

Pracovní list

SERVIS APERITIVŮ PŘI SLOŽITÉ OBSLUZE

Jako aperitivy můžeme podávat

Vermuty

Martini, Cinzano, Barbero, Cora, Aperol, St. Raphael, Metropol...

Dle obsahu cukru: extra dry, dry, bianco, rosé – rosato, rosso, bitter, nealko...

Množství: 0,1l

Sklo: miska, špička, sklo na BV

Doporučená teplota: 10 - 12°C, dle výrobce

Přízdoba: plátek citrusu, třešeň, jahoda, oliva



Přírodní bílá, /růžová/ vína - suchá

Množství: 0,1l

Sklo: na BV – otevřený tvar

Doporučená teplota: 8 -10 °C /sleduj informace na etiketě/



Přírodní červená vína – suchá, mladá

Množství: 0,1l

Sklo: na ČV – uzavřený tvar

Doporučená teplota: 12 -14 °C /sleduj informace na etiketě/



Šumivá vína – suchá/ brut/

Množství: 0,1l

Sklo: flétna, miska, špička

Doporučená teplota: 4 – 6 °C /sleduj doporučení výrobce/

Aperitivní nápoje

Jan Becher Aperitiv KV 14,...jsou vyráběny pouze za tímto účelem

Množství: 0,02l, 0,04l, 0,05l

Aperitivní koktejly

Cukernatost: suché, polosuché

Množství: krátké do 0,1l

Sklo: V- shape

Doporučená teplota: příprava s ledem



Dezertní vína

oblíbená jsou suchá a polosuchá vína ze Španělska a Portugalska

Cukernatost: suché, sladká - nechladíme

Sklo: uzavřené sklo na stopce, sherry – copita

Množství: 0,04l, 0,05l

Doporučená teplota: 6 – 8 °C



Lihoviny

Množství: 0,02l, 0,04l, 0,05l

Sklo: sklo na destiláty a likéry např.: Jacger, Gina, likérka...

Doporučená teplota: 0-3°C dle výrobce - nechladit, on the rocks



Pivo

Pouze k příležitosti tomu určené – např.: „Pivní slavnosti“

Množství: max. 0,2l

Sklo: tulipán, pivní pohár, tumbler

Doporučená teplota: 6 - 7 °C



Ovocné a zeleninové šťávy

vhodné pro děti, starší a nemocné hosty

Množství: 0,1l

Sklo: V- shape, miska, balonové sklo...

Doporučená teplota: 10 - 12 °C , dle přání hosta

