



MENU

Pengertian Menu

Menu adalah sebuah sarana untuk menginformasikan produk makanan dan minum yang akan kita jual kepada pelanggan/tamu.

Kata menu berasal dari Perancis dan bermula pada abad ke-18, menu dikenal pula di Inggris dengan sebutan yang berbeda yaitu *the bill of fare*, yang memiliki prinsip yang sama yaitu sama-sama memberikan informasi kepada tamu tentang produk apa yang tersedia.

Awalnya sebuah menu dipresentasikan pada saat jamuan makan yang diletakkan di depan pintu jamuan ataupun ujung meja jamuan makan sehingga dapat terbaca oleh semua tamu. Menu itupun tersajikan dengan tulisan dan desain yang besar. Baru sekitar abad ke-19 menu menjadi lebih kecil dan akhirnya menjadi sangat bervariasi seperti saat ini.

Menu mempunyai arti sebuah daftar makan yang dibuat secara lengkap dan sistematis mengenai produk yang akan dijual kepada pelanggan atau tamu.

Menu pada awalnya hanya memuat mengenai informasi tentang produk makanan, sehingga pada saat kita ingin menikmati produk minuman hal tersebut diberikan secara terpisah. Akan tetapi sesuai dengan perkembangan zaman, sebuah istilah menu tidak lagi mewakili tentang produk makanan saja melainkan produk minuman pula.

Zaman dahulu di daerah Perancis, menu makanan dan menu minuman di buat menjadi 2 menu yang berbeda. Sedangkan saat ini tersebut telah banyak digabung.

Pentingnya Menu

Dengan mengetahui arti sebuah menu secara mendalam, kita dapat memahami bahwa menu bukan sekedar daftar makanan ataupun minuman melainkan dapat menggambarkan berbagai informasi yang sangat penting untuk kemudian hari. Maka kita akan sering mendengar istilah yang mengatakan bahwa “*Everything starts with the menu*” atau segalanya bermula dari sebuah menu.

Dalam kalimat tersebut mengandung sebuah arti yang sangat mendalam bahwa sebuah menu yang terdiri dari berbagai jenis makan serta minuman akan dengan mudah kita terjemahkan ke dalam kebutuhan akan jenis dari restoran, pelayanan, peralatan, perlengkapan, serta nilai investasi di kemudian hari

Dalam menu yang disajikan dapat bervariasi tergantung pada jenis acara, tema, dan preferensi makanan. Berikut adalah beberapa contoh menu yang umum digunakan:

1. Menu Pembuka
(Appetizers)



- Salad : Salad Caesar, Salad Buah
- Finger food : Mini spring rolls, bruschetta
- Soup : Sup Krim Jamur atau sup tomat

2. Menu Utama
(Main Courses)



- Daging: Steak, atau Chicken
- ikan: Salmon panggang dengan saus lemon, ikan bakar,

Dalam menu yang disajikan dapat bervariasi tergantung pada jenis acara, tema, dan preferensi makanan. Berikut adalah beberapa contoh menu yang umum digunakan:

3. Menu Penutup (Desserts)



- Kue: Tiramisu, cheesecake, atau kue coklat.
- Puding Puding karamel, panna cotta, atau puding buah.
- Buah: Salad buah segar atau buah panggang dengan madu.

4. Minuman



- Non-alkohol: Jus segar, soda, atau air mineral.
- Kopi dan Teh: Kopi hitam, espresso, atau teh herbal.

5. Menu Khusus



- Menu untuk Acara Tertentu: Menu sesuai tema acara, seperti menu tradisional, menu sehat, atau menu internasional.
- Menu untuk Diet Khusus: Menu vegetaria, atau rendah kalori

Modal Usaha

Modal usaha adalah kunci utama dalam melakukan sebuah bisnis jasa pelayanan makanan dan minuman, karena modal usaha merupakan investasi jangka panjang yang harus dapat diukur dan diterjemahkan ke dalam pengembalian modal sebagai keuntungan. Sehingga melalui menu kita dapat menggambarkan seberapa besar modal usaha yang kita butuhkan. Investasi haruslah efektif sehingga investasi tersebut dapat kita klasifikasikan terlebih dahulu menjadi kedalam investasi yang bersifat komersial (berorientasi kepada keuntungan), atau institusi (bersifat minimal cost, atau berorientasi budget).

