

Банкет-фуршет

Банкет-фуршет проводят в случаях, когда в ограниченное время необходимо принять большое количество гостей (в виде официального приема или неофициального торжества).*

Банкет-фуршет организуют в период с 18 до 20 часов и продолжается он 1-1,5 часа.

Особенность банкета-фуршет – гости едят и пьют стоя (у столов или, взяв закуску, отходят в сторону). На таких банкетах *стулья не ставят.*

Банкет-фуршет

Преимущества банкета-фуршет:

- возможность на небольшой площади зала обслужить значительное количество приглашённых (в 4 - 5 раз больше, чем при банкете за столом);
- свободный выбор участниками банкета мест в зале;
- значительно меньшие затраты средств в расчете на одного участника банкета, чем при банкете за столом;
- приглашенные могут уходить с банкета в любое время, не дожидаясь его окончания и не прощаясь с хозяевами.

Банкет-фуршет

При организации банкета - фуршет используются специальные столы, которые выше (90-100 см) и шире обычных (1200-1500 мм).*

Стол ставят:

- в один ряд;
- несколькими рядами;
- буквами Т, П, Ш. **

Расстояние между столами и от столов до стен зала должно быть не менее 1,5 м.

Для почетных гостей столы устанавливают на расстоянии 1,5-2 м от других столов в наиболее удобном месте.

Банкет-фуршет

При *двусторонней сервировке* столов общая их длина определяется из расчета 1 метр на 6-8 гостей, при *односторонней* – на 3-4 гостя.

По углам зала, у стен располагают круглые или квадратные столы. Их накрывают скатертями, ставят сигареты, пепельницы, спички, цветы в высоких вазах, бумажные салфетки, а в процессе обслуживания - подносы для сбора использованной посуды и приборов.

Для резерва посуды и приборов предусматривают подсобные столы.

Банкет-фуршет

Меню банкета-фуршет состоит в основном из закусок, ассортимент которых шире, чем в меню других банкетов.

В меню банкета-фуршет включают:

- 12-16 наименований холодных закусок (из расчета $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{4}$ порции на человека);
- 1-3 наименования горячих закусок;
- 1-2 наименования сладких блюд;
- фрукты – 200-250 г на каждого участника;
- минеральная и фруктовая вода – 250-500 г на каждого участника;
- соки (100 - 150 г).

Иногда в меню банкета включают вторые горячие блюда.

Банкет-фуршет

К порционированию и подаче закусок и блюд предъявляются определённые *требования*:

- горячие блюда должны быть порционированы без костей и соуса;
- салаты - в корзиночках;
- икра - в валованах;
- рыба, мясо - небольшими порциями, чтобы их можно было есть без применения ножа.

Банкет-фуршет

Фуршетный стол накрывается скатертями так, чтобы концы не доставали до пола 5 - 10 см или 1-2 см. С торцов углы скатерти подворачивают внутрь, скрепляют концы с боковыми сторонами, образуя прямой угол.

Часто применяют фуршетные “юбки”.*

При отсутствии специальных банкетных полотен необходимой длины или ширины столы накрывают несколькими скатертями “в нахлёстку”. **

Банкет-фуршет

Фуршетные столы сервируют посудой с учётом особенностей обслуживания.

Бокалы для шампанского, рюмки для коньяка и стаканы для пива на фуршетный стол не ставят.

Сервировку стола начинают с расстановки посуды из хрусталя и стекла, которую размещают с двух сторон (при двухсторонней сервировке), с одной стороны (для стола почётных гостей, для столов, расположенных у стен).

Расстановку стекла (хрусталя) при этом производят несколькими способами: “в два ряда”, “группами”, “ёлочкой”, “змейкой”.

Банкет-фуршет

Сервировка “в два ряда”

На концах стола на расстоянии 15 - 20 см от торца по центру ставят треугольником фужеры по 9 - 17 шт.

Рюмки расставляют между треугольниками вдоль по центру стола *двумя рядами*. Расстояние между рядами составляет 20 - 30 см, между рюмками - 1,5 - 2 см.

