

MENÚ DEL DÍA

* LENTEJAS VEGETARIANAS
AL CURRY

* CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA
CON MERMELADA DE ARÁNDANOS

* ENSALADA DE TRUCHA
AHUMADA Y TOMATE

○
* HUSILITO DE POLLO CON SALSA
DE LIMÓN Y LOUS-LOUS

* DORADA AL HORNO CON
SALTEREO DE VERDURAS

○
* CREPE CON FRUTAS Y CHOCOLATE

* SORBETE DE PERA

○ CAFE, INFUSIÓN, TÉ

11'50€

¡Dale la vuelta a tu menú!

Te ayudamos a conseguir
un menú del día atractivo,
variado y competitivo.





Dale la
vuelta a tu
MENÚ

En Unilver Food Solutions queremos ayudarte a darle la vuelta a tu menú del día. Con consejos, ideas de recetas e ingredientes, para que tu oferta sea lo más diferente posible, asegurándote así tener tu local lleno, y sobre todo, que los clientes repitan cada mediodía!

Serás el favorito de tu zona ;)



QUE TIENES QUE
TENER EN CUENTA PARA HACER UN

¿MENÚ?

Que sea saludable y compensado

Para llegar al nuevo comensal que busca una alimentación equilibrada.

QUE SEA RENTABLE

Hacer un buen plan de compra, afinar la compra con las ventas para evitar excedentes.

Que esté bien comunicado

Con una carta vistosa, sin faltas y con platos que se lean fácilmente conseguirás que se fijen en tu oferta.

Que sea variado

Aumentando un poco la gama de ingredientes conseguirás transmitir variedad de menú.

Que esté bien servido

Con una mesa bien montada y una decoración adecuada al local la experiencia del comensal será más positiva.

Y PARA
platos
¿COMBINADOS?

Gastronomía popular

Los comensales se sienten identificados con los platos que conocen.

A gusto del cliente

Tener en cuenta las preferencias del comensal hará que regresen a tu local.

ADÁPTATE A LOS NUEVOS GUSTOS

Uniéndote a las nuevas tendencias, como la asiática, ganarás más variedad de público.

También con salsas

Por unos pocos céntimos por plato, aumenta su valor percibido por el comensal.

Nos gusta el picoteo

Si ofreces una tapa mientras el cliente espera los platos, ganarás fidelización.

Se puede hacer de todo y más

Combina ingredientes, presentaciones y complementos para dar variedad a tu menú.

Reaprovechamiento

Por ejemplo con las sobras de carne se pueden hacer croquetas. Supone ahorro y rentabilidad.



Composición de un
MENÚ
del día

1

PRIMEROS



Ensaladas



Pastas



Guisos

2

SEGUNDOS



Pollo



Cerdo
y Ternera



Pescado

3

POSTRES



Fruta



Yogur



Tartas

PREPARA TUS

ENSALADAS

Ensalada de salmón con vinagreta clásica



Vinagreta
Hellmann's



Mezclum



Salmón



Aceitunas



Salsa Sabor
César Hellmann's



Mezclum



Atún



Tomate



Huevo



Manzana

Ensalada primavera con crujientes



Balsámico
Hellmann's



Mezclum



Bacon



Picatostes

PREPARA TUS
PASTAS

Tagliatele al pomodoro con aroma de albahaca



Tagliatelle Knorr



Salsa Pomodoro
Knorr



Primerba
Albahaca

Macarrones con roquefort y nueces



Penne Rigate Knorr



Salsa Roquefort
Garde d'Or



Nueces

Fusillis con huevo duro, atun y salsa rosa



Fusilli Tricolor
Knorr



Hellmann's
Original y Ketchup



Huevo duro



Atún

PREPARA TUS
GUISOS

Estofado de garbanzos, taco de bacalao y espinacas



Primerba
Cebolla Dorada
Knorr



Garbanzos



Espinacas



Ajo y Pimentón



Bacalao

Patata guisada con costilla de cerdo



Caldo de Pollo
Knorr



Bovril Knorr



Costilla de
cerdo



Cebolla y Ajo



Patata

Porrusalda de boletus



Caldo de Carne
Knorr



Primerba Setas
Knorr



Puerro



Cebolla y Ajo



Patata

PREPARA TUS

SEGUNDOS DE POLLO

Nuggets de pollo fresco a las finas hierbas con pasta



Epanador
Knorr



Pollo



Primerba Finas
Hierbas Knorr



Tagliatelle
Knorr

Pechuga de pollo rebozado con láminas de patatas y tomate



Epanador
Knorr



Pollo



Salsa Pomodoro
Knorr



Patata

Muslo de pollo al horno con verduras y salsa demiglace



Salsa Demiglace
Knorr



Muslo
de pollo



Primerba
de Ajo Knorr



Cebolla



Pimiento
y Berenjena

PREPARA TUS

SEGUNDOS DE CARNE

Albóndigas con sepia



Salsa Pomodoro
Knorr



Maizena®
Express



Albóndigas



Sepia

Escalopines de cerdo en salsa de pimienta, arroz y cogollo



Salsa Pimienta
Verde Garde d'Or



Escalopines



Arroz integral



Cogollos
a la plancha

Rustido de carrillera con reducción de vino tinto



Bovril Knorr



Maizena®
Express



Carrillera



Cebolla y
Vino tinto



Patata

PREPARA TUS

SEGUNDOS DE PESCADOS

Fritura de boquerón con 7 verdes y salsa 1000 islas



Maizena®

Boquerón

Mil Islas
Hellmann's

Mezclum

Espárragos

Cazón adobado en pesto verde y salsa deluxe



Maizena®

Cazón

Primerba Pesto
Verde

Salsa DeLuxe
Hellmann's

Salmon con salsa holandesa y puré al curry



Salsa Holandesa
Gardé d'Or

Suprema de
salmón

Primerba
de Curry

Puré de Patatas
Knorr

PREPARA TUS
POSTRES

Bola de helado con chocolate fundido y mango



Sirope de Chocolate
Carte d'Or



Coulis de Mango
Carte d'Or



Bola de helado

*Pannacotta con frutas del bosque
y crujiente de banana*



Frutas del Bosque
Carte d'Or



Panna Cotta
Carte d'Or



Banana frita

Flan de chocolate y naranja con nata



Flan de Chocolate
Carte d'Or



Krona Spray



Sirope de Naranja
Carte d'Or

TEN EN CUENTA NUESTROS

CONSEJOS

¿Qué servirás?

Tener claro que tipo de comida y la cantidad de platos que tendrás en la carta, es clave, ya que cuantos más platos tengas, más grande deberá ser tu despensa.

¿Qué precios pongo?

Una exhaustiva gestión de los escandallos es la clave para que tu negocio funcione correctamente.

El equipo

Dependiendo de la oferta, del local y de la cantidad de clientes prevista, deberemos decidir nuestra plantilla tanto en sala como en cocina, para que el servicio sea el mejor para los comensales.

Los menús según los clientes

Menú obrero: tiene que ser rápido, ligero y económico.

Menú ejecutivo: una propuesta más elaborada. Como son comidas donde se habla de negocios, las sobremesas se pueden alargar. En este tipo de menús se valora mucho el trato personalizado.

Menú de ocio: una oferta más relajada para el comensal. Debemos tener menús infantiles en nuestras cartas y contemplar la posibilidad de tener menús degustación.

Descubre nuestros productos
en www.ufs.com

www.ufs.com
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@Unilever.com

