

# OTEL İŞLETMELERİNDE MENÜ PLANLAMA

1

## Otel İşletmelerinde Menü Planlama

- Otel işletmelerinde mutfakta üretimin yönünü belirleyecek olan menüdür
- Menü planlama bir otel işletmesi mutfağında yapılacak olan işleri belirleyen temel planlama çalışmasıdır

2

## Menü Kavramı

- Menü Latince "minutus" sözcüğünden türemiştir
- Bir öğünde belirli bir sıra dahilinde servis edilen birbiriyle uyumlu yemekler grubudur
- Yemeklerin gruplanması, servis sıralarının belirlenmesi çok uzun denemelerden sonra ortaya çıkmıştır
- Menü bir toplumun kültürünün parçasıdır
- Menü'nün sunumu o toplumun zevkini yansıtır

3

## Menü Kim İçin Neyi İfade Eder

- Mutfakta üretim için yol göstericidir
- Menü bir kontrol aracıdır
- Menü işletme için bir pazarlama aracıdır

4

## Menünün Bir İşletmedeki Görevi

- Menü, yiyecek-içecek işletmesi için işletme ihtiyaçlarını, neler yapılması gerektiğini ve nasıl yapılması gerektiğini belirler
- Son şeklini almış bir menü, işletmenin yiyecek içecek ve servis gereksinimleri ile ilgili şu görevleri yerine getirir:

5

## Menünün Bir İşletmedeki Görevi

- Menü, hangi yiyecek-içecek hammaddelerinin satın alınacağını belirler
- Menü, sunulan yiyecek-içeceklerin beslenme içeriğini belirler
- Personel seçme ve yerleştirme menüye göre yapılır
- İşletmenin ekipman planlamasının da temelini oluşturur
- İşletme tesis planı ve yer seçimini belirler

6

## Menünün Bir İşletmedeki Görevi

- İşletmenin ön hizmetlerinin belirlenmesinde de temel teşkil eder
- Maliyet ve denetim işlemlerini belirler
- Yiyecek-içecek gereklerini belirler
- Servis şekli de menüye bağlıdır
- Yiyecek-içecek tesislerinin pazarlama planını yürüten bir araçtır

7

## Menünün Tarihsel Gelişimi

- Günümüzde batı ülkelerindeki yemek yeme düzeni, bazı yöresel ve bölgesel farklılıklar görülse de, esas itibarı ile Fransız mutfak anlayışına dayanmaktadır
- Klasik menülerde yemek sıralamasına önem verilir ve 8 – 10 çeşit yemek sunulurdu
- Rus sofra adetleri ordövr alışkanlığını sofralara getirmiştir

8

## Menünün Tarihsel Gelişimi

- Eski zengin ve detaylı menüler zamanla insanların yemek yeme alışkanlıklarının değişmesi ile daha basitleşti
- Zamanla klasik menü sıralaması yerini basit, standart ve sebzelerin özel yemekten ziyade, yemeklerin yanına garnitür olarak verildiği menülere bıraktı
- Günümüzde insanlar daha az fakat daha besleyici yemek yemek tercih etmektedir

9

## Menünün Tarihsel Gelişimi

- Değişen ve gelişen şartlar nedeniyle klasik menüler yerini modern menülere bırakmıştır
- Menüler iki temel esasa göre düzenlenmeye başlamıştır
- Menü ya soğuk ordövrle başlayıp çorba ile devam etmekte ya da çorba ile başlayıp sıcak ordövrle devam etmektedir

10

## Menü Planlaması

- Menü planlaması, yiyecek içecek işletmesinde hangi yiyecek ve içeceklerin menüye dahil edileceği, hangilerinin ne kadar üretilip müşteriye sunulacağı ile ilgili olarak yapılan çalışmalardır
- Menü planlamasını etkileyen pek çok faktör vardır
- Bunlar:

