

**Обсуждение напитков и
меню на рейсах средней
и длительной
протяженности**

Примеры сервисных фраз во время приветствия пассажиров и взятия заказа на «Напиток после взлёта» на земле:

-Добрый день (утро, вечер) Меня зовут ...Я сегодня буду вас обслуживать.

пассажиры VIP

-... (имя, отчество) мы рады снова приветствовать Вас на борту нашего самолёта.

пассажиры категории Elite и Elite Plus

Господин/госпожа (фамилия)* ... ? Как я могу к Вам обращаться?

... (обращение, определенное пассажиром при знакомстве)мы рады приветствовать Вас на борту (нашего самолета) как частолетающего пассажира. Очень приятно, что вы снова остановили свой выбор на нашей авиакомпании.

пассажиры высоких классов обслуживания

Простите, как я могу к Вам обращаться? Очень приятно!

... (обращение, определенное пассажиром при знакомстве), что из напитков вы предпочитаете на аперитив.

Вы готовы заказать напитки? Мы подадим их сразу после набора высоты.

Спасибо!

Какие напитки вы предпочитаете в качестве аперитива?

Спасибо! Мы подадим их вскоре после взлета...

АЛГОРИТМ ПРЕДЛОЖЕНИЯ АПЕРИТИВА

- **Алкогольные**

- Вино/
 - шампанское
 - красное

- белое

- Перечислить характеристики вина

- Крепкие

- Перечислить ассортимент

- **Безалкогольные**

- Перечислить ассортимент

	Контрада ди Сан Феличе Бьянко	Бленд №5	Шато Ле Розье	Кьянти Кастильони
Страна	Италия	Франция	Франция	Италия
Регион	Тоскана	Прованс	Бордо	Тоскана
Сорта винограда	треббьяно, мальвазия, шардоне	верментино шардоне совиньон блан, семильон	мерло, каберне фран, каберне совиньон	санджовезе, мерло
Цвет	Золотисто-блестящий	Светло-соломенный	пурпурно-рубиновый	Рубиново-красный
Вкус/ послевкусие	Яблоки, груши, цитрусовые/ фруктовое	Луговые цветы/ освежающее	Красные фрукты/ специи	Вишня, чернослив/ миндальное
Рекомендации	закуски, салат, блюда из рыбы и птицы.	Рыба, морепродукты	Жареное красное мясо, твердые сыры	Жареный цыпленок, тушеное мясо с овощами,

Шампанское МВЛ

Болланже Кюве Спесьяль Брют

Страна: Франция

Винодельческий регион: Шампань

Производитель: Дом Болланже

Сорта винограда: Пино Нуар 60%, Шардоне 25%, Пино Менье 15%.

Дегустация: Яркий, удивительно изысканный брют с ароматом и вкусом хорошего белого вина. В букете чувствуются оттенки меда, обжаренных орехов, апельсиновой цедры, цветов и персиков. Во вкусе ощущается отчетливая фруктовоcть сорта Пино Нуар.

Сочетается Идеально на аперитив, также подойдет к блюдам из рыбы и морепродуктов или белого мяса.



Шампанское ВВЛ

Лансон Блэк Лейбл Брют

Страна: Франция

Винодельческий регион: Шампань

Производитель: Дом Лансон

Сорта винограда: Пино нуар 50%, Шардоне 35%, Пино
менье 15%.

Дегустация: Шампанское брют. Бледно-соломенный с золотистым блеском цвет. В освежающем букете раскрываются ароматы белых цветов и летних фруктов, переплетаясь с нотками тостов и легкими медовыми нюансами. Яркое, открытое во вкусе с тонами спелых персиков и лимонной цедры в гармоничном послевкусии

Сочетается Отлично сочетается с морепродуктами и белым мясом птицы. Идеальный аперитив!



Игристое вино "Брют Даржан«

Страна: Франция

Винодельческий регион: Жюра

Производитель: Дом Ля Мэзон дю
Винерон

Сорта винограда: Шардоне

Дегустация: белое сухое игристое вино красивого золотисто-желтого цвета с зеленоватым оттенком. Отличается приятным освежающим ароматом. Вкус наполнен тонами экзотических фруктов и белых цветов.

Сочетается с десертами, а также это вино - прекрасный аперитив.



