

Банкеты и приемы

Лекция 13

Банкет (от фр. banquet) — торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь кого-либо лица, события или торжества.

В зависимости от формы обслуживания различают следующие виды банкетов:

- Банкет за столом с полным обслуживанием — торжество, где участники сидят за красиво сервированным столом, а подачу блюд и напитков производят официанты;
- Банкет за столом с частичным обслуживанием — наиболее распространенный вид банкета при проведении товарищеских встреч, семейных торжеств, юбилеев и свадеб;

Виды банкетов:

- Банкет-фуршет организуют обычно в случаях, когда за сравнительно ограниченное время (1—1,5 ч) необходимо принять большое число гостей;
- Банкет комбинированный состоит обычно из двух-трех банкетов, например из банкета-коктейля и банкета за столом с полным обслуживанием;
- Банкет-коктейль организуют при обслуживании участников международных симпозиумов, конференций, конгрессов, совещаний и других встреч;
- Банкет-чай.

Банкет с полным обслуживанием официантами

План размещения гостей за банкетным столом.

- При подготовке к обслуживанию в зале в подсобное помещение вносят холодные закуски и расставляют их на столиках в порядке подачи на стол.
- Вначале подают холодные рыбные закуски, икру, масло и свежие овощи, затем закуски из мяса, птицы и дичи.
- После холодных рыбных закусок необходима замена использованных тарелок и приборов.
- *Кофе* на банкетах подают после десерта в отдельном зале, для чего заранее подготавливают столы.
- В конце пребывания гостей в кофейном зале предлагают охлажденную кипяченую и минеральную воду.

Банкет с частичным обслуживанием официантами

- Каждый из обслуживающих банкет официантов в отведенном секторе встречает гостей, помогает им сесть за стол.
- В первую очередь официанты предлагают напитки, находящиеся на банкетном (или подсобном) столе.
- Затем предлагают закуски в последовательности, предусмотренной в меню.
- Перед подачей рыбных закусок обязательно меняют закусочные тарелки и приборы, предварительно спросив у гостя разрешения.

Банкет-фуршет

Если гости разместились в стороне от стола

- на подсобном столике на малый поднос ставят несколько рюмок, наполненных напитками. Взяв поднос в левую руку, официант предлагает гостям рюмки, называя налитый в них напиток;
- на поднос, покрытый салфеткой, ставят несколько пустых рюмок и 2-3 бутылки с разными напитками, чтобы этикетки были видны гостям. Официант, держа поднос на левой руке, предлагает гостям напитки и по их желанию наполняет рюмки правой рукой или дает возможность гостю налить напиток самому;
- несколько напитков с разными этикетками и пустые рюмки ставят на поднос. Один официант несет его, другой предлагает напитки гостям и наполняет по их желанию рюмки;
- официант держит между пальцами левой руки несколько пустых рюмок, а в правой - бутылку и, обходя гостей, предлагает им напиток.

Банкет-фуршет

Если банкетные столы размещены в несколько рядов

- холодные закуски и напитки подают одновременно. При этом первыми входят официанты, обслуживающие столы, которые удалены от входа.
- Горячие закуски подают в соответствующей посуде.
- После горячих закусок подают десерт — мороженое, взбитые сливки, яблоки в тесте, фрукты в сиропе в креманках.
- За десертными блюдами предлагают шампанское.
- Заканчивается обслуживание подачей кофе. Одновременно с кофе подают коньяк или ликер.
- Уборка столов производится после ухода гостей в следующей последовательности: бутылки, вазы фруктовые и с цветами; салфетки полотняные; приборы и креманки; посуда из фарфора; посуда из стекла. При уборке посуда сортируется по видам.

Прием-коктейль

- Официанты предлагают гостям закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах, вместо вилок гости пользуются специальными банкетными шпажками.
- За несколько минут до начала банкета официанты откупоривают бутылки с напитками, наливают сок в кувшины, изготавливают коктейли. Один официант обслуживает 10—15 гостей. Официанты работают в паре: один подает напитки, а другой закуски. Для сбора посуды выделяют одного официанта.

Нередко в банкетном зале организуется разлив напитков и рюмки и бокалы. Для этого в удобном месте устраивается бар.

Прием-коктейль

- Напитки и закуски подают с приходом первого гостя и до ухода последнего. Обслуживание начинается с подачи напитков. Официант, обнося гостей напитками, держит поднос в левой руке и, предлагая напитки, называет их. Все напитки должны быть доведены до температуры подачи.
- Затем подают закуски на фарфоровых блюдах. Закуски укладывают рядами, в каждое изделие в верхнем ряду воткнута шпажка. Предлагая гостям горячую закуску, официант держит блюдо в левой руке, а пирожковую тарелку — в правой.
- При подаче десерта после мороженого предлагают шампанское. Банкет заканчивается подачей кофе.

Банкет-чай

- После размещения гостей за столом официанты предлагают сладкие блюда и вина. Вина наливают справа от гостя.
- Обслуживание начинают с почетных гостей, затем обслуживаются старшие по возрасту и далее остальные гости.
- Десертное блюдо в креманке подается на пирожковой тарелке с десертной ложкой ручкой вправо. Блюдо ставится перед гостем с правой стороны.
- Перед подачей горячих напитков со стола убирают использованную посуду и приборы, перед каждым гостем ставят чистые тарелки и приборы, подают сливки, молоко, лимон. Чашки с горячими напитками ставят на блюдцах справа от десертных тарелок.
- Чашку кофе можно предложить гостям с подноса, предварительно наполнив ее из кофейника. Чай не рекомендуется доливать на столе. При желании гостя выпить еще одну чашку чая можно налить его на подсобном столе в ту же чашку (если в ней нет лимона). Чай из самовара наливает хозяйка, официант помогает ей в раздаче чая гостям, подносит чистые чашки и заварной чайник.

Свадьба

- Обслуживание начинается с подачи шампанского;
- За 5—10 минут до приглашения гостей метрдотель сообщает устройтелю, что все подготовлено. Первыми за стол садятся молодожены, причем жена должна сидеть справа от мужа. Для них отводятся почетные места в середине стола. Родители занимают места рядом с молодоженами. На свадьбе семейные пары садятся рядом в отличие от других банкетов. Первый тост за здоровье молодых произносит один из родителей новобрачных.
- Официанты с момента приглашения гостей за столы находятся в зале, помогая наполнить рюмки, положить закуску, икру, масло, рыбу и др. Если в меню включены рыбные и мясные закуски, то после подачи рыбных блюд следует сменить тарелки и приборы. Закуски и холодные блюда могут оставаться на столе до окончания банкета.

Свадьба

- Через 1,5—2 часа после начала банкета может быть сделан перерыв на 30—40 минут, чтобы гости потанцевали, покурили. В зале для танцев к перерыву надо поставить столики с пепельницами, стулья, а также воду в бутылках, сигареты, зажигалки. Официанты в это время приводят в порядок стол, подготавливают подачу очередного блюда, проветривают помещение.
- Когда гости вновь сядут за стол, официанты подают вторые горячие блюда с гарниром.
- Убрав со стола ненужную посуду, приборы, пустые бутылки, официанты подают десерт, а в заключение банкета — горячие напитки (чай, кофе) и кондитерские изделия.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!