11

## Menü Planlaması

- **Tema ya da Mutfak:** Çin restoranı menüsü, Türk restoranından farklıdır
- **Ekipman:** Menü planlayıcısı ekipmanların çeşidini ve kapasitesini bilmeli, bunlara uygun menü planlayarak iş yükünü ekipmanlara eşit dağıtmalıdır
- **Personel:** Personelin sayısına ve becerisine uygun plan yapılmalıdır. Personelin yapamayacağı bir menü planlanmamalıdır
- **Kalite standartları:** Menüdeki her kalem, restoranın standartlarını taşımalıdır
- **Bütçe:** Menü bütçe sınırları içinde kalmalıdır

12

## Menü Planlamasının Önemi

- Yiyecek-içecek işletmelerinde her şey menü ile başlamaktadır
- İşletmenin sınıfı, kalitesi, standardı, müşteri profilinin belirlenmesi ve işletmenin yerinin seçimi dahi menüye bağlıdır
- Menü sadece bir yemek-içki listesi değildir, işletmenin imajını belirleyen ve katkı sağlayan bir araçtır
- Menü, satın alma sürecinin, mutfak sürecinin ve servis sürecinin de belirleyicisidir

13

## Menü Planlamasının Önemi

- Menü misafirlerin tercihlerini de etkileyen temel unsurdur
- Misafirler, yiyecek-içecek işletmelerini seçerken o işletmenin sunduğu yemeklerin listesini de göz önünde bulundurmaktadır
- Menü işletmeler için hem satış ve pazarlama hem de önemli bir kontrol aracıdır
- İşletmenin başarısı menü planlamasının başarısına bağlıdır

14

## Menü Planlamasında Göz Önüne Alınması Gereken Hususlar

- Menü planlaması yapılırken şu hususlara dikkat edilmelidir:
  - İşletme ve çevre özelliği dikkate alınmalıdır
  - Menünün ucuz olması, kalitesi ve lezzetsiz olması anlamına gelmez
  - Menü tanzim edilirken mevsimsel özellikler göz önünde bulundurulmalıdır
  - Resmi olmayan ziyafetler, protokol yemekleri, supper menü gibi menülerin aralarındaki farklara dikkat edilmelidir

15

## Menü Planlamasında Göz Önüne Alınması Gereken Hususlar

- Yapılan menü, sağlık için gerekli besin öğelerini içermeli ve yemeklerin öncelik sırasına uymalıdır
- Aynı lezzet, görünüm ve baharatları kapsayan yiyeceklerin bir arada olmamasına dikkat edilmelidir
- Mutfak ekonomisi ve personelin kapasitesi dikkate alınmalıdır
- Grup için hazırlanıyorsa; grubun yaşı, milliyeti dikkate alınmalıdır
- Yiyeceklerin pişirme tarzları farklı olmalı ve verilecek içkilerle uyum sağlamalıdır

16

## Menü Planlamasında Göz Önüne Alınması Gereken Hususlar

- Yazın hazırlanan menülerde soğuk yemek türlerine öncelik verilirken, ağır ve yağlı yemeklerden kaçınılmalıdır
- Garnitürlerin yemekle uyumlu olması önemlidir
- Kalabalık ziyafetler için seçilecek menü; malzeme, salonun düzeni ve yemeklerin özelliği dikkate alınarak hazırlanmalıdır

17

## Menü Planlamasında İhmal Edilen Hususlar

1. Hedef pazar belirlenmeden akla gelen yiyeceklerin menüye dahil edilmesi:
- Hedef pazarın istediği yiyecek-içecek menüye dahil edilmediğinde işletme maliyetlerini karşılayamayacak duruma gelmekte ve zarar etmektedir
  - Hem müşteriler açısından hem de yiyecek-içecek işletmesi açısından pazarın tatmin edilmesi, birinci derecede önemlidir

18

## Menü Planlamasında İhmal Edilen Hususlar

2. Menüye çok kalabalık bir şekilde yiyecek-içecek dahil edilmesi:
  - Çok sayıda yiyecek-içecek barındıran menüye yoğun menü ya da kalabalık menü denir
  - Yoğun menü çok stok gerektirir ve bu durum işletmeyi ağır maliyetlerle karşı karşıya getirir
  - Diğer yandan yoğun menü; daha çok hata yapılmasına yol açar ve müşterilerin seçimlerini uzatmalarına ve kafalarının karışmasına sebep olur

