



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



AKCIDENČNÍ TISKOVINY

14. Jídelní a nápojový lístek

www.isspolygr.cz

Vytvořila:
Šárka Slavíčková
Vytvořeno dne 11. 10. 2012

Integrovaná střední škola polygrafická,
Brno, Šmahova 110
Šmahova 110, 627 00 Brno

Interaktivní metody zdokonalující edukaci na ISŠP
CZ.1.07/1.5.00/34.0538

Akcidenční tiskoviny

DUM číslo: 14
Název: Jídelní a nápojový lístek

Škola	Integrovaná střední škola polygrafická, Brno, Šmahova 110
Ročník	2. ročník (SOŠ, SOU)
Název projektu	Interaktivní metody zdokonalující proces edukace na ISŠP
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0538
Číslo a název šablony	III/2 Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT
Autor	Šárka Slavičková
Tematická oblast	Akcidenční tiskoviny
Název DUM	Jídelní a nápojový lístek
Pořadové číslo	DUM 14
Kód DUM	VY_32_INOVACE_14_OV_SA
Datum vytvoření	11. 10. 2012
Anotace	Specifika úpravy a volby písma jídelního a nápojového lístku

Pokud není uvedeno jinak, je uvedený materiál z vlastních zdrojů autora.
Jako ukázky byly použity cvičné práce žáků.

JÍDELNÍ LÍSTEK

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

řadíme do skupiny společenských akcidenčních tiskovin.

Jídelní a nápojový lístek jsou tiskoviny vícestránkové.

Úpravu velmi ovlivňuje typ restauračního zařízení, pro které je lístek zhotoven.

Pokud má restaurace zvlášť jídelní a nápojový lístek, měly by být tvořeny ve stejném stylu.

Text na Jídelním lístku

Na první straně je umístěn název restaurace, popř. logo a Jídelní lístek

Na dalších stranách názvy pokrmů (někdy i složení pokrmu), množství (váha) a cena.

Pokrmů jsou většinou rozděleny do skupin podle druhu jídla:

Předkrmy, Polévky, Vepřové maso ... Speciality podniku, Přílohy ...

Na poslední straně bývají většinou umístěny údaje o restauraci (adresa, telefon, otevírací doba, webové stránky).

Text na Nápojovém lístku

Na první straně je umístěn název podniku (např. kavárny), popř. logo a Nápojový lístek

Na dalších stranách názvy a množství nápojů a cena.

Nápoje bývají rozděleny do skupin: Horké nápoje, Nealkoholické nápoje, Pivo, Víno ...

Písmo

- volíme dobře čitelné písmo podle stylu restaurace
- raději kombinujeme řezy jednoho písmového fondu, popř. na názvy skupin pokrmů (nápojů) použijeme jiný typ písma

Zdobné prvky

- obrázek (ořezová cesta)
- prvky vektorové grafiky
- linky, barevné plochy

Barevnost

- jednobarevná (s použitím jednoduchých zdobných prvků – linka, vektorová grafika)
- dvoubarevná (vektorová grafika, podtiskové plochy)
- čtyřbarvotisk (možnost použití barevné fotografie nebo ořezové cesty z fotografie).

Velikosti písma

Jídelní (nápojový) lístek– podle formátu papíru a použitého písma.

Názvy jídel, množství, složení a cenu sázíme většinou od 10 do 14 bodů.

Názvy můžeme zvýraznit tučným řezem, verzálkami, jinou barvou.

Názvy skupin pokrmů (nápojů) sázíme o něco větší velikostí. Každá skupina začíná většinou na nové straně, nebo je výrazně oddělena.

Text je uspořádán pořadově pomocí nastavených tabulátorů.