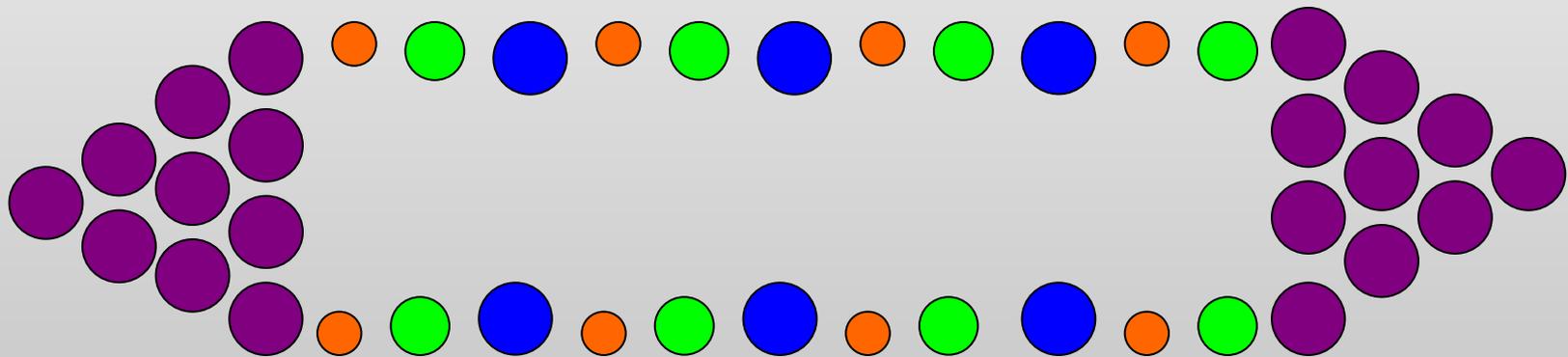
Сначала расставляют рюмки малого размера и емкости (водочные), затем - среднего (лафитные) и большого - (рейнвейные).

Чередование рюмок в обоих рядах должно быть одинаковым, ряды - симметричными, поэтому ставят сначала один ряд рюмок, по нему выравнивают второй.

При длине стола свыше 7 м фужеры ставят также и в середине стола двумя симметричными треугольниками по 7 - 9 штук на расстоянии 15 - 20 см между ними.

Банкет-фуршет

- - фужер, ● - водочная рюмка, ● - лафитная рюмка,
● - рейнвейная рюмка



Банкет-фуршет

Сервировка “группами”

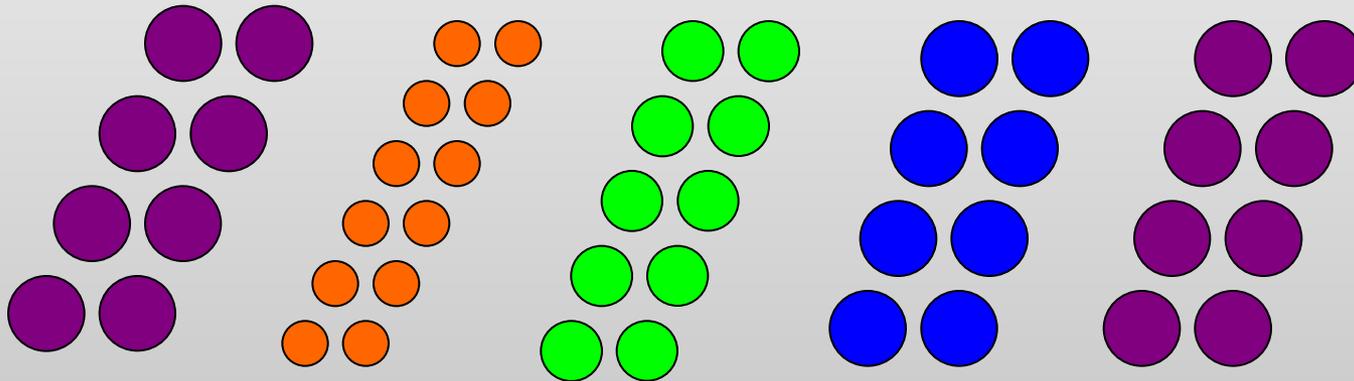
Сервировку начинают с расстановки группы фужеров (10 - 15 и более шт.) по краям стола под углом 30 - 45° к его оси.

Затем параллельно группе фужеров размещают группы рюмок (водочных, лафитных, рейнвейных) на расстоянии 30 - 50 см между группами.

