

A formal dining table set for a banquet. The table is covered with a white tablecloth and is set with white plates, silverware, and several glasses. A large, ornate floral centerpiece in a tall, textured vase is the focal point. The background shows a restaurant setting with white chairs and a framed picture on the wall.

Банкет БУФЕТ

Підготувала:
студентка ГС
3-7

Гладська
Миколаївна

Банкет-буфет - спосіб подачі їжі, при якому безліч страв виставляються поруч, а їжа розбирається по тарілках самими гостями.

Такий банкет за столом краще влаштовувати в тому випадку, якщо гостей не більше 50, взаємовідносини їх носять товариський характер, а часу для проведення банкету відведено не менше 2 годин.

Банкет поділяють на холодний, гарячий і комбінований. Холодні і комбіновані буфети - найбільш поширена форма банкетного обслуговування. Гарячі зустрічаються рідше.

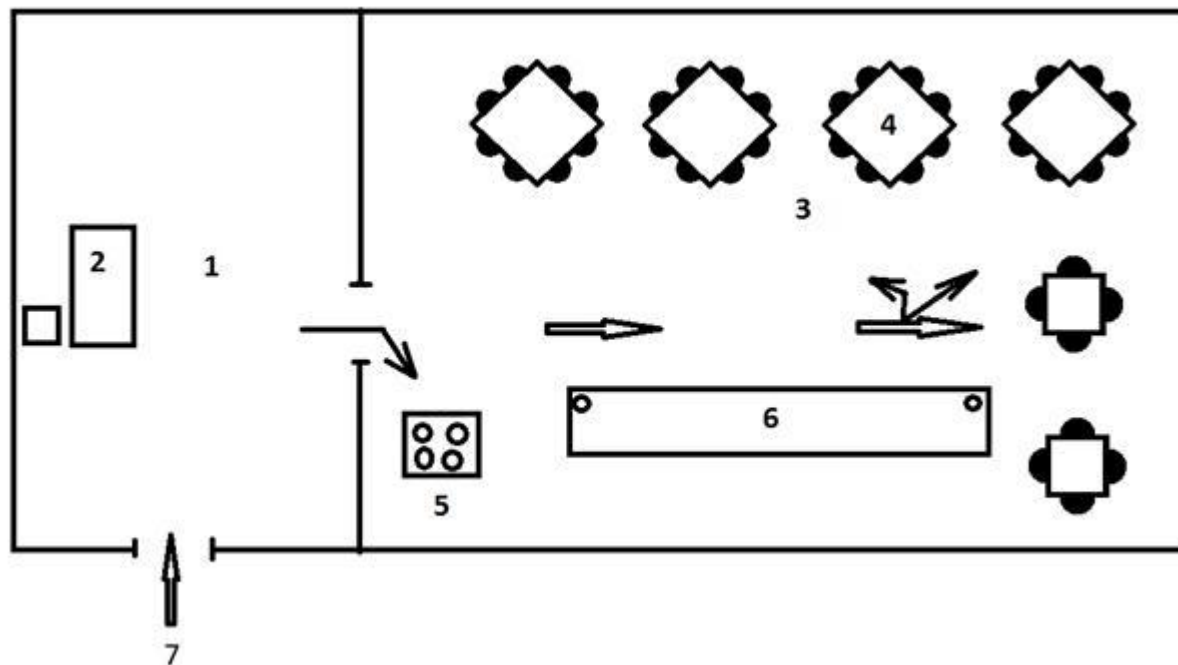


Учасники банкету-буфета їдять і п'ють сидячи за столом, але не за загальним, а за декількома окремими (на 4-8 чоловік кожен). Століки повинні бути поставлені так, щоб гості могли вставати, виходити і знову сідати, не турбуючи один одного.

У цьому ж залі (або в сусідньому, суміжному) ставлять банкетний стіл, на якому розміщують закуски і страви, а також тарілки і прилади. Якщо передбачається, що буфет відвідають понад 50 персон, то рекомендується сформувати блок столів за типом шведського столу або сформувати буфетні банкетні столи полуовальної, круглої форми або за формою букв «П», «Г».

Для зустрічі та збору учасників банкету бажано мати аванзал. У ньому організують буфет-бар. Тут же зазвичай прибулим гостям пропонують аперитив.

Банкетний стіл і стіл-буфета-бару накривають ретельно випрасуваних скатертинами зі спуском 3-5 см від підлоги. Обідні столики також накривають скатертинами (за звичайними правилами). Загальна кількість місць повинно відповідати числу учасників банкету.



Особливості сервірування бенкетних столів.

Обідні столики сервірують (для кожного гостя) столовими або закусочними ножем виделкою, фужером, чаркою для вина і горілки, келихом для шампанського (якщо ці напої включені в меню), а також пиріжкової тарілкою і полотняною серветкою. На столах повинні бути спеції; в центр столу бажано помістити вазочку з живими квітами.

