια φιλέτα αντσούγας, κάρνη, βεμένα με μαγιονέζα. Ντεκοράρουμε κατά την κρίση μας με παντζάρια, αυγά σκληρά, χαβιάρι, κάρνη κλπ (σαλάτα α λα ρουζ στην Ελλάδα): πατάτες, καρότα,

αρακά, φασουλάκια, αγγουράκια τουρσί, κάρφη δεμένα με μαγιονέζα. Στη γαλλική η σαλάτα αυτή ονομάζεται MACEDOINE) μαντεσουλών λαχανικών.

VIENNOISE (Σαλάτα Βιεννοιάς): Ζουλιέν από αντίδια, γλώσσα, κορνισόν και απο τρούφες. Ντεκοράρουμε με ραδικία γλυκά και πουδράρουμε με πάπρικα και σάλτσα Βινεγκρέτ.

SALADE DU CHEF (Σαλάτα του Σέφ): Καρδιές από αντίδια και απο μαρούλια. Τα σερβίρουμε σε σαλατιέρα και προσθέτουμε σε μπουκέτο ζουλιέν απο ζαμπόν, γραβιέ και κοτόπουλο στήθος βραστό. Προσθέτουμε απο το επάνω μέρος καρύδια και φυστίκι Αιγίνης. Περιχύνουμε με σάλτσα Βινεγκρέτ.

ΣΑΛΑΤΑ ΑΛΑ ΓΚΡΕΚ (Χωριάτικη): Καρδιές από μαρούλια, ντομάτες σε τέταρτα, αγγουράκια σε τέταρτα, ραπανάκια κόκκινα ντεκοραρισμένα, ελιές μαύρες, κρεμμύδι, φρέσκο σε ζ'αρια, ρόκα (κάρδαμο) αυγά σε τέταρτα, φιλέτα ατσούγας, τυρί φέτα, πιπεριές πράσινες, ζουλιέν, σάλτσα Βινεγκρέτ. Ντεκοράρουμε κατά την κρίση μας.

ΤΖΑΤΖΙΚΙ Γιαούρτι σακούλας και αγγουράκι σε ζ'αρια ανακατεύοντας με λίγο λάδι. Ακολουθώντας προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι άσπρο, σκόρδο και άνηθο ψιλοκομμένο.

Αλλαντικά

Σερβίρονται ολόκληρα στο εστιατόριο και κόβονται μπροστά στον πελάτη ή κόβονται στην κουζίνα και σερβίρονται κομμένα στο εστιατόριο.

α) Αλλαντικά ωμά: Σαμπόν ντεπάρν (Σαμπόν της Πάρμας, καπνιστό, ωμό, συνοδεύεται με πεπόνι). Γλώσσα εκαρλάτ, σαλαμί, Σαμπονέτο, Γουκάνικα αέρος κλπ.

β) Αλλαντικά ψημένα: Φουά-γκρά, (σικώτι χήνας ή πάπιας), γαλλαντίνες, Σαμπόν Δανίας, Ολλανδίας, Σαμπόν Βιρζίνια, μουρταδέλα, τερίνα από πουλερικά από κυνήγι, πατέ διάφορα, πέσα σε κρούστα (Σύμη), Γουκάνικα Φρανκφούρτης.

Ψάρια

Αντζούγιες, χέλι καπνιστό, σολομός καπνιστός, σαρδέλες παστές, τόνος, μπαρμπούνια ξηρά (καπνιστά) φιλέτα ρέγγας, σκουμπριά, μαριναρισμένα με κρασί άσπρο ή με ντομάτα, αυγά σολομού (μπρίκ) χαβιάρι μαύρο (αυγά από το ψάρι οξύρθγχο). Το χαβιάρι σερβίρεται μέσα σε μπώλ του οποίου η βάση είναι σκεπασμένη με πάγο και συνοδεύεται με ψωμί σικάλεως, βούτυρο και λεμόνι.

ΨΑΡΙΑ- POISSONS

Γενικότητες

Ο Έλληνας έχει στην διάθεσή του μια μεγάλη ποικιλία ψαριών, την οποία χρησιμοποιεί για την διατροφή του. Σε κάθε άτομο αντιστοιχούν 10kgr. στους Άγγλους 18 kgr. στους Γερμανούς 14 kgr. και για τους Γάλλους 10kgr.