При длине стола более 7 м в центре стола дополнительно устанавливают группу фужеров.

Банкет-фуршет

● -фужер, ● - водочная рюмка,
● - лафитная рюмка, ● -рейнвейная рюмка



Банкет-фуршет

Сервировка «змейкой»

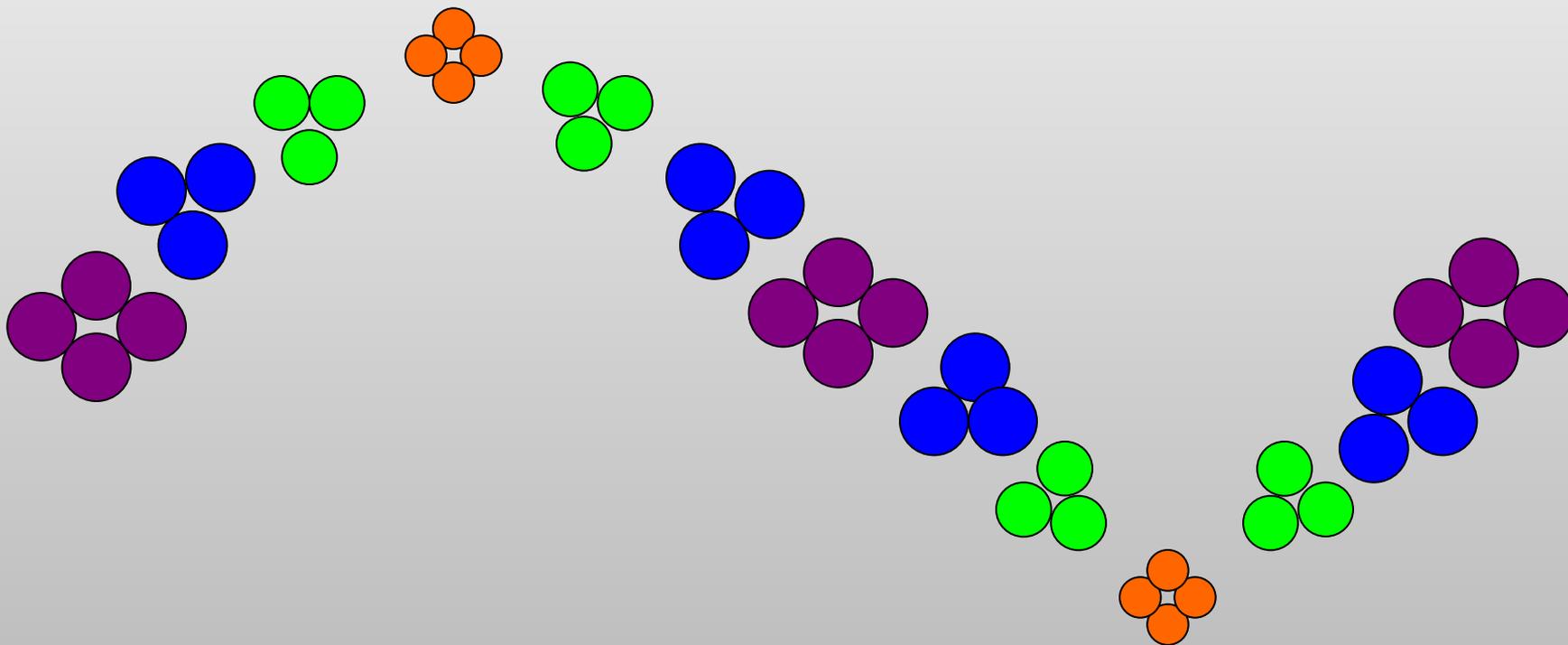
При сервировке “змейкой” фужеры размещают по оси стола группами по 3 - 7 шт. на расстоянии 80 -100 см.

От фужеров на линии под углом 45° к краям стола ставят, чередуя по 3 - 6 штук, рюмки.

При этом соблюдается общий принцип - более высокие предметы располагают ближе к центру стола, низкие - ближе к краю.