19

## Menü Planlamasında İhmal Edilen Hususlar

3. Menülerin israfa yol açacak şekilde düzenlenmesi:
  - Pazara uygun düşmeyen yiyeceklerin üretilmesi, fazla stok bulundurulması israfa yol açar
  - Sonrasında maliyetleri korumak için zamanında satılmamış yiyeceklerin sunulması eğilimi oluşabilir. Bu durum sağlık açısından son derece tehlikelidir

20

## Menü Planlamasında İhmal Edilen Hususlar

4. Menüde denge:
  - İster a la carte, ister tabldot menü olsun menüler müşteri tercihlerini karşılayabilmelidir
  - Öğünlere göre yiyeceklerin çeşitli bileşimleri yapılabilmelidir
  - Bir öğünde veya bir yemek servisinde bir kerede sunulan yiyeceklerin birbiriyle uyumlu bir şekilde sunulmasına menü dengesi denir

21

## Menü Planlamasında İhmal Edilen Hususlar

5. Menü'nün üretim ve servis personelinin gereklerine uygun olarak planlanmaması:
  - Bir yiyecek-içecek işletmesi, menüde yer alan yiyecek-içecekleri üretebilmek için vasıflı ve yaratıcı özelliklere sahip personel çalıştırmalıdır
  - Mutfak ve servis bir sanattır
  - Eğer işletme vasıflı personel bulmakta güçlük çekiyor ise acele etmemeli ve çalıştıracağı personeli eğitmelidir

22

## Menü Çeşitleri

## Menü Çeşitleri

- Menüleri;
  - Fiyatlarına ve sunma şekline göre menüler
  - Öğünlere göre menüler
  - Bir nedene bağlı olarak hazırlanan menüler

olmak üzere üçe ayırabiliriz

23

24

## Fiyatlarına ve Sunma Şekline Göre Menü Çeşitleri

- **Tabldot (Table d'Hôte) Menü:** Önceden hazırlanmış belirli sayıda yemeklerin bulunduğu, belirli öğünlerde tüketime sunulan ve müşterinin yemek seçme şansının sınırlı olduğu menülerdir
- Toplu tüketim yapılan kurumlarda yaygın olarak kullanılmaktadır
- Bu kurumlarda belirli bir süre içerisinde aynı günler aynı tabldot menü müşterilere sunulur. Bu tür menülere "Dönüşümlü menü" veya "Dönüşümlü tabldot" denilmektedir

25

## Fiyatlarına ve Sunma Şekline Göre Menü Çeşitleri

- Table d'Hôte menünün belirleyici özellikleri şunlardır:
  - Sınırlı sayıda yemeklerin sunulmasına yer verilir. Genelde bir table d'hôte menü 3 veya 4 kap yemekten oluşur
  - Müşterilerin yemek seçimi sınırlıdır
  - İşletme sabit fiyat uygular
  - Önceden hazırlanmış yemekler belirlenen öğün saatlerinde servis edilir

26

## Fiyatlarına ve Sunma Şekline Göre Menü Çeşitleri

- Tabldot menüler, farklı içerik ve farklı fiyatla birden fazla düzenlendiği gibi, aynı menü içerisinde seçmeli olarak da düzenlenmektedir
- Denetimi kolay ve daha çok müşteriler tarafından tanınan yemeklerden oluşturulmaktadır
- Konaklama veya yiyecek-içecek işletmelerinde ziyafetlerde, büfe servisinde veya sınırlı seçime dayalı yemek sunulması gereken durumlarda uygulanmaktadır

27

## Fiyatlarına ve Sunma Şekline Göre Menü Çeşitleri

- **Alakart (A la Carte) Menü:** "Karta göre" anlamına gelir. Siparişe dayalı menülerdir
- Listede yazılı yiyecek ve içeceklerin müşteriler tarafından istenilen çeşit ve miktarlarda sipariş verilmesine imkan sağlayan bir menü türüdür
- Kapsamı işletmeden işletmeye değişir
- Tabldot menülere göre maliyetleri daha yüksek ve satış fiyatları daha pahalıdır

