

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

❖ **Шведский стол**- способ подачи пищи, при котором множество блюд выставляются рядом, и еда разбирается по тарелкам самими гостями. Во многих странах подобный способ обслуживания называется *буфетным*.



Особенности

ШВЕДСКИЙ СТОЛ — скандинавская традиция, принятая со временем во всём мире. Её история уходит корнями в далёкое прошлое. Столетия назад скандинавы делали заготовки впрок из продуктов длительного хранения — солёной рыбы, корнеплодов и овощей, копчёного мяса. Когда приезжали гости, вся еда подавалась сразу, в больших мисках. Тем самым хозяева избавляли себя от лишних церемоний, освобождая время для общения. В XX веке этот способ коллективной трапезы взял на вооружение весь мир.

— При самообслуживании по принципу шведского стола в зале находится один или несколько прилавок, на которых по порядку выставлены закуски, первые, вторые блюда из рыбы и мяса, овощи, сыры, десерты. Гость, проходя вдоль прилавка, может выбрать те блюда, которые ему больше нравятся. Он может сам накладывать еду в тарелки, либо это делает официант.

Разновидности

СУЩЕСТВУЮТ ДВЕ ОСНОВНЫЕ РАЗНОВИДНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ШВЕДСКОГО СТОЛА С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ О ПЛАТЫ ТРАПЕЗЫ:

ПЕРВЫЙ — ЭТО САМЫЙ ДЕМОКРАТИЧНЫЙ ВАРИАНТ, ПРИ КОТОРОМ МОЖНО ВЫБРАТЬ ТАРЕЛКУ ЛЮБОЙ ВЕЛИЧИНЫ И ПОДХОДИТЬ «МНОГОКРАТНО» К СТОЛУ РАЗДАЧИ. ЦЕНА В ЭТОМ СЛУЧАЕ ЗАФИКСИРОВАНА И НЕ ЗАВИСИТ ОТ КОЛИЧЕСТВА ВЗЯТЫХ ПРОДУКТОВ.

ПО ВТОРОМУ ВАРИАНТУ ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЕЛИЧИНЫ ТАРЕЛКИ (Т. Е. СИСТЕМА ТАРЕЛОК), НА КОТОРУЮ НАКЛАДЫВАЮТСЯ ГОТОВЫЕ БЛЮДА:

- В МЕЛКУЮ ТАРЕЛКУ, СРЕДНЮЮ ИЛИ БОЛЬШУЮ.
- КРОМЕ ТОГО, ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ ЗА КАЖДЫЙ ПОДХОД.

Miss Maud Swedish Hotel



Miss Maud Swedish Hotel

Tur.ru
ПУТНИКОВ

