**Модуль А. Работа за стойкой**

Барная карта оформляется площадкой после согласования всех изменений/дополнений.

**«Завтрак»**

|  |  |
| --- | --- |
| Кофе | * Эспрессо * Американо * Лонг блэк * Капучино * Латте макиато * Раф кофе |
| Чай | * Черный * Зеленый * Травяной * Ромашка |
| Дополнительно в чай/ к чаю | * Чабрец * Мята * Имбирь * Лимон * Мед * Печенье |

**«Напитки на вынос»**

|  |  |
| --- | --- |
| Напиток | Объем |
| Капучино | 0,2/0,3/0,4 |
| Латте макиато | 0,2/0,3/0,4 |
| Флет уайт | 0,2/0,3/0,4 |
| Раф кофе | 0,2/0,3/0,4 |
| Сиропы в асс. | |

**ТЗ к авторским лимонадам.**

1. Можно использовать любые из продуктов доступных в зоне бара
2. В каждом лимонаде должно быть не менее 4х ингредиентов
3. Лимонады должны отличаться друг от друга не менее чем 3мя ингредиентами (не считая кислые основы – сок лимона/лайма)
4. В день Д-1 участник должен подать заявку на необходимые дополнительные сиропы (из предоставляемых площадкой)

**«Бизнес-ланч»**

Сок в ассортименте

Морс в ассортименте

**«Банкетное обслуживание»**

|  |  |
| --- | --- |
| Вино по бокалам | |
| Красное (2х видов) | 150 мл |
| Белое (2х видов) | 150 мл |
| Крепкий алкоголь | |
| Водка | 40 мл |
| Коньяк | 40 мл |
| Виски | 40 мл |
| Алкогольные коктейли | |
| * Динамит * Космос * Цветок * Прованс * Эмоция * Рассвет * Сибирь * Бабочка * Трио * Гуава | |
| Горячие напитки | |
| Чай черный |  |
| Чай зеленый |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Динамит** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Водка * Сироп Pinch&Drop «Соленая карамель» * Пюре Pinch&Drop «Ананас» * Лимонный концентрат * Болгарский перец | 50 мл  15 мл  15 мл  15 мл  ⁓20-30г |
| Украшение:   * Слайс апельсина | |
| Приготовление:  В шейкере размять мадлером перец. Смешать указанные ингредиенты. Перелить в бокал для подачи со льдом. Украсить слайсом апельсина. | |
| Подача: Олд Фешн | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Космос** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Водка * Белое вино * Сироп Pinch&Drop «Бергамот» * Сироп Pinch&Drop «Черная смородина» * Лимонный концентрат * Пищевой глиттер | 40 мл  20 мл  5 мл  20 мл  15 мл |
| Украшение:  Сублимированная малина | |
| Приготовление:  В смесительном стакане смешать все ингредиенты вместе с пищевым глиттером. Перелить в охлажденный бокал подачи. Украсить сферами белого шоколада на шпажке. | |
| Подача: Коктейльная рюмка | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Цветок** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Джин * Белое вино * Сироп Pinch&Drop «Бузина» * Кордиал C.O.D.E. «Жасмин, Яблоко, Розовая гуава» * Игристое вино | 20 мл  10 мл  10 мл  20 мл  30 мл |
| Украшение:   * Сухоцвет | |
| Приготовление:  Смешать все ингредиенты в смесительном бокале вместе со льдом. Перелить в бокал. | |
| Подача: Бокал Флюте или шампанское-блюдце | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Прованс** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Текила * Кордиал C.O.D.E «Черная Смородина / Ананасовый Экспресс / Лаванда» * Сироп Pinch&Drop «Ежевика» * Лимонный концентрат * Тоник | 50 мл  25 мл  5 мл  5 мл  90 мл |
| Украшение:   * Сухоцвет | |
| Приготовление:  В охлажденном бокале смешать все ингредиенты. Добавить лед. Перемешать. Украсить сухоцветом. | |
| Подача: Хайбол | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Эмоция** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Водка * Вермут красный * Пюре Pinch&Drop «Вишня» * Сироп Pinch&Drop «Дамасская роза» * Лимонный концентрат * Пенообразователь | 30 мл  10 мл  20 мл  5 мл  15 мл  3 капли |
| Украшение:   * Пищевой глиттер или порошок сублимированных ягод | |
| Приготовление:  Смешать все ингредиенты в шейкере. Перелить с помощью дабл стрейна в охлажденный бокал подачи. Украсить пену глиттером или порошком сублимированных ягод. | |
| Подача: Бокал для маргариты/ шампанское-блюдце | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Рассвет** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Ром белый * Вермут Бьянка * Пюре Pinch&Drop «Клубника» * Сироп Pinch&Drop «Дамасская роза» * Лимонный концентрат * Пенообразователь | 40 мл  20 мл  20 мл  10 мл  20 мл  3 капли |
| Украшение:   * Сухоцвет | |
| Приготовление:  Все ингредиенты поместить в шейкер. Взбить до пушистой пены. При помощи дабл стрейна (стрейнер и сито) перелить в бокал. Украсить напиток | |
| Подача: Хайбол | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Сибирь** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Игристое вино * Сироп Pinch&Drop «Бузина» * Drinksome «Сибирский аперитив» * Лимонный концентрат | 150 мл  25 мл  50 мл  10 мл |
| Украшение:   * Сухоцвет | |
| Приготовление:  В охлажденном бокале смешать все ингредиенты. Добавить лед. Перемешать. | |
| Подача: Бокал для вина | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Бабочка** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Джин розовый (или обычный) * Вермут Бьянко * Сироп Pinch&Drop «Черная Смородина» * Кордиал С.O.D.Е «Черная смородина / Ананасовый экспресс / Лаванда» * Лимонный концентрат | 35 мл  15 мл  5 мл  20 мл  10 мл |
| Украшение:   * Сухоцвет | |
| Приготовление:  Смешать все ингредиенты в смесительном бокале. Перелить в охлажденный бокал для подачи. Украсить сухоцветами. | |
| Подача: Шампанское-блюдце | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Трио** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Коньяк * Красный вермут * Питьевой биттер * Сироп Pinch&Drop «Кленовый пекан» | 30 мл  20 мл  30 мл  15 мл |
| Украшение:   * Цедра апельсина | |
| Приготовление:  Добавить ингредиенты в охлажденный бокал со льдом. Тщательно перемешать и украсить напиток. | |
| Подача: Олд фэшн | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Гуава** | |
| Ингредиенты: |  |
| * Текила * Ликер «Блю Кюрасао» * Сироп Pinch&Drop «Бузина» * Кордиал C.O.D.E. «Жасмин, Яблоко, Розовая гуава» * Концентрат Лайм * Пенообразователь | 40 мл  20 мл  10 мл  10 мл  20 мл  4 капли |
| Украшение:   * На усмотрение конкурсанта | |
| Приготовление:  Поместить все ингредиенты в шейкер, перемешать. Добавить лед и хорошо взбить. Перелить в охлажденный бокал со льдом. Украсить напиток. | |
| Подача: Олд фэшн | |