28

## Fiyatlarına ve Sunma Şekline Göre Menü Çeşitleri

- A'la Carte Menü'nün özellikleri:
  - Yemek sayısı fazladır
  - Yemekler siparişten sonra hazırlanır
  - Her yemeğin fiyatı ayrıdır
  - Yemeklerin hazırlanması için zamana ihtiyaç vardır
  - Servis daha zordur

29

## Fiyatlarına ve Sunma Şekline Göre Menü Çeşitleri

- **Fiks (Fix) Menü:** Fiks menü de belirli sayıdaki yemeklerden oluşur
- Tabldot menüde içecekler fiyata dahil değildir Fiks menülerde ise, menü fiyatına içecekler de dahildir
- **Günlük Menü:** Günlük olarak düzenlenirler
- Bazı yiyecek işletmeleri sınırlı bir müşteri kitlesine hitap ettiklerinden, o gün için maliyet avantajı yaratacak yiyecekleri seçerek menülerini oluşturabilirler

30

## Öğünlere Göre Menü Çeşitleri

1. **Kahvaltı Menüleri:** Günün ilk öğünü olan sabah kahvaltısının birbirinden farklı birçok çeşidi vardır
- a. **Basit kahvaltı (Continental Kahvaltı) Menüsü:** En sade kahvaltı türüdür. Şu yiyeceklerden oluşur:
  - Ekmek çeşitleri
  - Tereyağı
  - Reçel ve bal
  - Çay, kahve veya kakao

31



Continental Breakfast

32

## Öğünlere Göre Menü Çeşitleri

- b. **İngiliz Kahvaltı Menüsü:** İngilizler için kahvaltı, ayaküstü geçirilen bir öğün değildir.
  - İngiliz kahvaltısında çay çok koyu olarak hazırlanır ve servis yapılırken içerisine süt konur.
- Standart İngiliz kahvaltısında şunlar bulunur:
  - Kahvaltı içeceği (sütlü çay veya kahve)
  - Meyve veya sebze suyu
  - Tereyağı, reçel, bal (kontinental)
  - Ekmek çeşitleri ve tost
  - Yumurta çeşitleri
  - Kahvaltı sosisleri, jambon, fırınlanmış fasulye

33



English Breakfast

34

## Öğünlere Göre Menü Çeşitleri

- c. **Viyana Kahvaltı Menüsü:** Viyana usulü kahvaltıda Continental kahvaltıya ilave olarak, arzuya göre hazırlanmış rafadan yumurta verilir. Viyana kahvaltısı şu malzemelerden oluşur:
  - Kahvaltı içeceği (genellikle kahve)
  - Tereyağı
  - Reçel ve bal
  - Rafadan yumurta
  - Ekmek çeşitleri

35



Viyana Kahvaltısı

36

## Öğünlere Göre Menü Çeşitleri

d. **Amerikan Kahvaltı Menüsü:** Amerikalılar da İngilizler gibi kahvaltıya fazla önem verirler. Bu yüzden menüleri de oldukça zengindir. Amerikan kahvaltısının diğer kahvaltılardan farkı bol buzlu su içmeleridir

- Standart Amerikan kahvaltısı şu malzemelerden oluşur:
  - Kahvaltı içeceği (çay, kahve, kakao)
  - Taze meyve ya da meyve suyu
  - Jambonlu, sosisli veya baconlu yumurta
  - Tereyağı, reçel, bal
  - Ekmek çeşitleri

37



American Breakfast

38



39

## Öğünlere Göre Menü Çeşitleri

e. **Türk Kahvaltısı:** Ülkemizdeki her türlü otel işletmesinde ve diğer işletmelerde servis edilen bir kahvaltı çeşididir.