Χαρακτηριστικά φρέσκου ψαριού

Θα πρέπει να έχει μυρωδιά θαλάσσης ή γλυκού νερού, να είναι εύκαμπτο και η σάρκα του να είναι σφικτή και ελαστική. Να έχει τα βέλια καλά προσκολλημένα με το δέρμα και να ξεκολλούν εύκολα. Δέρμα ή βέλια πρέπει να κρατούν ένα χρώμα λαμπερό και τα πτερύγια να είναι κλειστά. Να έχει μάτια ζωηρά και λαμπερά. Τα βράγχια του να είναι κόκκινα και λαμπερά να έχουν μία οσμή ευχάριστη, ανάλογη με το είδος τους.

Η ποιότητα των ψαριών και οι σημεία της φρεσκάδας τους είναι ανάλογα με το είδος του ψαριού (π.χ. η ρίνα μυρίζει αρμονία όταν είναι φρέσκια).

Αγορά ψαριών

Η τιμή της αγοράς που ποικίλει ανάλογα με το είδος, την εποχή, τον τρόπο αλίευσης και με τις καιρικές συνθήκες.

Προπαρασκευή και συντήρηση ψαριών στην κουζίνα

Καθαρισμα ψαριών

Κόβουμε τα πτερύγια με τη βοήθεια ενός ψαλιδιού, βγάσουμε τα λεία με τη βοήθεια ενός πηρουιού ή αφαιρούμε το δέρμα (γλώσσες, χέλι κλπ). Αφαιρούμε τα εντόσθια και τα σπλάχνα. Πλένουμε τα ψάρια με νερό, τα αραδιάζουμε μέσα σε ψαριέρες με σάρα και τα τοποθετούμε σε ψυγείο με υγρή ψύξη, κατά κατηγορία.

Προσθέτουμε πάγο και καλύπτουμε με βρεγμένο τασόνι.

Χρησιμοποίηση ψαριών

Τα μεγάλα ψάρια τα παρασκευάζουμε α)ολόκληρα και το ντεκουπάζ γίνεται στο εστιατόριο μπροστά στον πελάτη, β)σε φέτες, γ)σε φιλέτα, ή σε σμπρέμ.

Τα ψάρια ψάρια ή ψάρια μερίδας παρασκευάζονται: α)ολόκληρα, γλώσσες, μπαρμούνια κλπ β)σε φιλέτα, γλώσσες κλπ

Βασικοί τρόποι παρασκευής ψαριών

α. Σάρας

Τα μαρινάρουμε ή όχι (μαρινάδα στιγμής) τα λαδώνουμε και τα ψήνουμε στη σάρα. Εάν κάποιο ψάρι είναι χονδρό, αποτελειώνουμε το ψήσιμό του στο φούρνο. Τα σερβίρουμε σε ψαριέρα γαρνιρισμένη με λαμόνι σε διάφορα σχέδια, φρώντες από μαϊντανό, πατάτες Βαπέ και σάγισα χωριστά.

Β. Σοτέ

Στεγνώνουμε τα ψάρια, τα αλατοπιπερώνουμε και τα αλευρώνουμε, ή τα περνάμε από γάλα αλατισμένο και τα αλευρώνουμε την τελευταία στιγμή, ή πανάrouμε αλ ανγκάιζ ή σαιν-λαζάρ και τα ψήνουμε σε τηγάνι με βούτυρο και λάδι. Τα τοποθετούμε σε πιατέλα ελαφρώς βουτηρωμένη, την οποία έχουμε γαρνίρει με λεμόνι σε ροδέλες, τα αρωματίζουμε ελαφρώς ερχινό λεμονιού και τα περιχύνουμε με βούτυρο νουαζέτ.