Тарілки для закусок і страв (зазвичай дрібні столові), ножі і виделки поміщають на окремому столі або безпосередньо на





Меню банкету включає в себе 3-5 основних холодних закусок, 1-2 гарячих страви, десертне блюдо, фрукти і гарячі напої. Страви повинні бути різноманітні як за складом продуктів, так і за способом їх приготування.

Цілі тушки риби, птиці, дичини, окіст і т.п. нарізають невеликими шматками і потім виставляють на стіл у великій многопорціонній посуді (по 5-20 порцій), надаючи їм первісний вигляд. Прикраси блюд не повинні бути вигадливими і громіздкими, не повинні закривати сам продукт або відволікати від нього увагу.

До закусок подають горілку і гіркі настоянки, до гарячих страв -їдальня вина, до десерту- шампанське, а до гарячих напоїв -коньяк і лікер. До банкетному столу гості підходять лише з боку

Особливості обслуговування банкету.

Запрошені на банкет збираються в аванзалі, де їх зустрічають господарі-організатори банкету. Тут гостям пропонують аперитив і легкі закуски. Закуси для аперитиву (канапе, валовани, тарталетки, горішки і т.п.) до початку банкету розставляють на невеликих столиках, тумбочках або на столі буфета-бару, або їх подають офіціанти в обнос.

В основному залі офіціанти виставляють на банкетний стіл все холодні закуски і страви окремими групами, чергуючи весь асортимент через 1-2 метра. У проміжках між стравами встановлюють додатково тарілки і прилади.

Одночасно з холодними можна виставити і гарячі страви, якщо є можливість підтримати їх температуру за допомогою спеціального обладнання. Всі страви і закуски вибудовують в одну лінію з інтервалом між ними в 10-15 см.

Коли всі запрошені зібралися, за погодженням з упорядником банкету припиняють подавати аперитив і переходять в банкетний зал.





Офіціанти допомагають учасникам банкету вибрати страви і зайняти місця в залі, пропонують і наливають їм напої. Алкогольні напої можна ставити на обідні столики і гості самі наповнюють свої чарки.

Незважаючи на те, що запрошені накладають собі в тарілки страви самостійно, біля банкетного столу повинен знаходитися кухар або кваліфікований офіціант, який в разі потреби відповість гостю на виниклі питання, допоможе покласти страву в тарілку.

Офіціанти також повинні бути готові на прохання гостей подати бажане блюдо в обнос. Крім того, за бажанням організатора банкету повторна і всі наступні подачі холодних страв і закусок, гарячих страв і десертів, фруктів і гарячих напоїв можуть проводитися тільки офіціантами (в обносять).

Якщо гарячі страви не були виставлені на стіл заздалегідь, то перед їх подачею слід прибрати всі холодні закуски.

Десертні страви і фрукти подають, прибравши зі столиків використаний посуд і засервіровав їх відповідними тарілками і приборами. В кінці прийому подають в обнос каву і чай.



Б е н к е т н е М е н ю

Холодні закуски

Асорті м'ясне домашнє	300/50	147,00
Шинка печена	50	28,00
Полядвиця печена	50	30,00
Ковбаса домашня	50	25,00
Шпндер	50	18,00
Паштет	50	15,00
Рулет з чорносливом	50	25,00
Ковбаса рублена	50	19,00
Шинка копчена	50	19,00

Сирне плато

Сирне плато	200/30	165,00
Камембер	50	38,00
Королівський	50	28,00
Дор-блю	50	49,00
Песто	50	57,00
Пармезан	50	59,00
Брі	50	85,00
Мед	50	15,00
Журавлиний соус	50	15,00
Грецький горіх	10	5,00
М'ята	10	9,00
Фізаліс	10	15,00
Сезонні фрукти		

Асорті рибне

Асорті рибне	150	165,00
Лосось слабосолений	50	70,00
Масляна	50	55,00
Мідії	50	30,00
Восьминіжки мар.	50	70,00
Кальмари	50	30,00
Каперси	10	16,00
Лимон	50	7,00

Асорті соління

Асорті соління	450	65,00
Огірок квашений	50	4,00
Крижавка	50	10,00
Цвіт. Капуста	50	10,00
Помідор	50	4,00
Ст. кваш. Капусти	50	4,00

Пріо українського сала з цибулькою та грінками (сало з паприкою, з духм'яним пер., з зеленню)	150/50	62,00
---	--------	-------

Асорті із свіжих овочів (огірок, помідор, перець бол., редиска, мікс салату)	320	70,00
--	-----	-------

Асорті з дичини

Оленина печена		
Печення з дик. Кабана		

Риба фарширована

Короп фарширований	1000	365,00
Щука фарширована	1000	500,00
Запечена осетрина з цитрусами		
Оселедець під 2-ма соусами	100/50/50	58,00
Оселедець на картоп. подушці	100/50/30	54,00
Оселедець традиційний	100	30,00
Шпинатні роли з лососем	150	98,00
Лосось на пікантних дерунчиках цукіні	150	85,00
Роли лосося з мацарелою і каперсами	100	85,00
Роли з баклажанів	100	98,00
Закуска з свинної вирізки на буряковій подушці	100	44,00
Роли з лаваша салатом і індичкою	150	38,00
Помідори фаршировані	50	33,00
Рафаелки сирні в асортименті	2*30	26,00
Закуска з язика та чорносливу	120	84,00
Язик з хроном	100/50	90,00
Язик заливний	100	68,00
Холодець	100	25,00
Заливне аля-оліве з полядвиці свинної	700	232,00
Заливне з осетрини	70	158,00
Шорт печінковий	250	70,00
Мікс лісових грибів	150/50	98,00
Корзинка з ікрою	30	40,00
Маслини, оливки	40/40	40,00

Соуси в асортименті

Аджика	50	10,00
Кетчуп, гірчиця	50	10,00
Соус фруктовий	50	16,00
Соус барбекю	50	12,00
Бурячки з хроном	50	8,00

Хрін білий	50	8,00
Соус до шашлику	50	12,00

Салати

Салат з броколі і копченою куркою	250	52,00
Салат «Креолка» (курка коп., ананас)	250	108,00
Цезар з курки	250	98,00
Салат «Куркуль»	250	119,00
Салат «Насолода» (курка)	400	208,00
С-т теплий з телятини і журав. соус	250	110,00
Салат «Кораловий риф»	200	125,00
С-т з пікантною краветкою	250	149,00
Цезар з лососем	250	145,00
Салат мисливський	250	73,00
Капрезе з соусом песто	250	65,00
Теплий з куркою гриль і овочами	250	82,00
Конфеті з яблуком (язик)	250	95,00
Оліве з язиком	250	68,00
Оліве традиційне	250	42,00
Трецький салат	250	68,00

Гарячі закуски

Печериці фаршировані	200	57,00
Перець по «Діжонський»	250	88,00
Печінка тушена з лисичками	250	90,00
Жульєн з м'ясом курки та грибами	170/80	72,00
Печінка по-берлінськи	250	59,00
Баклажан запечений з сиром сулугуні	250	99,00
Сир фрі з фруктовим соусом	150/50	68,00
Картопля запечена з ікрою лосося	150	50,00
Качка фарширована грибами з фрукт. соусом	1000/500	733,00
Качка фарширована яблуками і апельсином	1000	670,00
Свиннафілейка з вишнею в сливі	200/50	102,00
Пиріг з лосося на шпинатній подушці	200/50	132,00
Хек з овочами	120	31,00
Капуста цвітна в сухарях	200	56,00
Півна дошка	250/50	103,00

Перші страви

Борщок питний	200	31,00
Слойка з м'ясом	40	11,00
Налисник з м'ясом	80	15,00

Крем-суп з грибів	200	44,00
Курячий бульйон з домашньою лоқшиною і м'ясом	250	38,00
Бульйон домашній	250	25,00
Грибна юшка	200	65,00
Грибна юшка з лоқшиною	250	68,00
Курячий рулет з овочами в сливі	150	42,00

Гарніри

Картопля по селянськи	250	26,00
Картопля запечена з розмарином	200	26,00
Картопляні еґґери з пармезаном	100	26,00
Молода картопля з кропом	200	38,00
Овочі гриль з прованськими травами	200	74,00
Пюре гарбузове	250	28,00
Пюре шпинатне	250	28,00
Капуста тушкована з чорносливом	100	12,00

Другі страви

Шґя запечена в прованських травах	1000	490,00
Ревра в медово-гірчичному соусі	1000	550,00
Фульґасвинна в гірчично-медовому соусі	1000	600,00
М'ясна торбинка новорічна	180/60	155,00
Кролик тушкований		
Запечена індичка		
Качка фарширована яблуками та апельсином	1000	670,00
Завиванець з індика і перепелиним яйцем	200/50	122,00
Медальйони зі свинини з журавлиним соусом	150/50	98,00
Медальйони з телятини з соусом деміґлас	150/50	110,00
Пікантне поросятко запечене	1000	
Осетрина запечена	1000	
Перепілка фарширована з беґоном	1000	
Філе індика з персиґом на подушці з яблука	100/50/50	140,00
Свиннафілейка з чорносливом	200/50	74,00
Шашлик свинний	1000	510,00
Шашлик з телятини	1000	550,00
Шашлик з курки	1000	395,00
Цибульниґи	1000	
Ковбаски гриль	1000	
Компанійське плато	1200/100	495,00
Стейґ з лосося	1000	1505,00
Голубці з савойсьґої капусти і свиннихреберець	1000	
Голубці домашні	150	22,00