Dari sebuah menu kita dapat memprediksikan capaian usaha, pengelolaan, desain, perencanaan menu serta pengembangan menu selanjutnya.

INDONESIAN BUFFET

IDR, 150.000,-

<p>DINNER</p> <p>Appetizer</p> <p>Assorted Mixed salad Tuna salad Vegetable Tempura</p> <p>Soup Soto Daging</p> <p>Main course</p> <p>Nasi Putih Mie goreng melayu Ayam goreng ternate Ikan goreng saus Padang Sayur Asem Tahu goreng saus kacang</p> <p>Condiment: Sambal Bajak, Sambal terasi, Sambal Dadak, Sambal Kecap, Acar, 2 kind Of Creackers</p> <p>Dessert Assorted sliced fresh fruits Jajan Pasar campur</p>	<p>DINNER</p> <p>Appetizer</p> <p>Gado-Gado Manggo Salad Pangsit Goreng</p> <p>Soup Soto Ayam bumbu bali</p> <p>Main course</p> <p>Nasi Putih Bihun Goreng Dengan ebi Ayam Cabe Asin Ikan Goreng Saus Asem Pedes Sauted pak choi dengan wijen Sapo tahu</p> <p>Condiment: Sambal Bajak, Sambal terasi, Sambal terong, Sambal Kecap, Acar, 2 kind Of Creackers</p> <p>Dessert Assorted sliced fresh fruits Banana caramel</p>	<p>DINNER</p> <p>Appetizer</p> <p>Garden Salad Urap Buncis dengan Ayam Batagor</p> <p>Soup Soto betawi</p> <p>Main course</p> <p>Nasi Putih Nasi goreng bali Ayam goreng Lengkuas Ikan Sambel Matah Cap Cay Kentang Balado</p> <p>Condiment: Sambal Bajak, Sambal terasi, Sambal kecombrang, Sambal Kecap, Acar, 2 kind Of Creackers</p> <p>Dessert Assorted sliced fresh fruits Pukis "gula merah"</p>
---	--	---

WESTERN BUFFET

IDR, 175.000 nett

Appetizer

Chicken and Apple Salad

Assorted Mixed Salad

Potato and Egg Salad with Mustard Dressing

Soup

Clear Triples Mushroom Soup with Seafood Dumpling

Bread And Butter

Main Course

Butter Rice

Beef Stew with Gherkin

Pan Fried Fish with Chili & Tomato Sauce

Vegetable Lasagna

Potato Au Gratin

Stirred Fried Mixed Vegetables

Dessert

Caramel Pudding

Assorted Sliced Fruit

Hot Chocolate Pudding

Fried Banana with Caramel and Jack Fruit

NUSANTARA COFFEE

ROAST

Aceh Gayo	38.0
Toraja Robusta	38.0
Floris Manggarai	38.0
Vietnamese Coffee	38.0

Serving suggestion: vietnam drip / french press
(French Press serve additional charge 15.0)

ARABICA

Lanang Toraja	38.0
Mandailing	38.0
Toraja Kalosi	38.0

Serving suggestion: vietnam drip / french press
(French Press serve additional charge 15.0)

HOT COFFEE

Black Coffee	28.0
Espresso	38.0
Double Espresso	48.0
Cappuccino	48.0
Cafe Latte	48.0
Caramel Latte	48.0
Vanilla Latte	48.0
Truffle Mocha	48.0
Green Tea Presso	48.0
Hazelnut Cappuccino	48.0

ICED COFFEE

Ice Dulce Cappuccino	48.0
Iced Salted Caramel Latte	48.0
Iced Vanilla Latte	48.0

NON - COFFEE

ICE BLENDED

Green Tea Oreo	48.0
Red Velvet Cheese	58.0
Dulce Cinnamon Nutty	48.0
Chocolate Chips	58.0
Vanilla Cookies n Cream	48.0

FLAVOUR TEA

Iced Lychee Tea	38.0
Iced Peach Tea	38.0
Iced Strawberry Tea	38.0



MOCKTAIL OR SQUASH

Classic Mojito	48.0
Strawberry Mojito	48.0
Lychee Mojito	48.0
Peach Berry Squash	48.0

A LA CARTE MENU

SNACK

Lumpia Sayur Vegetables and chicken spring rolls served with dipping sauce	38
Fish n Chip fried fish fillet and french fries served with tartar sauce	45
Martabak Mix of minced beef and vegetables	38
Tohu Isi fried beancurd, stuffed with mix julienne vegetables and served with strong taste	38



