

■ GASTRONOMIA

# À la data

*Propozycja karty sezonowej*

---

OPRACOWANIE

À la data

DATA

08.09.2026

# Wrzesień — propozycje na przełom lata i jesieni

## Propozycja karty sezonowej — do zatwierdzenia przez lokal

Punkt odniesienia: **8 września 2026, sezon w Polsce**. Propozycje zachowują charakter bistro: krem warzywny, risotto, pierogi, szarlotkę i lemoniadę. Wskazane produkty są kandydatami sezonowymi, nie potwierdzoną dostawą. Wszystkie ceny pozostają do ustalenia po kalkulacji nowych receptur.

## 1. Krem z pieczonej dyni z fetą i pestkami dyni

Proponowany krem z pieczonej dyni, z dodatkiem fety i pestek dyni. Nawiązuje do techniki pieczenia oraz dodatków obecnego kremu z buraka; dynia byłaby nowym składnikiem receptury.

**Sugerowany składnik sezonowy:** dynia. Testować jako czasowy wariant kremu, zapisując sprzedaż, koszt porcji i niewykorzystaną ilość przygotowanej zupy.

## 2. Risotto grzybowe z pieczonym burakiem i parmezanem

Propozycja połączenia istniejącego risotta z pieczonym burakiem znanym z zupy. Grzyby i parmezan są wskazane w stałej karcie; możliwość wspólnego przygotowania buraka trzeba sprawdzić technologicznie.

**Sugerowane składniki sezonowe:** buraki i grzyby w odmianie zatwierdzonej przez lokal. Oceniać wkład oraz dodatkowy czas wydania względem podstawowego risotta. Nie wprowadzać podczas testu jego ekspozycji.

## 3. Pierogi z kaczką w sosie pieczeniowym z grzybami

Proponowany wariant pierogów z kaczką, podawanych z sosem pieczeniowym wzbogaconym grzybami. Zachowuje jedną z ważniejszych pozycji głównych zamiast uruchamiać zupełnie nową kategorię kuchni.

**Sugerowany składnik sezonowy:** grzyby, z potwierdzonym rodzajem i dostępnością. Porównywać wkład obu wariantów pierogów, ich łączną sprzedaż oraz odpady, aby odróżnić rozszerzenie wyboru od samego przeniesienia zamówień.

## 4. Szarlotka z pieczoną śliwką i lodami waniliowymi

Proponowana sezonowa wersja obecnej szarlotki: dodatek pieczonych śliwek, z zachowaniem lodów waniliowych. Śliwki wprowadzają nowy składnik bez tworzenia od podstaw kolejnego rodzaju deseru.

**Sugerowane składniki sezonowe:** jabłka i śliwki. Oceniać wybór wariantu w obrębie deserów, koszt dodatku oraz niewykorzystane porcje owoców; nie porównywać deseru z daniem głównym jako zamiennikiem.

## 5. Lemoniada jabłkowa z cytryną i miętą

Proponowana lemoniada łącząca jabłko z cytryną i miętą obecnymi w stałym napoju. Lokal ustala formę przygotowania jabłek i recepturę, bez zakładania identycznego kosztu jak dla podstawowej lemoniady.

**Sugerowany składnik sezonowy:** jabłka. Mierzyć sprzedaż obu lemoniad łącznie, koszt przygotowania i straty, aby sprawdzić, czy wariant daje coś więcej niż podział obecnych zamówień.

## Warunki małego wdrożenia

Nie uruchamiać wszystkich pięciu propozycji jednocześnie. Po zakończeniu testu stałej karty zacząć od jednej, np. wariantu pierogów, ponieważ podstawowe danie ma udokumentowane 145 porcji sprzedaży. Nie dowodzi to popytu na nową wersję.

Przed sprzedażą lokal potwierdza dostępność, nowe składniki, receptury, alergeny, koszty i ostateczne ceny. Dla wybranej propozycji przygotować małą partię oraz zapisywać sprzedaż, wkład, odpady i dodatkową pracę. Dopiero wynik uzasadnia kolejną partię lub rozszerzenie sezonowej karty.