Банкет-фуршет

● - фужер, ● - водочная рюмка,
● - лафитная рюмка, ● - рейнвейная рюмка



Банкет-фуршет

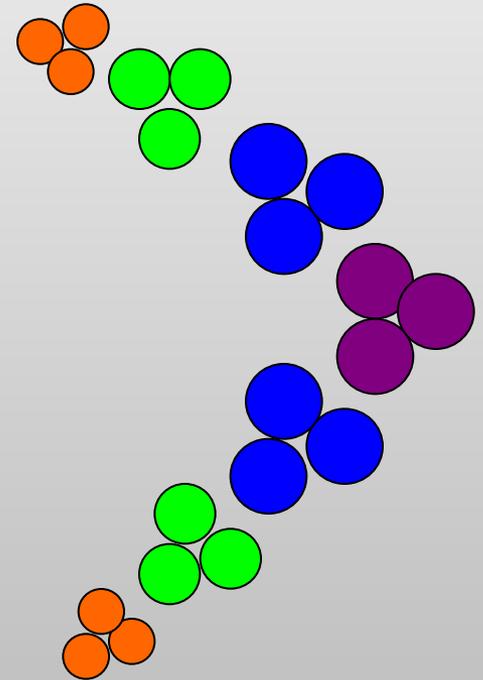
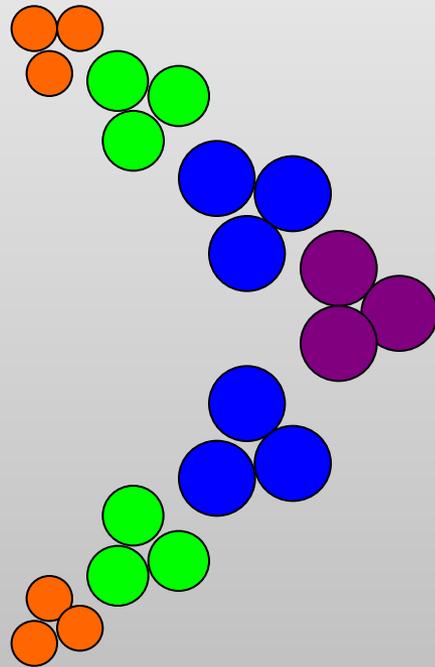
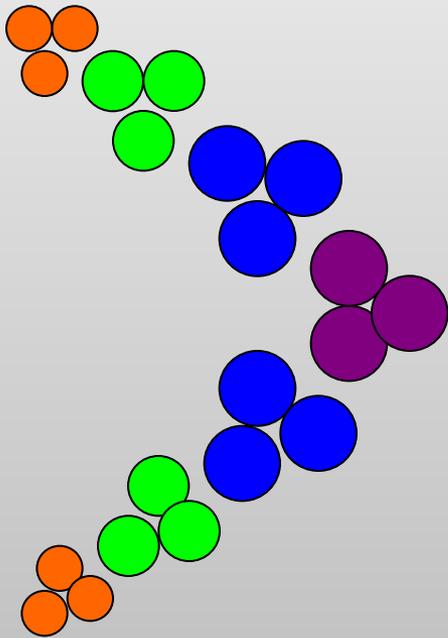
Сервировка «елочкой»

При сервировке стола “ёлочкой” по продольной оси стола на расстоянии 60 - 80 см в центре ставят фужеры по 4 - 6 штук, затем под углом 45° к оси (как бы по сторонам незамкнутого треугольника) ставят рюмки по 3 шт., чередуя их в определённой последовательности - рейнвейные, лафитные, водочные.

Если в зале несколько столов, то расположение “ёлочки” может быть в одну сторону на одном столе и в другую на другом. Если стол один (или длина столов более 7 м), то “ёлочку” располагают в противоположные стороны от центра стола.

Банкет-фуршет

● -фужер, ● - водочная рюмка,
● - лафитная рюмка, ● - рейнвейная рюмка



Банкет-фуршет

После расстановки фужеров и рюмок на стол ставят ***тарелки***:

- *закусочные* - стопками по 8 - 10 штук на расстоянии 1,5 - 2 м одна от другой и 1,5 - 2 см от края стола;

- *десертные* (или пирожковые) стопками по 4 - 6 штук за закусочными.

Стопки тарелок по обеим сторонам располагают симметрично по оси стола.

Тарелки расставляют таким образом, чтобы эмблема ресторана на тарелке была с противоположной к гостю стороны.

