

## SPECIÁLNÍ OBSLUHA

### 1. Seřad' (očísľuj) pořadí pokrmů podle správného sledu na jídelním lístku.

	Pečený pstruh na másle
	Ovocný salát
	Dušená šunka, sterilovaná okurka, chléb
	Drůbeží salát
	Sekaný máslový řízek, bramborová kaše
	Biftek se sázeným vejcem, smažené bramborové hranolky
	Palačinka se šlehačkou
	Hovězí vývar s nudlemi
	Vařené brambory
	Zmrzlinový pohár s ovocem
	Sýrový talíř
	Zapékaný šunkový toust
	Čevapčiči
	Medovník
	Zeleninové lečo, vařený brambor
	Přírodní srnčí hřbet, opečené brambory
	Hovězí maso vařené, špenát, vařený brambor
	Zeleninový salát s cizrnou
	Kuře na paprice, těstoviny

**2. Spoj či barevně označ dvojici. Jaký jídelní lístek se využívá v dané provozovně?**

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Hotelový jídelní lístek    | A – Denní nebo noční bary         |
| 2. Vinárenský jídelní lístek  | B – Kavárny                       |
| 3. Barový jídelní lístek      | C – Hotely, penziony              |
| 4. Cizojazyčný jídelní lístek | D – Vinárny                       |
| 5. Kavárenský jídelní lístek  | E – Turisticky atraktivní podniky |

**3. Podtrhni, který z teplých nápojů je nealkoholický.**

Punč, cappuccino, horká griotka, horká čokoláda, grog, mátový čaj, horké víno - svařák, vídeňská káva, alžírská káva, horké jablko, irská káva.