

Анкета.

Меня зовут Анастасия, мне 19 лет. О создании своего ресторанного бизнеса думаю уже давно. Одной из идей является открытие итальянского ресторана, которое будет иметь название «Итальянские мотивы». Сама по себе я целеустремленная, ответственная, обладаю аналитическим и математическим складом ума, имею подвешенный язык.

Меню.

Холодные закуски и салаты: себестоимость/цена

- Салат Капрезе (Томаты, моцарелла, бальзамический соус, базилик, оливковое масло) **105/200**
- Салат Цезарь (Сыр пармезан, куриное филе, салат, помидоры черри, чеснок, сухарики, оливковое масло, соль, приправы, заправка (оливковое масло, яйцо, сухая горчица, сок лимона, чеснок, соль) **158/250**
- Легкий салат с авокадо, пряными томатами и кускусом (авокадо, руккола, лайм, помидоры конкассе, оливковое масло, перец черный горошек, соль, кускус, зеленый лук) **150/250**
- Салат «Панцанелла» (помидоры, соль, хлеб чиабатта, оливковое масло, лук шалот, чеснок, дижонская горчица, винный уксус, красный болгарский перец, черный перец, базилик) **74/200**
- Салат с рукколой, куриной грудкой и овощами (руккола, ломтики баклажана, куриное филе, помидоры черри, маслины, сыр пармезан, ломтики французского багета, орешки жаренного миндаля) **145/200**
- Брусскера с томатами и моцареллой (французский багет, сыр моцарелла, помидоры, базилик, оливковое масло, чеснок, перец черный, соль) **105/200**

Горячие блюда: себестоимость/цена

- Фриттата с картофелем, беконом и шпинатом (яйца, сыр грюйер, жирный бекон, сливки 30%-38%, картофель, шпинат, чеснок, тимьян, соль) **136/250**
- Лазанья (паста (мука, шпинат, яйца), свиной фарш, говяжий фарш, томатное пюре, морковь, лук, сельдерей, молоко, оливковое масло, белое сухое вино, вода, соль, черный перец, соус бешамель (молоко, сливочное масло, мука, мускатный орех и соль)) **200/ 350**
- Паста Болоньезе (паста, лук, сельдерей, морковь, фарш свиной, фарш говяжий, томаты в соку, чеснок) **160/270**
- Паста Карбонара (спагетти, масло оливковое, панчетта, соус (яйца, черный перец, сыр пармезан)) **200/300**
- Ризотто с грибами (рис арборио, белые сушеные грибы, грибы шампиньоны, лук репчатый, сливочное масло, растительное масло, сухое белое вино, твердый сыр, петрушка рубленая, вода, соль, перец черный) **160/270**

- Ризотто с курицей и зеленью (куриное филе, растительное масло, соль, черный перец, репчатый лук, рис арборио, бульон, красный болгарский перец, сельдерей, помидоры, морковь, сыр пармезан, зелень, белое сухое вино) **200/300**
- Цыпленок пармезан (куриное филе, сухари панко, розмарин, тимьян, сыр пармиджано реджано, мука универсальная, яйцо, оливковое масло, чеснок, репчатый лук, консервированные томаты, томатная паста, сушеный орегано, соль, черный перец, сыр моцарелла, спагетти, свежая петрушка) **250/350**

Пиццы: себестоимость за целую пиццу/цена за кусок/цена на целую

- Пепперони (тесто для пиццы, соус томатный, колбаса пепперони, оливковое масло, сыр пармезан, сыр моцарелла, соль, черный перец) **250/80/450**
- Морская (тесто для пиццы, ассорти из морепродуктов (креветки, мидии, кальмары), черный перец, сахар, свежий базилик, сухой зеленый лук, оливковое масло, рук репчатый, фенхель, красная паприка, томатный соус, сыр моцарелла, сыр пармезан) **350/90/450**
- С грибами и ветчиной (тесто для пиццы, томатный соус, сыр моцарелла, сыр пармезан, колбаса салями, ветчина, грибы шампиньоны, красный лук, перец сладкий, маслины без косточек, оливковое масло, свежий базилик) **350/80/450**
- Маргарита (тесто для пиццы, томатный соус, базилик, чеснок, сыр моцарелла, сыр пармезан, томаты) **200/70/400**
- Сицилийская (тесто для пиццы, томатный соус, маслины без косточек, килька соленая без костей, каперсы соленые, орегано, базилик, красный лук) **300/90/400**
- 4 сыра (тесто для пиццы, томатный соус, сыр пармезан, сыр моцарелла, сыр с плесенью, сыр эмменталь, свежий базилик) **350/90/450**
- Четыре сезона (пицца поделенная на четыре сектора, где вкусы: пепперони, маргарита, 4 сыра, с грибами и ветчиной) **400/600**