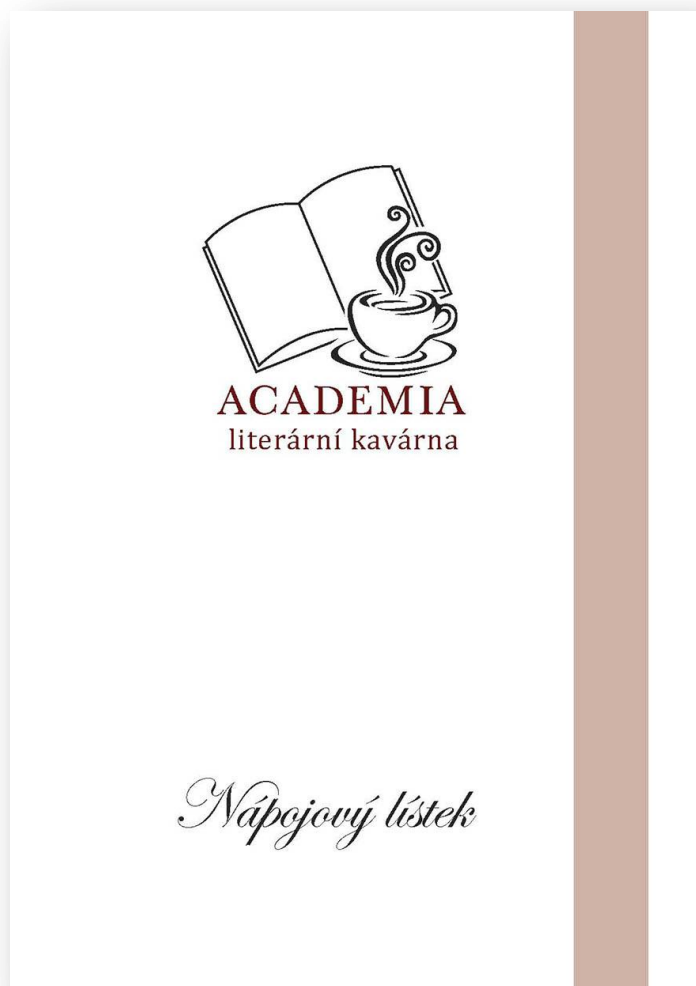
Úprava všech stran musí být stejná.

Formát

Nejčastěji A4, A5. Můžeme použít i atypické formáty.

Ukázka úpravy a volby písma (úvodní a vnitřní strana)

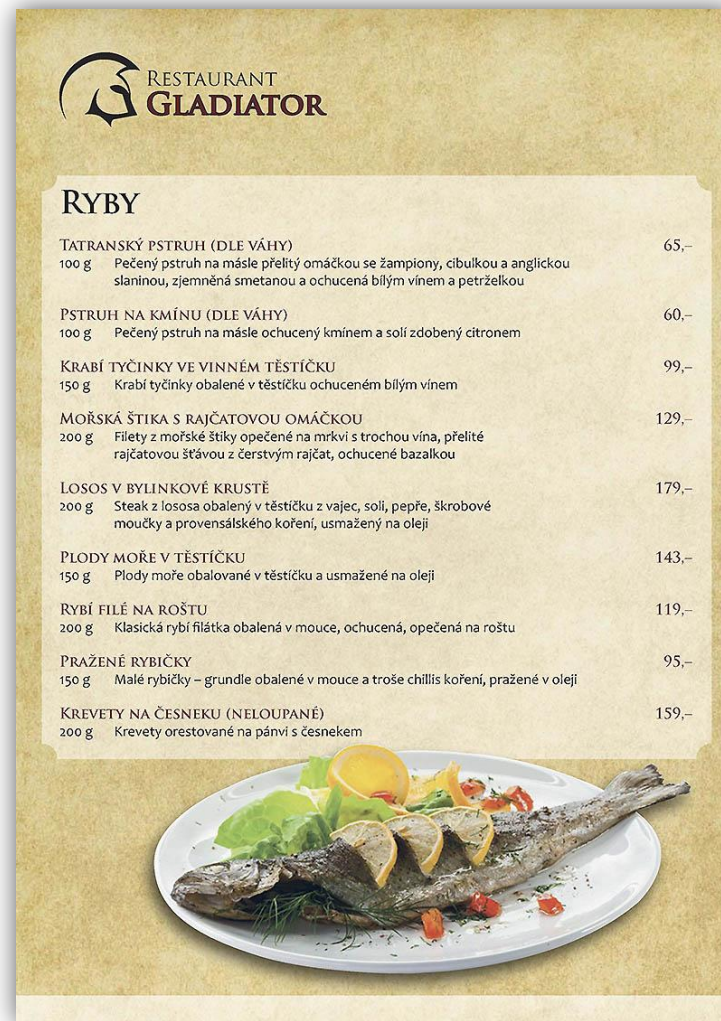
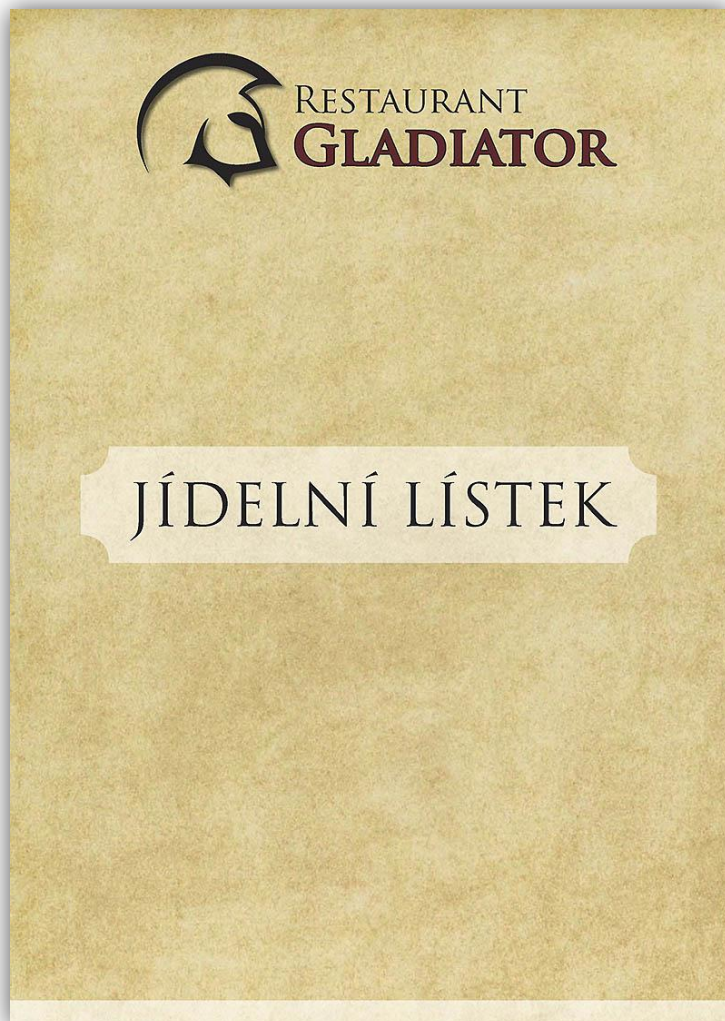
Písmo: patkové
Zdobný prvek:
vektorová grafika,
barevné plochy
Barevnost: 2 barvy
Formát: A5



