

Gumbo - jambou

аутентичная каджунская кухня

Дорогие рестораторы!

Большое спасибо за то, что уделили время нашему гастроэнтузиазму!

Спросите свою подругу, а пробовала ли она что-то из каджунской кухни? Если нет, то самое время!

Вы не видите свою жизнь без креветок и моллюсков, но уже давным давно пресытились Том-ямом? Вот мы то как раз и знаем, как приготовить любимые и доступные продукты оригинальным способом.

На сцену выходит кухня одного из самых удивительных городов США - Нового Орлеана, в которой целая куча вкусовых сочетаний, совсем не заявленных на рынке.

Представляем вашему вниманию мастодонта всея меню - классический суп Гамбо на креветочном бульоне со свойственным орлеанской кухне набором овощей и яркими специями. Наступает

ему на пятки Джамбалайя - сочное блюдо с европейскими корнями по-рецепту луизианских моряков. Не менее прекрасно Аквачиле - традиционное блюдо рыбаков центральной Америки, диетическое, полезное, по-новому открывающее вкус свежепойманной рыбы. В дополнение к этому освежающий грог из спелых томатов или тыквы. Три кита нашего меню привычные всем сельдерей, сладкий перец и лук. Заводят всю вкусовую вечеринку - креветки. Новое понимание, новое впечатление от всем известных продуктов. Каджунская кухня одна из немногих, такая яркая, задиристая, кокетливая, которая не боится специй в авторской интерпретации смелого шефа.

Мы уже давно вынашиваем различные идеи, делаем первые успешные шаги и понимаем, что нужно сделать всё, как надо! Качество и гармония всему голова!

Наша идея не требует ни дорогих продуктов, ни дорогого оборудования. Из этого следует и доступная цена для любимого гостя. И быстрая готовность всех блюд практически со скоростью ниндзя. Плюс ко всему кухня не представлена ни на одном фудмаркете в Москве. Ниша абсолютно свободна!

Яркое оформление привлечет абсолютно каждого гостя. Даст возможность почувствовать атмосферу праздника и карнавала Марди Гра круглый год!

Для этого мы пришли делать классно. Нашлись энтузиасты, которые всё делают с душой!

М е н ю

1. Закуски

1. Аквачиле из белой рыбы - 200 гр

Белая рыба, фирменная заправка, микс овощей, лайм, зелень кориандра.

2. Аквачиле из креветок - 200 гр

креветки, фирменная заправка, микс овощей, лайм, зелень кориандра.

3. Мидии, томленные в красном соусе - 280 гр

мидии, фирменный томатный соус, смесь специй

2. Супы:

1. Луизианский суп Гамбо - 350 гр

фирменный бульон, креветки, мидии, курица, томаты, болгарский перец, сельдерей, бамя, лук, зелень кориандра, соус ру, табаско, смесь специй.

2. Белый суп с моллюсками, креветками и сыром - 350 гр

фирменный бульон, креветки, мидии, белая рыба, болгарский перец, сельдерей, лук, сыр чеддер, соус ру, смесь специй.

3. Горячее:

1. **Фишкейк с креветками** - 300 гр

Фишкейк из рубленой белой рыбы и креветок с фирменным соусом и миксом овощей

2. **Джамбалайя с креветками и моллюсками** - 300 гр

Микс из двух сортов риса, креветки, мидии, белая рыба, лук, перец болгарский, сельдерей, баклажаны, фирменный соус, зелень кориандра, смесь специй

3. **Джамбалайя с белой рыбой, моллюсками и копчёной грудинкой** - 300 гр.

Микс из двух сортов риса, креветки, мидии, курица, томаты, перец болгарский, сельдерей, лук, баклажаны, кукуруза, фирменный соус, смесь специй, бекон.

4. Напитки:

1. **Тыквенный грог** - 200 мл

Тыквенный сок, специи, сахар

2. **Томатный грог** - 200 мл

Томат, соль, масло горчичное, кинза, специи

3. **Морковный грог** - 200 мл

Морковный сок, горчичное масло, специи

Продукты

Морепродукты:

1. Креветки 21/25
2. Мясо мидии
3. Мидии черные
4. Филе белой рыбы

Мясо:

1. Бекон
2. Бедро куриное б/к
3. Чоризо

Овощи:

1. Лук
2. Сельдерей
3. Болгарский перец
4. Зеленый горошек с\м
5. Кукуруза с\м
6. Чили перец
7. Бамия с\м
8. Помидоры
9. Петрушка
10. Кинза
11. Фасоль стручковая с\м
12. Сок томатный
13. Сок апельсиновый
14. Сок тыквенный
15. Сок морковный