γ. Α λα σπετσιώτα

Χρησιμοποιούμε ψάρια Β' κατηγορίας κομμένα σε φέτες ή αλόκληρα της μερίδας. Βάζουμε σε μία λαμαρίνα σκόρδο και μαϊντανό ψιλοκομμένο. Εν συνεχεία τα ψάρια τα σκεπάζουμε με μια σάλτσα που παρασκευάζεται ως ακολούθως:

Πουρέ ντομάτας, λάδι, ξύδι, αλεύρι, αλάτι, πιπέρι, χινό λεμονιού και λίγο πατέ ντομάτα. Προσθέτουμε πάνω από κάθε ψάρι μία φέτα ντομάτα, πουδράrouμε με λίγο ψίχα φωμιού και ψήνουμε σε φούρνο 200 c για 45' περίπου.

δ. Γκρενομπλουάζ

Σοτέ. Γαρνί λαμ από λεμόνι και μαϊντανό ψιλοκομμένο. Από πάνω σκεπάζουμε με βούτυρο μενιέρ και κάρνη.

ε. Νισουάζ

Σχάρας. Γαρνι ντομάτες κοκκασέ ντεκόρ με φιλέτα αντσούγας και ελιές μαύρες. Χωριστά βούτηρο αντσούγας.

ζ. Οστρακοειδή

Τα οστρακοειδή περιλαμβάνουν τους αστακούς, τις καραβίδες, τις γαρίδες και τα καβούρια. Στην οικογένεια των αστακών ανήκουν οι αστακοί και τα λανγκουστ. Τα λανγκουστίν ανήκουν σε ειδική οικογένεια και ονομάζονται στην γλώσσα μας καταβίδες της θαλάσσης, τα οστρακοειδή ψήνονται γενικά σε κουρ-μπουγιόν αλατισμένα. Χρόνος ψσίματος για τα μεγάλα οστρακοειδή 20'-25' ανά κιλό, ενώ για τα μικρά οστρακοειδή 8-12 ανά κιλό.

Πρέπει να είναι ζωντανά όταν τα αγοράζουμε.

Αστακός Παριζιέν

Αστακός βρασμένος και κομμένο στην μέση διακοσμούμε τα εσκαλάπ με ζελέ και τα τοποθετούμε πάνω στην καρκάσα. Ντακοράρουμε το πιάτο με πάτους αγκινάρες, που έχουμε γεμίσει με σαλάτα ρωσική, ροδέλες, βραστών αυγών γαρνιραμένες με τη αυτή σαλάτα, τρούφες και κρουτόν απο ζελέ γύρω-γύρω.

Αστακός Α λα ρούς

επώς ο Α λα Παριζιέν αλλά τον σκεπάζουμε με μαγιονέζα με ζελέ ή με σάλτσα σοφρουά ψαριού.

Γαρίδες και καραβίδες

Γαρίδες βρασμένες, αφαιρούμε τις καρκάσες τους, τις τοποθετούμε σε φόρμες ζελαρισμένες και τις γαρνίρουμε κατά την κρίση μας. Σκεπάζουμε με ζελέ, τις αφήνουμε να κρυώσουν, τις ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε. Σερβίρονται για κρύα ορεκτικά και σε κρύους μπουφές.

Γαρίδες πιλάφι

όχουμε τις γαρίδες βρασμένες, καθαρισμένες, κρατούμε το κουρ-μπουγιόν τους. Βάζουμε σε μια καθαρόλα λίγο βούτυρο και λάδι, να κάψει και ρίχνουμε κρεμμύδι ψιλοκομμένο. Το αφήνουμε να μαραθεί καλά. Προσθέτουμε ντομάτες φρέσκες ψιλοκομμένες, πουρέ ντομάτα και λίγη σάλτσα ντομάτα, αλάτι, πιπέρι, καγιέν, λίγο ζωμό από το κουρ-μπουγιόν και συμπληρώνουμε το υπόλοιπο ζωμό ή νερό. Το αφήνουμε να πάρει μία καλή βράση και όταν είναι έτοιμο, ρίχνουμε το ρύζι μετρημένο και τις γαρίδες. Εν συνεχεία το βάζουμε να ψηθεί στο φούρνο. Όταν είναι έτοιμο--το ζεματάμε με λίγο λάδι. Σερβίρουμε σε φόρμα τιμπαλ με μία ντομάτα γλασέ ανά μερίδα.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΡΕΩΤΩΝ

Ανγκλαίζ (ANGLAISE)

Πανέ α λ'ανγκλαίζ Σοτέ. Διακοσμούμε με φέτες ζαμπόν σάχαρ και βούτυρο νουαζέτ.