Káva (Coffee), teplé nápoje (hot drinks)	
Espresso 7 g	25,-
Turecká káva 7 g	20,-
Capuccino 7 g (šlehané mléko 5 cl)	27,-
Vídeňská 7 g (šlehačka 50 g)	30,-
Alžírská 7 g (šlehačka 50 g, vaječný likér 2 cl)	35,-
Farizejská 7 g (šlehačka 50 g, rum 2 cl)	35,-
Italská 7 g (šlehačka 50 g, amareto 2 cl)	35,-
Irská 7 g (šlehačka 50 g, whisky 2 cl)	40,-
Horká čokoláda 15 g	25,-
Svažené víno 0,2 l	30,-
Grog (horká voda 0,2 l, rum 4 cl)	25,-
Čaj (černý, zelený, ovocný, mátový)	15,-
Kapucín 3,-	
Šlehačka 50 g	7,-
Vermuty	
Metropol 0,1 l	30,-
Cinzano 0,1 l (bianco, rosso, dry, bitter)	40,-
Campari 0,05 l	50,-

Ukázka úpravy a volby písma (úvodní a vnitřní strana)

Písmo: patkové
Zdobný prvek:
barevný podtisk
a ořezové cesty z foto
Barevnost:
čtyřbarvotisk
Formát: A4



Integrovaná střední škola polygrafická,
Brno, Šmahova 110
Šmahova 110, 627 00 Brno

Interaktivní metody zdokonalující edukaci na ISŠP
CZ.1.07/1.5.00/34.0538

Akciční tiskoviny

DUM číslo: 14
Název: Jídelní a nápojový lístek

Ukázka úpravy a volby písma (vnitřní strany)

Písmo: bezpatkové
Zdobné prvky: barevné
plochy, ořezové cesty
Barevnost: čtyřbarvotisk
Formát: A4