Банкет-фуршет

Приборы раскладывают группами: вилки в количестве, соответствующем числу тарелок, а ножи - в два раза меньше.

Ножи закусочные кладут справа от стопок закусочных тарелок, лезвиями к тарелкам.

Вилки закусочные кладут на ребро как слева, так и справа от тарелок рожками к ним.*

Ножи и вилки десертные размещают за десертными тарелками или правее их: сначала кладут ножи лезвием к тарелкам, а затем вилки.

Банкет-фуршет

Плотняные салфетки, сложенные вчетверо, а затем пополам (в количестве 30 % от числа гостей) раскладывают по 3 - 4 штуки за каждой стопкой десертных тарелок или на них.

Бумажные салфетки ставят на стол в вазочках или кладут сложенными треугольником стопками или веером по 6 - 10 штук возле стопок тарелок.

Банкет-фуршет

Далее на стол ставят *цветы и фрукты* в вазах на высокой ножке.

При двухсторонней сервировке вазы с фруктами и цветами можно расставлять по оси стола, между группами фужеров (при расстановке фужеров и рюмок в “два ряда”), или в интервалах между группами фужеров (при расстановке посуды из стекла “ёлочкой”, “змейкой”, “группами”).

При односторонней сервировке вазы с фруктами и цветами ставят за линией посуды из стекла или в интервалах между группами фужеров и рюмок.

Напитки ставят рядом с посудой, в которую наливают.

Бутылки не должны загромождать фужеры и рюмки, поэтому их ставят между рядами или группами рюмок, этикетками, обращёнными поочерёдно к разным сторонам стола.

Банкет-фуршет

При размещении на столе закусок, соусов к ним и хлеб, соблюдают следующие правила:

- первыми ставят закуски, которые долго не теряют свежесть и внешний вид (копчёная колбаса, сёмга, грибы), затем закуски, сравнительно быстро их теряющие, в последнюю очередь - такие закуски, как заливные из мяса и рыбы, сыр, сливочное масло и др.;
- блюда в посуде с высокими бортами (салатники) и в вазах на ножке ставят ближе к центру стола, а низкие - ближе к краю, оставляя при этом вдоль всей длины стола свободное поле шириной 20 см, чтобы гости смогли поставить свои тарелки с закуской; овальные блюда ставят под углом 30-45° к краю стола;

Банкет-фуршет

- закуски расставляют, чередуя их по видам продуктов (рыбные, мясные, из птицы, овощные, грибные и т.д.), а так же по цвету;
- соусники на пирожковых тарелках и с чайной ложкой, положенной на тарелку, ставят рядом с блюдами, для которых они предназначены;
- к каждой закуске кладут соответствующий прибор для раскладывания (к мясной гастрономии - вилка, к заливным блюдам с гарниром, салатам - ложка столовая и вилка, к икре - лопатка или чайная ложка, к маринадам - ложка и т. д.);
- хлеб пшеничный и ржаной ставят в хлебницах или на закусочных тарелках слева (на уровне стопок закусочных тарелок) от стопок тарелок;
- к натуральным овощам приборы для раскладывания подавать необязательно, их берут руками;

Банкет-фуршет

В линию с блюдами по всей длине стола на равных расстояниях ставят соль и перец.

После подготовки стола к приёму часть официантов накрывает большие круглые подносы салфетками, расставляют на них стопки закусочных тарелок (6 - 8 шт.), столько же вилок, пирожковую тарелку с хлебом, блюдо с закуской и ставят их на подсобный стол.

Другая часть официантов на подготовленные таким же образом подносы расставляют рюмки, фужеры с напитками, и также ставят их на подсобный стол.

За несколько минут до приглашения гостей официанты встают у закреплённых за ними столов.

Банкет-фуршет

После того, как участники банкета подойдут к столу, официанты помогают гостям в выборе закусок и напитков.

Если гости разместились не у стола, а в стороне, официанты обслуживают этих гостей “в обнос”. На освободившийся поднос каждый официант собирает посуду.

Через 30 - 40 мин после начала банкета официанты (по указанию метрдотеля) подают горячие закуски и блюда. При этом в первую очередь обслуживаются столы, которые более удалены от входа.