Α λα κρέμ (A LA CREME) σοτέ

Ντεγκλασαρώμε με κρέμα, προσθέτουμε χυμό λεμονιού και σκεπάζουμε τα εσκαθώπ με τη σάλτσα.

Χόφμαν (HOFFMAN)

Πανέ Σοτέ. Έχουμε χωριστά σοτάρει δύο φέτες ζαμπόν και έχουμε ετοιμάσει δύο φέτες γραβιέρα. Τοποθετούμε μέσα στην πιατέλα το ένα εσκαθώπ από επάνω τη μία φέτα ζαμπόν και τη μία φέτα γραβιέρα και από επάνω το άλλο εσκαθώπ, την άλλη φέτα ζαμπόν και γραβιέρα. Πουδράρωμε με τυρί, γρατινάρουμε στην σαλαμάνδρα, κορδώνι ντερί-γκλάς βούτυρο νουαζέτ, ντεκόρ κατά την κρίση μας και σερβίρουμε.

Ζιγκαρά (ZINGARA)

Πανέ, Σοτέ, Γαρνί, σάλτσα, Ζιγκαρά.

Βιενουάζ (VIENNOISE)

Πανέ, Σοτέ

α) Τρόπος: Γαρνίρουμε το πιάτο με κρόκο, ασπράδι περασμένο και ραϊντανό φιλοκομμένο. Πάνω στο εσκαθώπ μία φέτα λεμόνι καθαρισμένη καλά γαρνιρισμένη με κρόκο ασπράδι αυγού, ραϊντανό, φιλέτο αντσούγας ελιά πράσινη. Κορδώνι ξυδερμένο βουτυρο νουαζέτ.

Μπίντοκ Α λα Ρουζ (BITOK A LA ROSSE)

Κιμάς βοδινός, στον οποίο, προσθέτουμε ψιχια ψωμί μουσκεμένο στο γάλα κρεμμύδι ψιλοκομμένο, σοταρισμένο, αυγό ωμό (το αυγό είναι προαιρετικό) αλάτι, πιπέρι μπαχάρι. Το κάνουμε σε σχήμα μεγάλου τουρνεντό πλάτυ, Σοτέ με βούτυρο κλαριφιέ. Τα σκεπάζουμε με σάλτσα σμετάνα και σερβίρουμε. Συνοδεύεται με πουρέδες λαχανικών.

Σουντζουκάκια Α λα Σμυρνέα

Κιμάς βοδινός στον οποίο προσθέτουμε κιμά από μοσχάρι και χοιρινό. Προσθέτουμε κρεμμύδι σοταρισμένο, σκόρδο και μαϊντανό ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι, κόμινο, ψωμί μουσκεμένο σε κρασί κόκκινο, αυγά. Τα δουλεύουμε να γίνουν ένα μίγμα βρέχοντας τα χέρια μας μέσα στο κρασί, τα πλάθουμε στο σχήμα τυρός. Τα αλευρώνουμε και τα τηγανίζουμε σε δυνατή φριτούρα. Τα αραδιάζουμε σε λαμαρίνα ή πυρέξ. Τα βάζουμε να ζεσταθούν πάνω στην πλάκα και τα σβήνουμε με ξύδι και κρασί κόκκινο. Προσθέτουμε ντομάτες κονκασέ και σάλτσα ντομάτα. Τα βάζουμε 10' περίπου στο φούρνο. Τα βγάζουμε και τα σερβίρουμε συνοδεύοντας τα με πουρέδες λαχανικών.

Μπριζόλες από αρνί- πρόβατα-μοσχάρι-βόδι

Γκούλας Τολστόι

Κύβοι από κεφάλι φιλέτου βοδινού, αλάτι, πιπέρι, πάπρικα. Τους σοτάρουμε με βούτυρο και προσθέτουμε σάγτσα ντομάτα με ντομάτες κονκασέ, κρεμμύδι ψιλοκομμένο σοταρισμένο με βούτυρο και σάγτσα αγγούρι (αγγουράκια τουρσί πουρέ). Προσθέτουμε λίγο φόν άσπρο και τα ψήνουμε 15 περίπου. Σερβίρουμε σε τιμπάλ και τα συνοδεύουμε με πατάτες τουρνέ, βρασμένες νατύρ.