Türk kahvaltısı aşağıdaki yiyecek ve içeceklerden meydana gelir:

- Kahvaltı içeceği
- Tereyağı, reçel, bal
- Beyaz peynir, siyah zeytin
- Soğuş domates ve salatalık
- Yumurta çeşitleri
- Kızarmış ekmek

40



Türk Kahvaltısı

41



42



Türk Kahvaltısı

43

### ☕ ODA SERVİSİ / ROOM SERVICE ☕

#### KAHVALTI / BREAKFAST

**KAHVALTI (05.00 - 12.00) / BREAKFAST (05.00 a.m - 12.00 p.m)**

**KONTİNE NT AL KAHVALTI**  
Şef'in seçtiği taze pişirilmiş Ekmek, Şepeti,  
Taze Fındıklı İzi Çiğni Kavlalı, Çeşli,  
Tereyağlı Bal, Kefir,  
Taze Meyve veya Yoğurt

**Sıcak ve Soğuk İçecek Seçenekleriniz**  
arkak Taze Portakal Suyu veya Greyfurt Suyu,  
Bu Demlik Çay veya Kahve

**AMERİKAN KAHVALTISI**  
Şef'in Sizi için Hazırladığı: Ekmek, Şepeti,  
Taze Fındıklı İzi Çiğni Kavlalı, Çeşli,  
Beyaz Peynir, Kazar Peynir, Dana Jambon,  
Tavuk Jambon, Domates, Salatalık, Yağurt,  
Arzumuz Göze Hazırlanmış İzi Yumurta

**Sıcak ve Soğuk İçecek Seçenekleriniz**  
arkak Taze Portakal Suyu veya Greyfurt Suyu,  
Bu Demlik Çay veya Kahve

**TÜRK KAHVALTISI**  
Şef'in Sizi için Hazırladığı: Ekmek, Şepeti,  
Türk Peynir Çeşitleri  
(Beyaz Peynir, Tulum Peyniri, Eski Kazar),  
Bal, Şepet, Karmak, Yeşil Zeytin,  
Yeşil Zeytin, Domates, Salatalık

**Arzumuz Göze Türk Usulü Yumurta**  
Menemen  
Patlımaltı Yumurta veya Fahanda Yumurta

**Sıcak ve Soğuk İçecek Seçenekleriniz**  
arkak Taze Portakal Suyu veya Greyfurt Suyu,  
Bu Demlik Çay veya Kahve

€15

**Your Choice of Hot and Cold Drinks**  
One Glass of Fresh Orange Juice or Grapefruit Juice  
One Pot of Tea or Coffee

€18

**AMERICAN BREAKFAST**  
Chef's Special Bread Basket,  
Basket of Two Freshly Baked Breakfast Pastries,  
White Cheese, Kazar Cheese, Beef Ham,  
Chicken Ham, Tomato, Cucumber, Yogurt  
Two Eggs (Any Style)

**Your Choice of Hot and Cold Drinks**  
One Glass of Fresh Orange Juice or Grapefruit Juice,  
One Pot of Tea or Coffee

€17

**TURKISH BREAKFAST**  
Chef's Special Bread Basket,  
Turkish "Pogaca"  
Variety of Turkish Cheese  
(White Cheese, "Tulum" Cheese, Old Kazar),  
Honey, Jam, Cinnamon, Black Olives,  
Green Olives, Tomato, Cucumber

**Your Choice of Turkish Egg Specialties**  
"Menemen" (Omelette) Eggs with Vegetables & White  
Cheese), Fried Eggs with Potatoes, Pan Fried Eggs

**Your Choice of Hot and Cold Drinks**  
One Glass of Fresh Orange Juice or Grapefruit Juice,  
One Pot of Tea or Coffee

44

## Öğünlere Göre Menü Çeşitleri

### 2. Öğle Yemeği Menüsü: Öğle vakti alınan sınırlı bir öğün karakterini taşır

- Bu menüde genellikle ordövr yerine çorba tercih edilir
- Akşam menüsüne göre daha sade ve basittir

45



Rezervasyon: 0232 339 03 25 - 388 95 60  
Üniversite Sarrafı: 0232 388 40 00/ 2910  
Fırat Çarrafı: 0232 388 40 00/ 2910