Pisang Goreng Breaded banana fried topped with chocolate sauce and cheese	38
Pancake Warm pancake served with ice cream, honey and chocolate	38
Colenok Fermented cassava topped with brown sugar sauce	38
Triple Decker generous portion of sandwich filled with smoked beef, cheese, chicken and egg served with french fries	68
Sampler Bite size of chicken nugget, breaded snapper, chicken wings and french fries	80
Tofu Sampler Various kind of fried tofu in a plate served with shrimp paste and chili	55
Fried Tofu Tofu tahu goreng disajikan dengan bumbu	38
Seasonal Fruit Platter sliced of selection seasonal fruits in a plate	45





Salad Sayur

Ikan gurame bakar dengan balutan saus khas kaliotik

20K



Mashed Potato

Kentang rebus ditumbuk sampai halus dengan bumbu

16K

Cap Jay Sosis

Cap jay spesial dengan sosis dan udang bumbu tiram

21K



Spaghetti Sosis

Spaghetti dengan bumbu khas Italia dan topping sosis

22K



Spaghetti Udang

Spaghetti dengan bumbu khas Italia dan topping udang

25K



Nasi Goreng

Nasi Goreng spesial dengan bumbu khas Kaliotik

24K

Other Menu



Ayam Bakar Madu

Ayam bakar spesial bumbu madu

27K

Bebek Goreng Spesial

Bebek goreng dengan bumbu hijau

30K

Ayam Teriyaki

Ayam teriyaki dengan bumbu khas kallotik

28K

Snacks



Roti Maryam

Berbagai opsional topping tersedia

19K

French Fries

Siapa yang tidak suka french fries?

14K

Siomay Udang Keju

Siomay spesial dengan isi udang dan keju

20K

STARTERS

Crab Soup	\$7.49
Gridiron Waffle Bites	\$7.99
Wagyu Beef Bone-In	\$6.49
Winner Chicken Wieners	\$8.49
New Zealand Lamb	\$6.49

APPETIZER

Strawberry cake	\$7.49
Milky cake	\$7.99
Milkbath cupcake	\$6.49
Milk cheese	\$8.49
Brownie cake	\$6.49

MAIN COURSE

Pigskins in a Blanket	\$7.49
Gridiron Waffle Bites	\$7.99
Super Mozzarella Sticks	\$6.49
Winner Chicken Wieners	\$8.49
Soup and Salad Bowl	\$6.49

DRINK

Ice/Hot Tea	\$7.49
Coffee	\$7.99
Milk Shake	\$6.49
Soda	\$8.49
Infused Water	\$6.49

TUGAS

**BUATLAH MENU DENGAN PILIHAN
MAKANAN DAN MINUMAN YANG
DITAWARKAN DENGAN GAMBAR SEBAGAI
PENDUKUNG MENU DAN LIST HARGANYA
PER GRUP**

TIAP GRUP BERANGGOTAKAN 5 MAHASISWA

DIKUMPULKAN PADA HARI KAMIS





Thamarin
asamjawa



Anies
Bunga lawang



Red onion
Bawang merah



Cucumber tree
Belimbing ulu



Onion
Bawang bombai



Garlic
bawangputih



Scallion
daun bawang



Chili
Cabai



Chili powder
bubuk cabai



Clove
cengkeh



Vinegar
cuka



Mint leaf
daun mint



Bay leaf
daun salam



Salt
garam



Lime
jeruk nipis



Palmsugar
gulamerah



Ginger
jahe



Lemon
lemon



Kaffir lime
jerukperut



Caraway
jinten



Cinnamon
kayumanis



Soy sauce
Kecapasin



Fish Sauce
Kecapikan



Broth
kapulaga



Basil
kemangi



Condtenat
kemiri



Turmeric
kunyit



Sand ginger
kencur



Coriander
ketumbar



Butter
mentega



Paprika
paprika



Yeast
ragi



Nut meg
bijipala



Sugar
gula



Pepper powder
lada bubuk



Football fruit
kluwek



Coconut Milk
santan



Saus Tiram Saori

133
mL

Oyster sauce
saustiram



Celery
seledri



Lemon grass



Curcuma
temulawak



Black pepper

😊 END 😊