Φιλέτο Στρογκανώφ

Κύβοι από κεφάλι φιλέτου βοδινού. Τους κάνουμε σοτέ με βούτυρο. Σβήνουμε με κονιάκ, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, πάπρικα, τα σερβίρουμε σε φόρμα τιμπάλ και σκεπάζουμε με σάγτσα στρογκανώφ. Γαρνί ρύζι κρεάι (σάγτσα στρογκανώφ).

Τρόποι παρασκευής "Γουέλιγκτον"

Φιλέτο πικέ με καρδί, το σοτάρουμε με βούτυρο και το βάζουμε στο φούρνο να ροδοκοκκίσει. Το βγάζουμε έξω και το σκεπάζουμε με φάρσα από πουλερικό, στην οποία, έχουμε προσθέσει ντεξέη σαμπινιόν. Το καλύπτουμε με ζύμη σφολιάτα και το ψήνουμε στο φούρνο. Γαρνί ντομάτες γλασέ, μαρούλι, μπραιζέ, πατάτες σατώ.

Νουά μόσχου (NOIX DE VEAU)

Τρόπος παρασκευής. Πικέ, μπραιζάρουμε με φόν σκούρο και αρωματικά λαχανικά. Γλασάρουμε. Γενικά συνοδεύεται από το φόν

του και ανάλογα με τη γαρνιτούρα δίνουμε την ονομασία του.
Κρέα Μπραιζέ. Σκεπάζουμε με φόν από το μπραιζάρισμα στο οποίο
έχουμε προθέσει ζελέ Γαρνι κατά την κρίση μας.

ΡΕΝΕΣΑΝΣ ΜΠΡΑΙΖΕ: Γαρνι Ρενεσάνς, φόν από μπραιζάρισμα.

Γκούλας (GOULASH)

Παίρνουμε κρέας βοδινό, από σάλα, στήθος ή λαϊμό. Το
κόβουμε σε κύβους εν συνεχεία έχουμε κόψει το κρεμμύδι,
εμεντέ, σκελίδες σκόρδου λαρδί καπνιστό σοταρισμένο.
Παίρνουμε μία κατσαρόλα βάζουμε βούτυρο να κάψει. Σοτάρουμε
το κρέας σε δυνατή φωτιά να ροδοκοκκινίσει.

Ρίχνουμε το κρεμμύδι το σοτάρουμε, προσθέτουμε αλάτι,
πιπέρι, αρκετή πάπρικα ντομάτα κονκασέ και πουτό ντομάτας,
το λαρδί το σοταρισμένο και το σκόρδο, λίγο φόν σκούρο και
το αφήνουμε να ψηθεί σε σιγανή φωτιά 1.30'-2 ώρες. Εν
συνεχεία αφαιρούμε τα κομμάτια του κρέατος με ένα πιρούνι σε
άλλη κατσαρόλα, περνάμε τη σάλτσα, το αφήνουμε να πάρει
βράση, το ντεγκλασάρισμα. Συνοδεύεται με πατάτες ντύρ, με
νιόκι, με ρύζι κρεόλ ή πιάφι και γενικά σερβίρεται με
γαρνιτούρες βραστές.

Σημείωση:

Μόλις περαστεί μπορούμε να προσθέσουμε πατάτες τουργέ και
να τις αφήσουμε να βράσουν μαζί. Είναι η γαρνιτούρα του.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Μποσεμιέν (BOHEMIENNE)

Σοτέ με λάδι. Ντεγκλασάρουμε με κρασί άσπρο και ντεμί-γκλάσ τοματέ σκελίδα ακόρδο και φενουίγ. Περνάμε τη σάλτσα και σκεπάζουμε τις μερίδες. Γαρνίρουμε με φέτες από ντομάτες σοτέ, πιπεριές κόκκινες γλυκές σάρας, κρεμμυδάκια γκλασέ και χριστά δύζι νατύρ.

Καταλάν (CATALANE)

Σοτέ με λάδι. Ντεγκλασάρουμε με κρασί άσπρο και ντεμί-γκλάσ, προσθέτουμε εσκαλιόπ από μανιτάρια, κρεμμυδάκια γλασέ, κάστανα με κανσομέ ντομάτες κονκασέ.