**Модуль Б. «А ля карт»**

**«Завтрак»**

Примерное меню\*:

|  |
| --- |
| Каши |
| * Каша геркулес * Каша рисовая |
| Блюдо из яиц |
| * Омлет * Глазунья |
| Закуски |
| * Сырники * Салат «Овощной» |
| Сэндвичи |
| * Сэндвич с ветчиной * Сэндвич с курицей |

\*Возможны незначительные изменения

Меню напитков

|  |  |
| --- | --- |
| Кофе | * Эспрессо * Американо * Лонг блэк * Капучино * Латте макиато * Раф кофе |
| Чай | * Черный * Зеленый * Травяной |
| Дополнительно в чай/ к чаю | * Чабрец * Мята * Лимон * Мед |

**«Бизнес-ланч»**

В меню блюд должно быть не менее 8 позиций, из которых:

|  |  |
| --- | --- |
| Закуска | |
| * Салат «Коктейль» * Салат «Цезарь» * Салат «Греческий» | |
| Суп | |
| * Суп борщ * Лапша куриная * Солянка сборная | |
| Горячее блюдо | Гарниры\* |
| * Куриная грудка под сыром * Горбуша запеченная * Паста Болоньезе | * Рис отварной * Спагетти * Гречневая каша |
| Напитки | |
| * Сок в асс. | |

Обязательно наличие стоп-листа на всех конкурсантов на каждый день.

Меню напитков

|  |  |
| --- | --- |
| Авторский лимонад (комплимент) | Подается в стол (приготовлен конкурсантом работающим на модуле А) |
| Негазированные напитки | Сок в асс.  Морс в асс. |

**Модуль В. Банкетное обслуживание**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Закуска | Основа для салата выдается порционно с кухни (предзаказ) + 3 вида заправки в обнос по желанию гостей | | |
| Основное блюдо\* | Паста/Горбуша/Курица | | |
| Десерт\*\* | Венские Вафли шоколад/ягоды | | |
| Напитки | | | |
| Вино по бокалам | | |
| Красное (не менее 2х видов) | | 150 мл |
| Белое (не менее 2х видов) | | 150 мл |
| Крепкий алкоголь\*\*\* | | |
| Водка | | 40 мл |
| Коньяк | | 40 мл |
| Виски | | 40 мл |
| Алкогольные коктейли | | |
| * Динамит * Космос * Цветок * Прованс * Эмоция * Рассвет * Сибирь * Бабочка * Трио * Гуава | | |
| Горячие напитки\* | | |
| Чай черный | |  |
| Чай зеленый | |  |

\*Официант получает с бара чайник, посуду для подачи и кондименты (сахар)