

TSŠ – SMSI „Leonardo da Vinci“ Buje – Buie

TEMI PER IL LAVORO FINALE

Settore:	Programma:	Materia:	Classe:	Relatore:		
Turistico-alberghiero con esercitazioni	Cameriere	Servizio alberghiero con esercitazioni pratiche	Terza (IIId)	Samanta Jugovac	Buie,	20.10.2023
Realizzazione del tavolo	Flambè salato	Flambè dolce	Coktail -Pre dinner/Sparkling	Coktail -After dinner	Long drink	Analcolici /Highball
TAVOLO IN OCCASIONE DELLA PASQUA	BUCATINI ALL'AMATRICIANA	ANANAS ALLA FIAMMA ESCHIMO	AMERICANO	BLACK RUSSIAN	BLOODY MARY	FLORIDA
TAVOLO IN OCCASIONE DEL CAPODANNO(SAN SILVESTRO)	RIGATONI HOTEL DE LA VILLE	BANANE ALLA FIAMMA	BLOODY MARY	FRENCH CONNECTION	JOHN COLLINS	PARSONS SPECIAL
TAVOLO IN OCCASIONE DEL NATALE	SPAGHETTI ALLA CARBONARA	CILIEGIE GIUBILEO	BRONX	GOD FATHER	GIN FIZZ	SKYWASSER
TAVOLO IN OCCASIONE DEL MATRIMONIO	TAGLIOLINI AL SALMONE MEZZE PENNE ALLA VODKA	CREPES SUZETTE CON GELATO	MIMOSA	GOD MATHER	HARVEY WALLBANGER	GIN TONIC LEMON
TAVOLO IN OCCASIONE DELLE NOZZE D' ORO	FUSILLI CON GAMBERI, ZUCCHINE E MASCARPONE	MELE IN SALSIA CIOCCOLATO	GIN AND FRENCH	OLD FASHIONED	HORSE'S NECK	WHISKY E SODA
TAVOLO IN OCCASIONE DELLE NOZZE D' ARGENTO	FILETTI DI SOGLIOLA ALLA PROVENZALE	PESCHE ALLA FIAMMA CON PANNA	GIN AND IT	RUSTY NAIL	PI NA COLADA	WHISKY E COCA
TAVOLO IN OCCASIONE DELLA NASCITA	ORATA CON POMODORINI ED ERBA CIPOLLINA	PRUGNE FLAMBATE ALL'ARMAGNAC CON GELATO ALLA VANIGLIA	KIR	STINGER	PLANTER'S PUNCH	VODKA TONIC
TAVOLO IN OCCASIONE DEL BATTESIMO	SCAMPI AL CURRY	CREPES SUZETTE CON SALSIA AL CARAMELLO	KIR ROYALE	BACARDI	SCRWDRIVER	RUM COCA
TAVOLO IN OCCASIONE DELLA COMUNIONE	FILETTO AL PEPE VERDE	PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO	MANHATTAN	BANANA FROZEN DAIQUIRI	SONGAPORE SLING	BRANDY E GINGER ALE
TAVOLO IN OCCASIONE DELLA CRESIMA	FILETTO STROGANOFF	GELATO CON TERRANO E FRUTTA	DRY MANHATTAN	DAIQUIRI	TEQUILA SUNRISE	
TAVOLO IN OCCASIONE DEL DIPLOMA		SEMIFREDDO CON YOGURT E FRAGOLA			LONG ISLAND ICE TEA	
TAVOLO IN OCCASIONE DELLA LAUREA	PETTI DI POLLO SANDEMAN	BUDINO AL CIOCCOLATO IN SALSIA ALL'ARANCIA	PERFECT MANHATTAN	FROZEN DAIQUIRI	MOJITO	
	PICCATINE AL MARSALA	PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON NOCI	MARTINI COCKTAIL	MARGARITA		
TAVOLO IN OCCASIONE DELL'APERTURA DI UN AGRITURISMO	POLLO AL WHISKY	MINI SOUFFLÈ AL GRAND MARNIER	VODKA MARTINI	PARADISE		
TAVOLO IN OCCASIONE DELL'APERTURA DI UN RISTORANTE DI PESCE "TAVOLO DA PIC-NIC"	ROGNONI AI FUNGHI	BUDINO AL COGNAC	SWEET MARTINI	SIDECAR		
„TAVOLO IN OCCASIONE DELLA FESTA DEI CACCIATORI“	FILETTO CON SALSIA ALLA MARMELLATA PICCANTE	FICHI FLAMBATI	PERFECT MARTINI	WHISKEY SOUR		
„TAVOLO IN OCCASIONE DEL COMPLEANNO DEI BAMBINI“	PETTI DI POLLO CON SALSIA AL CURRY E CREMA DI SPINACI	PESCHE FLAMBATE	GIBSON	WHITE LADY		
		OMLETTE IN SALSIA DI FRAGOLE	NEGRONI	GOLDEN CADILLAC		
			ROB ROY	GOLDEN DREAM		

TŠŠ – SMSI „Leonardo da Vinci“ Buje – Buie
TEMI PER IL LAVORO FINALE

ROSE	
MARGERITA	GRASSHOPPER
CUBA LIBRE	
BELLINI	IRISH COFFE
BECK 'S FIZZ	PORTO FLIP
CHAMPAGNE	WHITE RUSSIAN
COCKTAIL	
KIR	