Ρίχνουμε τη σάλτσα και τη γαρνίρουμε πάνω στις μερίδες και σερβίρουμε.

Πρεντανιέρ (PRENTANIERE)

Σοτέ. Σερβίρουμε με γαρνιτούρα πρεντανιέρ.

Λιοναίς (LYONNAISE)

Το κάνουμε σοτέ και στα 3/4 του ψησίματος προσθέτουμε κρεμμύδι εμενσέ σσταρισμένο με βούτυρο. Ντεγκλασάρουμε με FOND δεμένο. Σκεπάζουμε τις μερίδες με σάλτσα, ποιδράρουμε με μαϊντανό ψιλοκομμένο και χριστά γαρνίρουμε με γαρνιτούρα Λιοναίς.

Νισουάς (NICOISE)

Σοτέ με λάδι. Ντεγκλασάρουμε με κρασί άσπρο και ντεμί-γκλάσ ντοματέ. Γαρνιτούρα Νισουάς.

Βιενουάζ (VIENNOISE)

Α. Τρόπος:Κόβουμε το κοτόπουλο σε μερίδες, το καθαρίζουμε το κάνουμε πανέ α λ' αγγκλαίς και εν συνέχεια Σοτέ. Σερβίρουμε το κοτόπουλο, περιβρέχοντας με λίγο χυμό λεμονιού, μαιντανό ψιλοκομμένο και την τελευταία στιγμή σερβίρουμε βούτυρο νουαζέ.

Γάλος-Γαλοπούλα-Γαλόπουλο

Γενικώς παρασκευάζονται ψητά, μπραιζέ ή ποαλέ. Πάντοτε καλύπτουμε το στήθος με λαρδί να μην ξεραίνεται μέσα στο φούρνο και να για αρωματίζεται. Η μίξ-αν πλάς, δηλαδή το γενικό καθάρισμα κανάλισμα, γίνεται όπως και τα κοτόπουλα. Η καλύτερη εποχή είναι ο χειμώνας. Η ηλικία του γωνρίζεται από το χρώμα των ποδιών. Εάν είναι νέα έχουν χρώμα προς το μπλέ ζωπρό, ενώ τα ηλικιωμένα έχουν χρώμα γκρι σκούρο.

Μερικές παρασκευές

Φινανσιέρ (FINANCIERE)

Ποαλέ. Γαρνιτούρα με σάλτσα φινανσιέρ.

Ζαρντινιέρ (JARDINIERE)

Ψητή. Γαρνιτούρα ζαρντινιέρ γύρω-γύρω.

Μαρόν (AUX MARRONS)

Αφαιρούμε το κόκκαλο από το στήθος και τη γεμίζουμε με κάστανα ψημένα ανακατεμένα με κρέας από λουκάνικα. Την κάνουμε ψητή και συνοδεύεται με το δικό της ζυ.

Πάπια-παπάκι

Α λ 'Ορανζ (A L'ORANGE)

Αφού ψηθεί αρωματίσουμε το FOND της με κιννάμο και με ζυγιέν από φλούδα μπλανσί και τέταρτο πορτοκαλιού. Το FOND είναι ελαφρώς δεμένο. Περιχύνουμε τη σάλτσα πάνω στις μερίδες. Σερβίρεται με μισά πορτοκαλικά ντεκοραρισμένα και επιπλέον γαρνιτούρα πατάτες φοντάντ και αρακά.

Κατσαρόλας

Τα ψήνουμε με βούτυρο στην κατσαρόλα. Μτεγκκλασάρουμε με κονιάκ και λίγο φινι από κιννήγια. Συνοδεύονται με κρεμμυδάκια γλάσέ και πατάτες φοντάντ.

Α λα Γκρέκ (A LA GRECQUE)

Τα ψήνουμε στην κατσαρόλα και απ τοποθετούμε πάνω σε ρύζια α λα γκρεκ και τα σκεπάζουμε με το ντεγκκλασάρισμά τους.