46

| Lunch                                |      |
|--------------------------------------|------|
| Specialty Sandwiches - Wraps         |      |
| Chicken Sandwich                     | 6.00 |
| Turkey Club                          | 7.00 |
| Beef and Cheese Sandwich             | 6.00 |
| Our Favorite Ham Sandwich            | 6.00 |
| Grilled Chicken                      | 6.00 |
| Tuna Salad Sandwich                  | 6.00 |
| French Chicken Breast Salad Sandwich | 6.00 |
| Grilled Fowl Chicken Breast          | 6.00 |
| Egg Salad Sandwich                   | 6.00 |
| B.L.T.                               | 6.00 |
| Pork Hot in Cheese                   | 6.75 |
| Straight From The Salad Bowl         |      |
| House Salad                          | 6.00 |
| Chicken Salad                        | 6.00 |
| Beef Salad                           | 6.00 |
| Grilled Chicken Salad                | 6.00 |
| Grilled Fowl Chicken Breast          | 6.00 |
| Egg Salad                            | 6.00 |
| Pork Hot in Cheese                   | 6.75 |
| Specialty Wraps                      |      |
| Zippy Beef Wrap                      | 7.25 |
| Grilled Chicken Wrap                 | 7.25 |
| Beef and Cheese Wrap                 | 7.25 |
| Turkey Club Wrap                     | 7.25 |
| Portobello Chicken Wrap              | 7.25 |
| Medium Wrap                          | 7.25 |
| Steak Sandwiches and Subs            |      |
| Steak Sandwich                       | 6.75 |
| Steak Sub                            | 6.75 |
| Steak Sandwich with Cheese           | 7.25 |
| Steak Sub with Cheese                | 7.25 |
| Buffalo Chicken Cheese Sandwich      | 7.50 |

47

## Öğünlere Göre Menü Çeşitleri

### 3. Akşam Yemeği Menüsü: Akşam yemekleri günün esas öğünü kabul edilir

- Menü zengin olarak hazırlanır ve menü tanziminde yemek sırasına ilişkin kurallara uyulur
- Genellikle 5-6 çeşit yemekten meydana gelir

48



49

## Öğünlere Göre Menü Çeşitleri

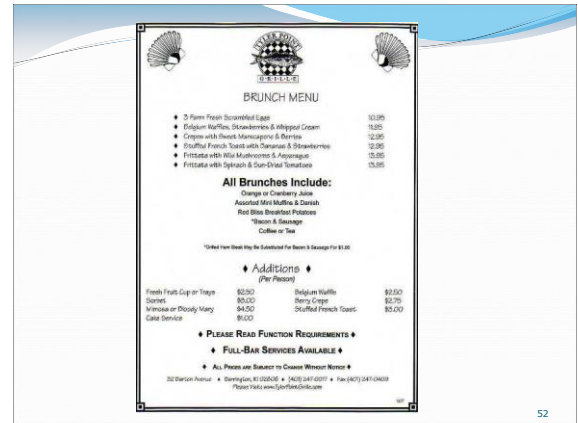
### 4. Brunch Menü: Kahvaltı ve öğle yemeğinin birleşiminden oluşur

- Menüü genellikle hafif yiyeceklerden oluşur
- Açık büfe olarak hazırlanır ve büfeye kahvaltılık malzemeler yanında, çorba hafif yemekler ve snack türü yiyecekler yerleştirilir
- Fiks fiyat uygulanır

50



51



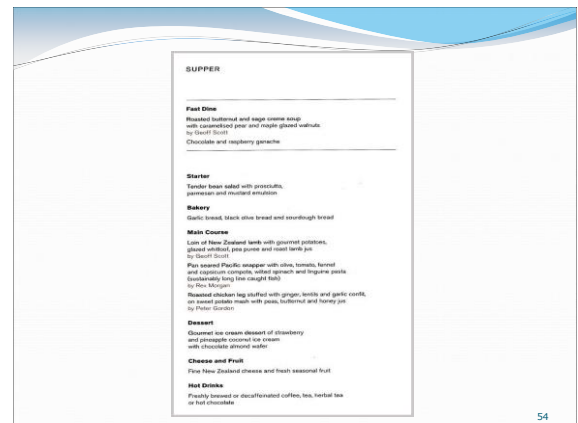
52

## Öğünlere Göre Menü Çeşitleri

### 5. Supper Menü: Gece geç saatlerde alınan ve kolay sindirilebilen hafif yemeklerden oluşan bir menüdür

- Geç saatlerde alındığı için ağır ve baharatlı yiyeceklerden kaçınılır

53



54

## Özel Menüler

- **Çocuk Menüsü:** Bu menülerdeki yiyecekler çocuklar için yarım veya azaltılmış porsiyon şeklinde uygulanmaktadır
- **Özel Davet Menüsü:** Özel nedenlerle düzenlenen yemeklerde uygulanan menülerdir. Banket ve özel menüler müşterinin özel isteklerine göre hazırlanır
- Buna göre alternatifli table d'hôte menü hazırlanır ve müşteri seçimine bırakılır

