

# Комбинированные банкеты и приемы



При организации конференций, совещаний, симпозиумов, фестивалей предусматривают банкеты, которые носят комбинированный характер.



Для этих целей выделяют несколько помещений. В аванзале подают аперитив, в банкетном зале предлагают закуски, блюда, напитки. В третьем зале подают горячие напитки.



# К основным видам комбинированных банкетов относят:

- Банкет коктейль-фуршет;
- Банкет фуршет-кофе;
- Банкет коктейль-фуршет-кофе;
- Банкет за столом с полным обслуживанием официантами – кофе в гостиную.

# Банкет фуршет-кофе

**Банкет фуршет-кофе** – это комбинированная форма банкета, при проведении которого используются формы обслуживания, характерные для фуршета и кофейного стола.



# Банкет коктейль-фуршет-кофе

## Банкет коктейль-фуршет-кофе –

мероприятие, для которого характерны черты как коктейля-фуршета, так и для фуршета-кофе. Проводится в нескольких залах.

**В первом зале  
подают  
напитки и  
бутерброды.**



**В большом зале гостям предлагаются  
закуски  
из рыбы, мяса, птицы, горячие закуски.**



**Вторые блюда подают по  
истечении**

**В некотором времени  
в банкетном зале гости**

**находятся**

**45 - 60 минут**

**В третьем зале предлагают кофе, иногда  
еще  
коньяк. Здесь гости бывают 15...20  
минут.**





# Банкет за столом с полным обслуживанием официантами – кофе в гостиную.

- Для этого мероприятия устанавливают длинные банкетные столы, за которыми гости размещаются в соответствии с протоколом.



- После окончания основного приема в банкетном зале, гости переходят в другой зал, где их ждут кофейные столы.

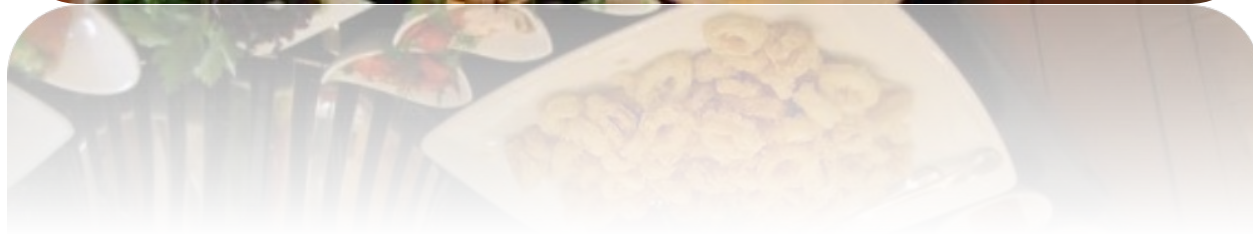


## Банкет по типу шведского стола

- Банкет по типу шведского стола основан на принципе самообслуживания. Официанты принимают участие в обслуживании лишь тех лиц, которые не могут это сделать сами.



# Банкет по типу буфет



- Данный вид банкета называют еще французским приемом. На столах-буфетах выставляют приготовленные банкетные блюда, и гости сами выбирают понравившиеся кушанья.



- Затем гости занимают места за сервированными банкетными столами, и их обслуживают высококвалифицированные официанты.



Для организации банкета по типу буфет  
используются три вида столов:

- **Фуршетные столы (столы-буфеты) со своеобразной специализацией:**
  - для холодных блюд и закусок,
  - для горячих блюд,
  - для десертов и фруктов,
  - для всех видов напитков.
- **Обеденные столы**
- **Подсобные столы**



# Задача № 1

- Ресторан при гостинице планирует провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 16 до 18 часов.
- Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.



## Задача № 2

- В банкетном зале ресторана проводится банкет-фуршет на 100 человек.
- Рассчитайте потребность в столовой посуде и приборах; определите количество зон обслуживания и предложите схему сервировки одной из зон.