Μιλαναίζ (MILANAISE)

Τα κάνουμε σχάρας και εν συνέχεια τα καλύπτουμε με μία σάλτσα βιγαρουά με τυρί. Τα κάνουμε πανε α λ ανγκαίζ και τα ψήνουμε σε φριτούρα χωριστά σάλτσα ντιάμπλ.

Μπουρκινιόν (BOURGUIGNONNE)

Τη ράβουμε στο άνοιγμα, την κάνουμε ποσέ μέχρι τα 3/4 του ψησίματος, εν συνέχεια την ντεγκκλασάρουμε με κρασί κόκκινο, ντερί-γκλάς και φινι κιννήγιού. Την τοποθετούμε σε κοκοτιέρα με κρεμμυδάκια γλάσέ και μονιτόρια σε τέταρτα

Σοτέ.Την αφήνουμε να τσελιώσει το ψήσιμό της και τη σερβίρουμε, όπως είναι.

Φασιανός

Σατλέν (CHATELAINE)

Συμπρέμ το οποίο κάνουμε ποσέ.Το αφήνουμε να κρυώσει κόβουμε στη μέση γεμίζουμε ένα 1/2 με μους από πουλερικό και το άλλο ήμισυ με μους από φασιανό

Ντεκοράρουμε με χρώματα του φασιανού, σκεπάζουμε με ζελέ.

Λαγός στιφάδο (EN ESTOUFFADE)

Υστερα από το μαρινάρισμα βγάζουμε τα κομμάτια του λαγού να στραγγίξουν και τα περνάμε από τηγάνι με καλό λάδι.Τα αραδιάζουμε σε κατσαρόλα αφαιρούμε το μισό λάδι από το τηγάνι και στο υπόλοιπο προσθέτουμε λίγο αλεύρι.Μόλις ξανθίσει το σβήνουμε με κρασί άσπρο και μαύρο και ζωμό από μαρινάδα, λίγο βούτυρο φρέσκο και το ρίχνουμε πάνω στο λαγό αφού το περάσουμε από τα σινοιά.Ρίχνουμε ένα μπουκέ γαρνί,συνήθως από τα χόρτα της μαρινάδας,αλάτι,πιπέρι, μπαχάρι,μερικές ντομάτες αποφλοιωμένες,μερικές σκελίδες σκόρδο και κρεμμυδάκια στιφάδου,περασμένα από το τηγάνι, τα εντόσθια,από το επάνω μέρος δύο έως τρεις φορές λεμόνι.Λίγο λαρβί παστωμένο,λίγο ρίγανη σκεπάζουμε με μια λαδόκολλα και τον αφήνουμε να ψηθεί σε φούρνο 200C.εταν είναι έτοιμος ο λαγός και τα κρεμμύδια,αφαιρούμε το μπουκέ και το

λεμόνι και σερβίρουμε το λαγό σε πιατέλα ή σε πιάτο. Ρίχνουμε το αίμα μέσα στην σάλτσα, την αφήνουμε να πάρει μία βράση και την περιχύνουμε πάνω στο λαγό.

Μπούτι αγριόχοιρου κατσαρόλας.

Βγάζουμε τα μπουττία από τη μαρινάδα. Τα αλείφουμε με λεμόνι, τα αλατοπιπερώνουμε και τα σκεπάζουμε με λάδι φρέσκο. Τα ζετάρουμε στην κατσαρόλα ώστε αν σχηματίσουν ένα θώρακα. Προσθέτουμε λίγο νερό, τα σκεπάζουμε και τα βάζουμε να ψηθούν στο φούρνο, περιβρέχοντας συχνά με το ζωμό τους. Όταν ψηθούν καλά, τα βγάζουμε και κάνουμε τη σάλτσα. Την περνάμε και προσθέτουμε μερικές σταφίδες Κορίνθου και Σμόρνης, λίγο ξύδι και λίγο ντεμί-γκλάς. Περνάμε ξανά τη σάλτσα από το σινοιά και σερβίρουμε το μπούτι, συνοδευόμενο με τη σάλτσα και λάχανο σοκρούτ.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

ΑΘΑΝ. Γ. ΜΑΡΑΣ

2. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

ΧΑΡΙΛΑΟΣ ΒΕΘΩΡΕΛΗΣ

3. HILTON HOTEL

4. ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΧΑΝΔΡΗΣ

