

## **KONCEPT HRANE I PIĆA - LABRANDA SENSES**

- \*Korištenje jednog seta za so i biber kao i jedan šećer u najlonskim vrećicama
- \*Serviraju se zapakovani maslac, džem i med
- \*Zapakovane kiflice u korpi za hljeb
- \* U restoranu neće biti mašina za kafu i piće koju koriste gosti.

### **DORUČAK**

- \*100% konobari uslužuju i donose za sto
- \*Hljebi i ostala peciva se serviraju u korpice za svaki sto
- \*Hladna jela :

Hladna jela na tacni

Tacna sa maslacem, džemom i medom

Žitarice i jogurt na tacni kao i mlijeko u bocama

Voćni sto

- \*Pečena jela :

Kobasica, slanina, omlet, jaja (kuvana,pečena), pohovano povrće

- \*Piće se servira za stolove

### **RUČAK I VEČERA**

- \*Open buffet, samoposluživanje
- \*Hljeb se postavlja za stolove u korpice.
- \*Hladna predjela su pripremljena u malim tanjirićima da gosti mogu da pokupe
- \*Mjesto gdje se svježa hrana preuzima je odvojeno pleksiglasom
- \*Salata je odvojena pleksiglasom i uslužuju zaposleni
- \*Vruće posuđe takođe daju zaposleni i odvojeni su pleksiglasom
- \*Mjesto gdje kuvar na licu mjesta kuva je odvojeno pleksiglasom
- \*Deserti su pripremljeni u malim čašicama koje gosti preuzimaju

\*Voće je odvojeno pleksiglasom i uslužuju zaposleni

\*Sladoled takođe uslužuju zaposleni

\*Piće se donosi za stolove (čaj, kafa itd.)

**TRATTORIA (Restoran koji se nalazi u kompleksu A'LA CARTE RESTAURANT)**

\*A'la Carte service

**UŽINA U VANJSKOM BARU**

\*Pica i hot dog se uslužuju u baru i gosti preuzimaju.

**KAFA U VANJSKOM BARU**

\*Servira se u plastičnim čašama za ponjeti sa poklopcem.

**PIĆE U VANJSKOM BARU**

\*Piće se preuzima na šanka od konobara.

\*Neće biti aparata za kafu i piće koje koriste sami gosti

**PIĆE U LOBBY BARU**

\*Piće se preuzima na šanku od konobara koji je odvojen pleksiglasom

\* Neće biti aparata za kafu i piće koje koriste sami gosti