Банкет-фуршет

Горячие закуски, как правило, подают в кокотницах (грибы, запечённые в сметанном соусе, петушиные гребешки в соусе и др. В этом случае на поднос, покрытый салфеткой, ставят кокотницы ручками в сторону гостей, на ручку кокотницы одевается папильотка; по числу кокотниц веером кладут кокотные вилки или чайные ложки, ручки их должны выступать за край подноса; ставят закусочную тарелку с хлебом и кладут салфетки.

Часть кокотниц на закусочных тарелках (по 2 - 3 шт. на каждой) ставят на банкетный стол, рядом кладут кокотные вилки или чайные ложки.

Банкет-фуршет

Блюда, приготовленные мелкими порциями (люля-кебаб, фрикадельки, лангет и др.), укладывают на подогретое овальное мельхиоровое блюдо горкой и вставляют шпажки в лежащие сверху порции. Остальные шпажки в стаканчике ставят в центре блюда среди порций или рядом на поднос, на который устанавливается блюдо.

На поднос ставят также соус в соуснике с чайной ложкой. Для удобства гостей на поднос может быть поставлена стопка пирожковых тарелок.

Обслуживая гостей, официант держит блюдо в левой руке, а пустую тарелку для использованных шпажек - в правой.

Банкет-фуршет

После подачи горячих закусок и блюд подают десерт (пломбир, взбитые сливки, кремы, желе, муссы и т.д.) в креманках, которые ставят на поднос, покрытый салфеткой; рядом с креманками кладут десертные (чайные) ложки. Часть креманок ставят на фуршетный стол.

За десертными блюдами официанты предлагают гостям шампанское. Бокалы наполняют шампанским на $\frac{2}{3}$ объема (в подсобных помещениях или на подсобных столиках в банкетном зале), ставят на подносы, покрытые салфетками. Поднос держат на левой руке, придерживая правой, и обносят гостей.

Банкет-фуршет

Заканчивается банкет подачей **кофе “в обнос”**, причем подача может осуществляться тремя способами.

По первому способу на накрытый салфеткой поднос ставят кофейные чашки с кофе, блюдца стопками, стаканчик с кофейными ложками (ручкой вверх), у бортика подноса ставят сахарницу с сахаром и щипцами.

По второму способу на накрытый салфеткой поднос ставят два кофейника с кофе (с сахаром и без сахара) со стороны, ближней к официанту, ручками вправо от официанта. На остальной части подноса расставляют кофейные чашки, а у бортика подноса - стопку кофейных блюдец и стаканчик с кофейными ложками.

Банкет-фуршет

По третьему способу кофе гостям предлагают два официанта. Один официант держит на левой руке малый поднос с двумя кофейниками, второй официант держит поднос, на котором расставлены кофейные чашки с блюдцами и кофейные ложки.

Если к кофе предусмотрен коньяк, то им обносят гостей одним из трех способов, но вместо кофейных чашек на поднос ставят коньячные рюмки, вместо кофейников - бутылки с коньяком.

Банкет-фуршет

На банкетах-фуршет практикуется организация в зале бара для гостей, который обслуживает бармен. Для этого используют специальные барные стойки или обычные столы, покрытые скатертями, спущенными с лицевой стороны до пола. Длина стола составляет 2-4 метра.

На столы с учетом ассортимента напитков расставляют группами рюмки, бокалы, стаканы. Количество их должно быть не менее 50% от числа участников банкета.

В центре стола размещают напитки в бутылках, за ними (со стороны бармена) - кувшины с соками, термосы с пищевым льдом, рядом кладут щипцы для льда. Все напитки до начала приёма доводят до температуры подачи.

Холодные закуски из мяса и птицы

канапе с ветчиной с горчицей, перцем, зеленью



канапе с грудинкой, болгарским перцем



фаршированная мясная нарезка



холодные закуски с рыбой
канапе со слабосоленой лососиной и сливочным
маслом



жюльен из крабов в слоеных тарталетках



креветки с красной икрой с икорным соусом на белом
тосте



салаты в тарелках

салат из натуральных крабов



салат из кальмаров с яблоками



Десерты

ассорти тартолек с фруктами



фруктовая мозаика



Напитки

чай черный



чай зеленый



кофе



коньяк “Хеннесси”



шампанское “Советское”