Contrada di San Felice Bianco
Контрада ди Сан Феличе Бьянко

Страна: Италия

Винодельческий регион: Тоскана

Сорта винограда: треббьяно, мальвазия, шардоне

Дегустация: Сухое вино блестящего золотисто-соломенного цвета с яркими ароматами белых цветов, спелого красного яблока, груши, цитрусовых и меда. Элегантное и освежающее во вкусе с отлично сбалансированной кислотностью и фруктовыми оттенками в послевкусии.

Сочетается: Особенно хорошо будет сочетаться с различными закусками, салатами, блюдами из рыбы и птицы.



Blend №5

Страна: Франция

Винодельческий регион: Прованс

Производитель: Саша Лишин

Сорта винограда: верментино 47%, шардоне 39%, совиньон блан 7%, семильон 7%

Дегустация: Сухое вино светло-соломенного цвета, с элегантным ароматом, в котором раскрываются нотки луговых цветов и легкие минеральные оттенки. Яркое, свежее и гармоничное во вкусе.

Сочетается: Особенно хорошо сочетается с блюдами из рыбы, птицы и закусками из даров моря.



Chateau Les Rosiers / Шато Ле Розье

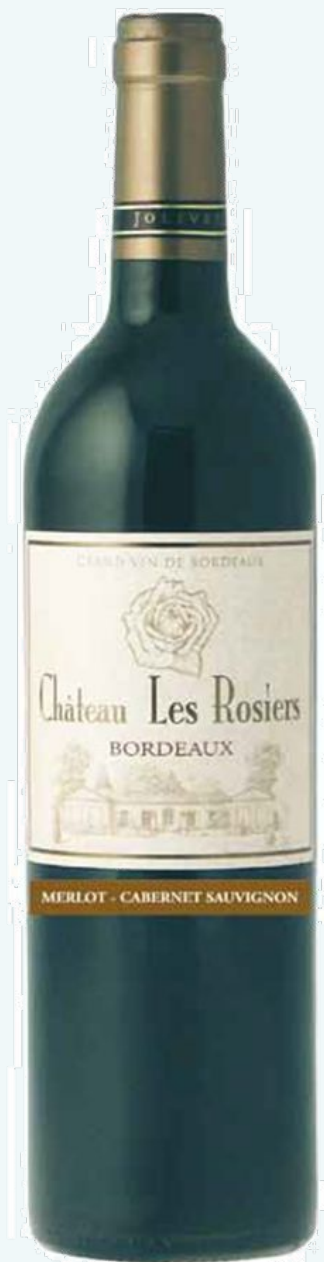
Страна: Франция

Винодельческий регион: Бордо

Сорта винограда: мерло 60%, каберне фран 20%, каберне совиньон 20%

Дегустация: Сухое вино пурпурно-рубинового цвета с красивым малиновым отблеском. Буquet насыщенный, с ароматами красных фруктов, нюансами цветов и специй и сладковатыми ментоловыми нотками. Во вкусе вино сочное и округлое, с мягкими танинами и длительным освежающим послевкусием.

Сочетается: Прекрасно сочетается с жареным красным мясом, разнообразными паштетами, а также сырами твердых сортов.



Chianti Castiglioni / Кьянти Кастильони

Страна: Италия

Винодельческий регион: Тоскана

Сорта винограда: санджовезе 90%, мерло 10%

Дегустация: Сухое вино красивого рубиново-красного цвета с легким фиолетовым оттенком. Выразительный ягодный аромат с нотками вишни, чернослива, специй и приятным миндальным оттенком. Великолепно сбалансированное с выраженными, но мягкими танинами, приятной кислотностью и гармоничным послевкусием.

