

## 2. Het menu samenstellen

### ***Wat moet je weten om een menu samen te stellen.***

Jullie moeten een drie gangen menu samenstellen, voordat je een menu kunt samenstellen zal je rekening moeten houden met een aantal aspecten, zoals:

- Regels van de menuleer.
- Seizoen producten, verkrijgbaarheid.
- Inkoopprijs.
- Kleur en samenstelling van de gerechten.

Wat houden de bovenstaande punten nou allemaal in:

**Regels van de menuleer:** <http://www.serveerkunde.be/Menuleer.html>

Om te voldoen aan een goed menu zal je rekening moeten houden met een aantal regels. Kijk eens op deze website wat dat inhoud:

#### **Seizoen producten, verkrijgbaarheid:**

Kijk op de volgende websites om te kijken wanneer iets goed verkrijgbaar is als jij moet koken:

Groente en fruit: <http://groentefruit.milieucentraal.nl/groente-en-fruit-kalender/>

Overige producten: <http://www.lacroix.be/nl/seizoenskalender>

#### **Inkoopprijs:**

Het menu kost **€12.50** euro per persoon. Tijdens het samenstellen van je menu houdt je rekening met 40 gasten.

#### **Kleur en samenstelling van de gerechten:**

Je moet rekening houden dat al jullie gangen niet dezelfde kleur hebben of dat er niet in de verschillende gangen dezelfde producten worden verwerkt. Bijv; een tomatensoep als voorgerecht en een tomatensaus bij het hoofdgerecht.

### ***Waar moet het 3-gangenmenu uit bestaan:***

- **Een voorgerecht**  
(met bijlage (toast, boter, saus, enz.).)
- **Een hoofdgerecht**  
Bestaand uit vis of vlees  
Een soort groente  
Aardappelen, rijst of pasta  
Een saus
- **Een nagerecht.**

*Als je een goed menu hebt dan schrijf je het hieronder.*

*De volgende stap is*

*dat je naar het samenwerkende restaurant moet, hiervoor moet je een afspraak maken.*

*Daarvoor neem je dit menu mee wat je hieronder hebt geschreven.*

Voorgerecht  
Brood en boter

XXX

Hoofdgerecht  
Vlees of vissoort  
Welke groenten  
Wat voor aardappel, rijst of pasta  
Welke saus  
Welk bijgerecht

XXX

Welk nagerecht

Op **deze** bladzijde komt het uiteindelijke menu te staan wat jullie met de chef hebben besproken, want er wordt vaak nog wat aan gesleuteld om er een extra mooi menu van te maken. Dit menu Whatsapp of e-mail je naar je docent binnen 2 dagen na je afspraak.

Namen leerlingen:

Datum Menu:

Naam Chefkok:

Naam restaurant:

Voorgerecht

XXX

Hoofdgerecht

XXX

Welk nagerecht

**Deze bladzijde bewaar je goed en stop je in je werkstuk**