Сыпучка:

1. Рис круглый
2. Мука
3. Соль

4. Сахар
5. Чили перец
6. Черный перец
7. Паприка
8. Чеснок сухой
9. Орегано
10. Тимьян
11. Кумин
12. Гвоздика
13. Корица
14. Бадьян
15. Куркума
16. Анис

Соусное:

1. Уксус (кокосовый белый)
2. Масло растительное
3. Масло кунжутное
4. Вино красное
5. Вино белое
6. Табаско

Молочное:

1. Сливочное масло
2. Чеддер
3. Сливки

Блюдо	Выход	С/С	Розница
1. Гамбо	350 гр	78, 3 р.	340 р
2. Белый луизианский	350 гр	70, 65 р.	330 р.
3. Аквачиле рыба	200 гр	59, 4 р.	280 р.
4. Аквачиле креветки	200 гр	115, 1 р.	440 р.
5. Мидии	280 гр	73,47 р.	320 р.
6. Фишкейк	300 гр	130 р.	510 р.
7. Джамбалайя красная	300 гр	82,72 р.	390 р.
8. Джамбалайя белая	300 гр	79, 6 р.	390 р.
9. Тыквенный грог	200 мл	6 р.	120 р.
10. Томатный грог	200 мл	14 р.	120 р.
11. Морковный грог	200 мл	10 р.	120 р.

Средний чек = 700 рублей.

Фудкост - 22-25%

Оборудование:

1. Плита - 150 т.р
2. 4-х дверный холодильный стол - 100 т.р.
3. 3-х дверный холодильный стол - 80 т.р.
4. Рисоварка (2 шт) - 12 т.р.
5. Блендер (Vitamix или Robotcoupe) - 70 т.р.
6. Мясорубка - 20 т.р.
7. Мойка (на 1 и 2 секции) - 20 т.р.
8. Нейтральное оборудование - 80 т.р.
9. Жарочный шкаф - 40 т.р
10. Мармит (2 шт) - 5 т.р.

Итого: 594 т.р

11. Дополнительное оборудование (шеф-нож, прочие ножи, шумовки, емкости для хранения, гастроемкости, сковороды, кастрюли, сотейники и т.д) - 150 т.р.

12. Посуда для гостей - 180 т.р.

5. Кто работает в смену?

1. 2 повара - 90 т.р.
2. Админ-кассир - 45 т.р.
3. Мойщица - 35 т.р.

(на удаленке)

4. Бухгалтер-калькулятор - 15 т.р.
5. SMMщик - 15 т.р.

Автоматизация:

1. Сенсорный терминал - 40 т.р.
2. Фискальный регистратор+фискальный накопитель - 30 т.р.
3. Чековый принтер - 10 т.р.
4. Денежный ящик - 5 т.р.
5. Постановка на учет - 10 т.р.
6. Лицензии - 50 т.р.
7. Настройка - 8 т.р.

Итого: 153 т.р.

Оформление точки - 300 т.р.

Квадратные метры рабочего пространства - 12-15 м2.

Расчёты

При среднем чеке = 700 рублей в месяц (в первые месяцы после открытия)

8 дней в месяц - 100 чел - 560000

22 дня в месяц - 30 чел - 770000

Итого: - 1330000

1. ЗП - 226 т.р.
2. Инкассация - 15 т.р.
3. Коммунальные платежи - 50 т.р.
4. Аренда - 80 т.р.
5. % арендодателю - 40 т.р.
6. Закупка продуктов - 380 т.р.
7. Расходники - 45 т.р.
8. Маркетинг - 20 т.р.

Остаток чистыми: 474 т.р. (Самоокупаемость за 4-5 месяцев)

P.S.

На самом деле есть всего несколько главных составляющих, почему мы решили поучаствовать в битве за корнер: заниматься самым любимым делом в жизни, зарабатывать деньги, развиваться и удивлять, делать мир окружающих людей слаще и сочнее.

Хочется работать, чтобы жить, а не жить, чтобы работать.

Пока есть такая возможность, мы (я и супер шеф, еду которого я ем с 13 лет, мой лучший друг Глеб Кузнецов) хотим выиграть битву за свой корнер.

Вам нужно выбрать именно нас)

С благодарностью, мафия из Ростова-на-Дону понаехавшая в Москву.

Шеф-повар

Глеб Кузнецов

8 961 298 39 87

8 985 355 90 05

smithmolecular@gmail.com

Главный по тарелочкам

Елена Акименко

8 929 996 18 88

8 964 598 48 78

nylench@gmail.com