Restaurant GLADIATOR

Hovězí maso

„Habanera“ 200 g	Hovězí steak ze svíčkové s červenými fazolemi, paprikou, česnekem, anglickou slaninou, ochucené červeným vínem, solí a kmínem	199,-
Steak s krevetami 200 g	Hovězí steak ze svíčkové se žampiony, krevetami dušenými na másle a dochucenými červeným vínem a kečupem	199,-
Pfefer steak 200 g	Hovězí steak ze svíčkové se smetanovo-pepřovou omáčkou	199,-
Steak se zelenými fazolkami 200 g	Hovězí steak ze svíčkové na hnízdě ze zelených fazolek a anglickou slaninou	199,-
Steak s olivami 200 g	Hovězí steak ze svíčkové přelitý omáčkou připravenou z kozích rohů, žampionů, česneku, zelených oliv a bílého vína	199,-
Port haus 200 g	Hovězí svíčková řádně potřena česnekem, obalená ve strouhance a usmažena	199,-
Medailonky po myslivecku 200 g	Hovězí svíčková zapečená uzeným sýrem, polítá omáčkou z brusinek, červeného vína, kečupu a žampionů	199,-
Medailonky s husími játry 200 g	Hovězí medailonky na omáčce z husích jater, které jsou připraveny na cibulce s trochou bazalky	199,-



Jídelní lístek

Kuřecí maso

Kuřecí špíz s ovocem 200 g	Kuřecí maso napíchané na jehle s anglickou slaninou, žampiony, jablky, nektarinkami, a to vše přelitě přírodní šťávou	139,-
Kuřecí prsa s michanými brambory 200 g	Kuřecí maso na kostky s bramborem, cibulí, paprikou, černými olivami, olivovým olejem, dochucené černým pepřem, solí a česnekem	139,-
Kuřecí v sýrovém těstě 200 g	Kuřecí řízek v sýrovém těstě s žampiony a dozlatova osmažený	139,-
Kuřecí steak na kari 200 g	Kuřecí řízek přelitý kari omáčkou, zdobený ovocným špižečkem	139,-
Kuřecí soté „Tabaco“ 200 g	Kuřecí maso na kostky osmažené na oleji, společně s olivami, žampiony, česnekem, kozími rohy s přidáním přírodní šťávy	139,-
Kuřecí prsa plněná brokolící 200 g	Kuřecí závitky plněné brokolící s česnekem, cibulkou a sojovou omáčkou	139,-
Kuřecí prsa plněná špenátem 200 g	Kuřecí závitky plněné šunkou, vejcem a listovým špenátem, přelitě přírodní šťávou	139,-
Kuřecí kapsa 200 g	Kuřecí se šunkou, vejcem, sýrem, bazalkou, žampiony v omáčce ochucené bílým vínem	139,-
Kuřecí Gordon Blue 200 g	Kuřecí závitky plněné šunkou a sýrem balený ve strouhance a osmažený	139,-
Kuřecí Kung-pao 200 g	Kuřecí prsíčka s kapií, pórkem a arašidy na pánvi orestované	129,-



Integrovaná střední škola polygrafická,
Brno, Šmahova 110
Šmahova 110, 627 00 Brno

Interaktivní metody zdokonalující edukaci na ISŠP
CZ.1.07/1.5.00/34.0538

Akciční tiskoviny

DUM číslo: 14
Název: Jídelní a nápojový lístek

ÚKOL: Vytvořte sazbu nápojového lístku, formát A5 dvoulist, 2 barvy

Kavárna U brány (vytvořte logo)

Nápojový lístek

Káva

Espresso piccolo		26 Kč
Espresso		29 Kč
Capuccino		35 Kč
Káva latte		39 Kč
Káva vídeňská		34 Kč
Káva alžírská		42 Kč
Káva ledová		48 Kč

Aperitivy

Martini bianco	0,04 l	40 Kč
Martini rosso	0,04 l	40 Kč
Martini extra dry	0,04 l	40 Kč
Campari	0,04 l	40 Kč

Pivo

Plzeň 12%	0,3 l	21 Kč
Plzeň 12%	0,5 l	34 Kč
Gambrinus 10%	0,3 l	17 Kč
Gambrinus 10%	0,5 l	27 Kč

Míchané nápoje

Mojito original	0,25 l	89 Kč
Cuba libre	0,20 l	90 Kč

Nealko

Bonaqua (neperlivá, jemně perlivá, perlivá)	0,25 l	20 Kč
Coca cola	0,25 l	23 Kč
Tonic Kinley	0,25 l	23 Kč
Sprite	0,25 l	23 Kč
Fanta	0,25 l	23 Kč
Cappy juice	0,2 l	23 Kč

Víno

Moravské sudové víno		
bílé	0,2 l	32 Kč
bílé	0,5 l	70 Kč
červené	0,2 l	32 Kč
červené	0,5 l	70 Kč
Chardonnay	0,75 l	259 Kč
Merlot	0,75 l	259 Kč