

■ GASTRONOMIA

À la data

Propozycja nowego menu

OPRACOWANIE

À la data

DATA

08.09.2026

Bistro przy Rynku — karta do przeglądu

Propozycja nowego menu — do zatwierdzenia przez lokal

Dania główne otwierają kartę. Pierwsza trójka to schabowy, pierogi i risotto; jest to proponowana hierarchia do testu. Część podstawowa zachowuje wszystkie 12 pozycji oraz ceny wejściowe. Opisy nie uzupełniają receptur o domyślne składniki.

Dania główne

Schabowy z kością — 39 zł

Schabowy z kością podawany z ziemniakami i mizerią.

Pierogi z kaczką — 36 zł

Pierogi z nadzieniem z kaczki, podawane z sosem pieczeniowym.

Risotto grzybowe — 34 zł

Risotto z grzybami i parmezanem.

Sandacz z puree — 48 zł

Sandacz podawany z puree i warzywami sezonowymi.

Makaron z kurczakiem — 32 zł

Makaron z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami.

Burger wołowy z frytkami — 37 zł

Burger wołowy podawany z frytkami.

Na początek — zupy i przystawka

Zupa dnia — 16 zł

O aktualny rodzaj zupy i jej skład zapytaj obsługę.

Krem z pieczonego buraka — 19 zł

Krem z pieczonego buraka z fetą i pestkami dyni.

Śledź po kaszubsku — 22 zł

Śledź po kaszubsku podawany z ziemniakiem i cebulą.

Desery

Sernik z sosem malinowym — 18 zł

Sernik podawany z sosem malinowym.

Szarlotka z lodami waniliowymi — 17 zł

Szarlotka podawana z lodami waniliowymi.

Napoje

Lemoniada cytrynowa z miętą — 14 zł

Lemoniada z cytryną i miętą.

Uwagi właściciela przed zatwierdzeniem

Ta część służy dopracowaniu projektu i nie jest przeznaczona do wydruku dla gościa.

- **Zupa dnia:** przygotować widoczną, aktualną nazwę i skład. Odesłanie do obsługi może pozostać rozwiązaniem przejściowym. Mierzyć, czy spada liczba pytań przed zamówieniem.
- **Sandacz:** potwierdzić podstawę puree i aktualne warzywa, a następnie uzupełnić opis. Nie zmieniać określenia na „puree ziemniaczane” bez sprawdzenia receptury.
- **Burger:** dopisać rzeczywiste dodatki i sosy po ich potwierdzeniu. Projekt celowo ich nie wymyśla. Zgodność opisu z wydaniem sprawdzić przed rozpoczęciem testu.
- **Risotto:** trzecie miejsce jest ekspozycją testową, nie oznaczeniem popularności. Wynik oceniać poprzez udział w porcjach głównych i średni wkład całej grupy.
- **Zakres i bezpieczeństwo informacji:** żadnej pozycji nie usunięto ani nie połączono. Lokal zatwierdza receptury i informacje o alergenach; projekt nie nadaje niepotwierdzonych oznaczeń dietetycznych.

Odrębna propozycja nowego dania do testu

Pierogi z kaczką w sosie pieczeniowym z grzybami — cena do ustalenia

Proponowany wariant łączy pierogi i sos z istniejącej pozycji z grzybami wskazanymi przy risocie. Receptura i koszt nowej porcji wymagają kalkulacji. Testować dopiero po zakończeniu próby układu, w małej partii; mierzyć wkład, odpady i ewentualne zastępowanie podstawowych pierogów. To nie jest pozycja zatwierdzona do stałej sprzedaży.

Odrębny scenariusz cenowy do decyzji

Burger: rozważana cena 39 zł zamiast 37 zł. Nie obowiązuje w części podstawowej. Przy niezmiennym koszcie składników 18 zł daje 21 zł wkładu na porcję. Minimum 168 porcji miesięcznie utrzymałoby dotychczasowy łączny wkład burgera. Scenariusz wymaga osobnego testu, bez równoczesnej zmiany receptury i układu.