Десерты: себестоимость/цена

- Тирамису (печенье савоярди, какое для посыпки, сыр маскарпоне, сахар, яйца, крепкий черный кофе, ликер «Амаретто») **150/250**
- Панна-котта (сливки 20%, сахар, ваниль, порошковый желатин, сахарная пудра, клубника, мята для украшения) **100/200**
- Яблочный штрудель с корицей (мука, соль, яйца, масло подсолнечное, яблоко, масло сливочное, печенье бисквитное, изюм, миндаль, сахар, корица, вода, шарик ванильного мороженого на украшение) **117/250**
- Йогуртовый мусс с шоколадным соусом и ягодами (желатин, белый шоколад, натуральный йогурт 2,8-3,3%, сливки 33%, шоколадный соус и свежие ягоды (клубника, малина, голубика) и мята в качестве украшения) **200/300**
- Кофейный мусс с амаретто (сливки 35%, сахарная пудра, кофе, ликер «амаретто», желатин, горький тертый шоколад в качестве украшения) **155/260**

- Шоколадный торт (мука, сахар, вода, растительное масло, молочный шоколад, горький шоколад, сливки, сливочное масло, какао, молоко, теплая вода) **450/80 за кусок**
- Мороженое (ванильное, клубничное, шоколадное, фисташковое, пралине, манго) **80 шарик**

Напитки:

Соки: цена-80 р. стакан 0.2 / 140 р. стакан 0,4

- Апельсиновый
- Яблочный
- Ананасовый
- Персиковый
- Вишневый
- Томатный
- Грейпфрутовый

Минеральные воды и безалкогольные напитки.

- Аква минерале (газированная/ негазированная) **60 р.**
- Рычал-су **60.**
- Пепси **80 р. бутылка**
- Миринда **80 р. бутылка**
- Севан ап **80 р. бутылка**

Кофе: 0.3 мл.

- Капучино **150**
- Латте **150**
- Эспрессо **100**
- Американо **100**
- Глясе **150**
- Горячий шоколад **130**

Чай: 0,3 мл.

- Зеленый **80**
- Черный **80**
- Жасминовый **80**
- Эрл Грей **80**

Концепция.

Почему именно мой ресторан? Все просто!

Во-первых, итальянская кухня давно уже полюбилась русскому вкусу, а это значит практичность и уверенность в том, что заведение будет иметь спрос.

Во-вторых, каждый сможет найти в данном заведении то, что ему по душе. Это как и пары, так и семьи, люди, следящие за фигурой, ценители классических рецептов, гурманы, бизнес-люди.

В-третьих, это, конечно же, средний чек. В большинстве ресторанах он слишком завышен, фаст фуд не насыщает желудок, так и вреден, кавказская кухня не каждому по душе. Что же делать и куда идти? Конечно же, в «Итальянские мотивы».

В-четвертых, конечно же, сама еда. Большие порции, прекрасная еда, качество которой строго контролируется.

Думаю, этих аргументов достаточно, чтобы понять, что «Итальянские мотивы» - это идеальное место для Вашей трапезы!

Бизнес-план.

Себестоимость и цена за блюдо указаны выше. Средний чек посетителя будет составлять около 350-400 рублей за блюдо и напиток. Зарабатывать хотелось бы 50000-70000 в месяц на первых порах. А далее, конечно, развитие и открытие новых точек в Москве, а может и не только! Отсюда и увеличение дохода.