55



56



57

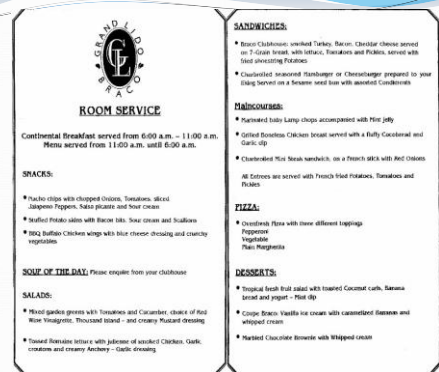
## Özel Menüler

- **İçki Menüsü:** Sadece içkilerin sunulduğu menülerdir. Servis edilen içeceğin şişe ve bardak fiyatları belirlenmelidir
- **Oda Servisi Menüsü:** Büyük oteller 24 saat oda servisi sunmaktadır.
- Çoğu oda servisi menüleri sınırlıdır. Çeşitli kahvaltı servisleri ile yiyecek ve içecek servislerin içerir.

58



59



60



- Menü planlaması ile ilgili verilen bilgilerden hangisi yanlıştır?
- a) Grup için hazırlanıyorsa; grubun yaşı, milliyeti dikkate alınmalıdır
- b) Aynı lezzet, görünüm ve baharatları kapsayan yiyecekler bir arada kullanılmalıdır
- c) Yapılan menü, sağlık için gerekli besin öğelerini içermelidir
- d) İşletme ve çevre özelliği dikkate alınmalıdır
- e) Mevsimsel özellikler göz önünde bulundurulmalıdır

- Toplu tüketim yapılan kurumlarda belirli bir süre içerisinde aynı günler aynı tabldot menü müşterilere sunulur. Bu tür menülere ne ad verilir?
- a. Tabldot menü
- b. Alakart menü
- c. Dönüşümlü tabldot
- d. Fiks menü
- e. Günlük menü

68

- Hangisi tabldot menünün belirleyici özelliklerinden değildir?
- a. Sınırlı sayıda yemeklerin sunulmasına yer verilir
- b. Müşterilerin yemek seçimi sınırlıdır
- c. İşletme sabit fiyat uygular
- d. Önceden hazırlanmış yemekler belirlenen öğün saatlerinde servis edilir
- e. Her yemeğin fiyatı ayrıdır

69

- Siparişe dayalı menüler hangileridir?
- a. Tabldot menü
- b. Alakart menü
- c. Dönüşümlü tabldot
- d. Fiks menü
- e. Günün menüsü

70

- Menü fiyatına içeceklerin de dahil olduğu menü türü hangisidir?
- a. Tabldot menü
- b. Alakart menü
- c. Dönüşümlü tabldot
- d. Fiks menü
- e. Günün menüsü

71

- Hangisi fiyatlarına ve sunma şekline göre menü çeşitlerinden değildir?
- a. Tabldot menü
- b. Alakart menü
- c. Dönüşümlü tabldot
- d. Fiks menü
- e. Kahvaltı menüleri

72

- Continental Kahvaltı hangi yiyeceklerden oluşur?
  - a. Ekmek çeşitleri, tereyağı, reçel ve bal, kahvaltı içeceği
  - b. Ekmek çeşitleri, reçel ve bal, kahvaltı içeceği
  - c. Yumurta çeşitleri, tereyağı, reçel ve bal, kahvaltı içeceği
  - d. Haşlanmış yumurta, Ekmek çeşitleri, tereyağı, reçel ve bal, kahvaltı içeceği
  - e. Omlet, ekmek çeşitleri, tereyağı, reçel ve bal, kahvaltı içeceği