

Celkové precvičenie Wordu

Vytvorte podľa predlohy jedálny lístok reštaurácie **SENICA**

1. Stránku nastavte so všetkými okrajmi s veľkosťou 1 cm.
2. Stránku s jedálnym lístkom ohraničte ozdobným štýlom podobným ako na predlohe.
3. Okrem nadpisu bude ostatný text na jedálnom lístku typom písma **Times New Roman**.
4. Nadpis „Reštaurácia SENICA“ vytvorte veľkosťou písma 24.
5. Podnadpis - adresa „V. Paulínyho...“ vytvorte veľkosťou písma 20.
6. Na text „Jedálny lístok“ použite typ písma **Bradley Hand ITC**, veľkosť písma 72, tučné.
7. Do pravého horného rohu vložte obrázok z klipartu, ako je vidieť na obrázku (môže byť podobný, môžete si vybrať aj na internete). Rozloženie obrázku nech je za textom, čiže nech text neovplyvňuje posúvanie obrázka.
8. Na nadpisy typu jedál nastavte veľkosť písma 14, tučné. Medzi nadpisom typu jedla a jednotlivými položkami nastavte neprerušovanú vodorovnú čiaru po celej šírke.
9. Položky jedálneho lístka vytvorte za pomoci tabulátorov, a to tak, aby:
 - veľkosť písma názvov jedál bol 11
 - riadkovanie medzi jedlami bolo 1,5
 - informácie o gramov bola zarovnaná na pravú stranu
 - text s názvami jedál bol zarovnaný na ľavú stranu
 - ceny jedál boli umiestnené k pravému okraju stránky a čiastky boli zarovnané pod sebou na desatinnú čiarku
 - medzi názvami jedál bola bodkovaná čiara
10. Text „Dobrá chuť...“ u spodnej strany lístka zarovnajte na stred a nastavte veľkosť písma 10.
11. Jedálny lístok uložte do svojej zložky pod názvom „Jedálny lístok“.

Predloha – na druhej strane

Reštaurácia SENICA

V. Paulínyho Tótha 33

905 01 Senica



Jedálny lístok

Studené predkrmy

	Sk
110 g Dusená šunka, 25 g masla.....	40,-
80 g Treščí játra s cibuľkou.....	35,-
100 g Aljašský losos, 20 g masla.....	45,-
200 g Chlieb s cibuľkou, 30 g zeleniny (podľa ponuky dňa).....	30,-

Teplé predkrmy

100 g Párok, horčica.....	30,-
120 g Topinka s prekvapením.....	45,-
250 g Pečené koleno.....	45,-

Rybie jedlá

160 g Pstruh na rošte.....	120,-
150 g Pstruh smažený, zemiaky, ohárok, citrón..... (podľa váhy 10g = 6 Sk)	135,-
150 g Kapor po senicku, zemiaky, obloha.....	95,-
150g Rybie filé, opečené zemiaky, tatárska omáčka, citrón.....	90,-

Bezmäsité jedlá

100g Vyprážený syr, hranolky, tatárska omáčka.....	95,-
200 g Vyprážený karfiol, opečené zemiaky, tatárska omáčka.....	90,-
120 g Omeleta so žanpionmy, zemiaky.....	80,-

Dobrú chuť prajú majiteľ Adam Šangala a personál.

Účtujeme zmluvné ceny