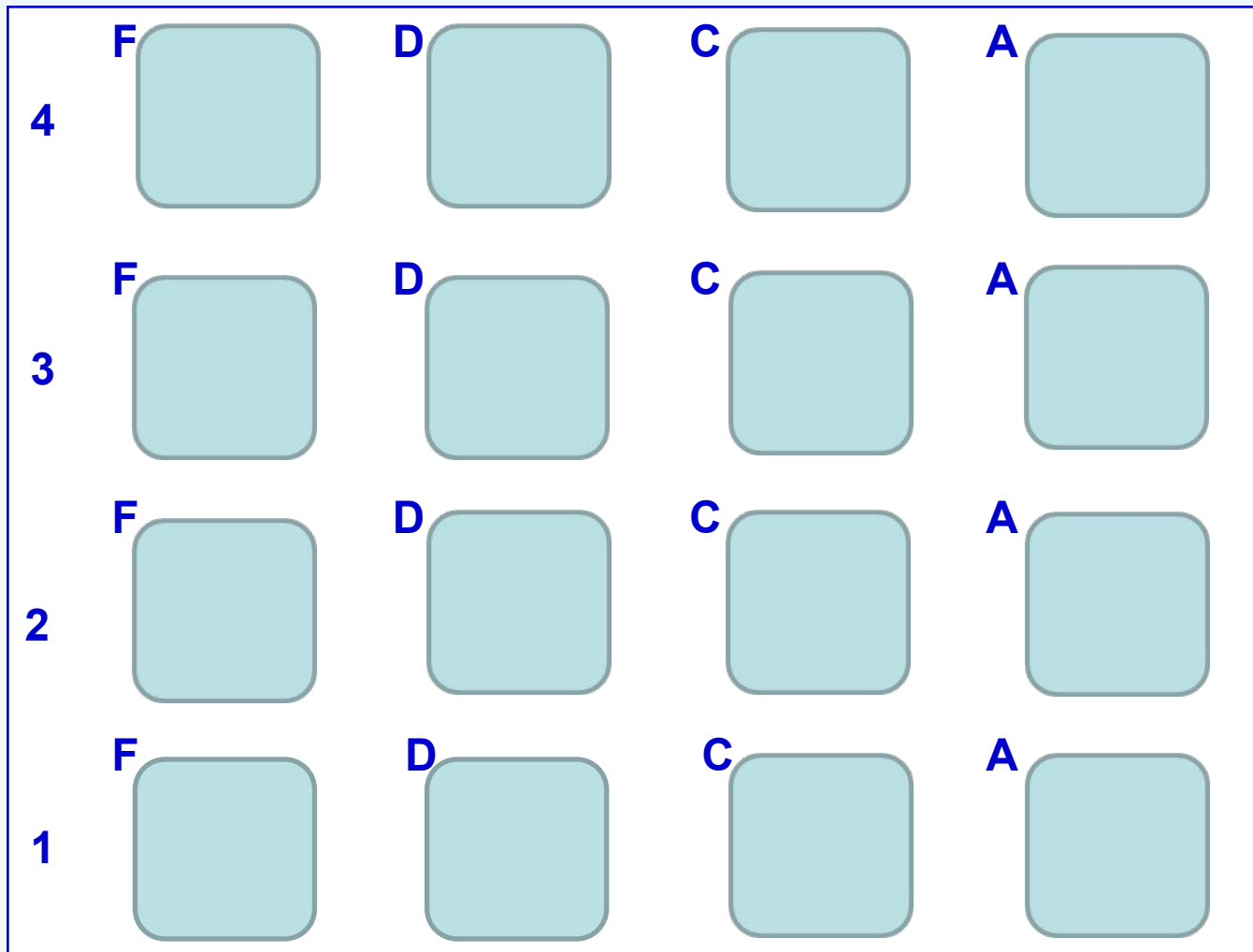
Сочетается: Прекрасно подойдет к папарделле с мясными соусами, жареному цыпленку, мясу, тушеному с овощами и сырам средней выдержки.



Схема рабочей зоны УФ

Правый борт

Левый борт



Заполнение схемы рабочей зоны УФ

1А

Николай Борисович

Клюквенный морс

Закуска

Телятина с овощами

Мороженое

Чай с бергамотом (одноврем.)

Обсуждение меню после взлета, в случае, когда не хватило времени на земле

















- **Знакомство**
- **Обсуждение аперитивного напитка**
- **Выяснить предпочтительное время подачи обеда**
- **Последовательность блюд**
- **Уточнить, нужны ли заправка к салату, добавки к супу и соусы к горячему блюду**

















Десерт и горячие напитки обсуждаются отдельно

Схема рабочей зоны А330

Правый борт

Левый борт

K 	H 	G 	D 
K 	H 	G 	D 
K 	H 	G 	D 
K 	H 	G 	D 

G 	D 	C 	A 
G 	D 	C 	A 
G 	D 	C 	A 
G 	D 	C 	A 

Заполнение схемы рабочей зоны А330

1А	Николай Борисович
	Шампанское, морс
	Закуска
	Салат
	Суп
	Телятина без соуса
	Мороженое*
	Зеленый чай* (одновр.)

* Десерт и горячие напитки обсуждаются позже

АЛГОРИТМ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

