

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами носит ***неофициальный характер*** и является наиболее распространенным. Его проводят по поводу семейных торжеств, юбилеев, товарищеских встреч, свадеб и т.д.

Гости размещаются за столом *произвольно*, однако для почетных гостей и организатора банкета места предусматривают в центре стола, либо выделяют им *отдельный центральный стол*.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

В меню банкета включают:

- широкий ассортимент холодных закусок - 8-10 наименований,
- горячих закусок - 1-2 наименования,
- супов - 1 наименование (в обед и по желанию заказчика),
- вторых горячих блюд - 1-2 наименования,
- сладких блюд – 1 наименование,
- фруктов - 200-250 г на каждого гостя,
- воды (минеральной и фруктовой) - 200-250 г на гостя, соков - 100-150 г на гостя.

При большом разнообразии закусок предусматривается по 1\2, 1\4 порции на каждого участника.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Для проведения банкетов удобно использовать *специальные банкетные столы* шириной 1,2 - 2,5 м. Общая длина их определяется из расчёта 0,8 - 1 м на каждого гостя.

Длина стола не должна превышать 10 м, чтобы не затруднять работу официантов. Специальные банкетные столы имеют вкладные щиты, удобно расположенные по краям, а в центре - ножки - опоры.

При отсутствии специальных столов банкетные столы состояются из нескольких ресторанных столов.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

В зависимости от формы зала, его площади, количества участников банкета столы могут быть поставлены в виде прямой линии (одной или нескольких) – *рассредоточенная форма*, а также в виде букв Т, П, Ш – *сосредоточенная форма*.

Стол для почётных гостей, как правило, размещают перпендикулярно другим, на расстоянии 1 - 2 метра от них.

Стулья или кресла расставляют у столов так, чтобы половина сиденья каждого стула или кресла находилось под столом. Стулья и кресла должны иметь спинки высотой не более 900 - 1000 мм.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

У стен, колонн, в углах зала или в помещениях, расположенных в непосредственной близости от зала, размещают *подсобные столы* или *серванты* из расчёта один стол или сервант для обслуживания 12 - 15 гостей.

Для транспортировки блюд в зал могут использоваться сервировочные столики. Они могут иметь систему электроподогрева или охлаждения блюд и напитков.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

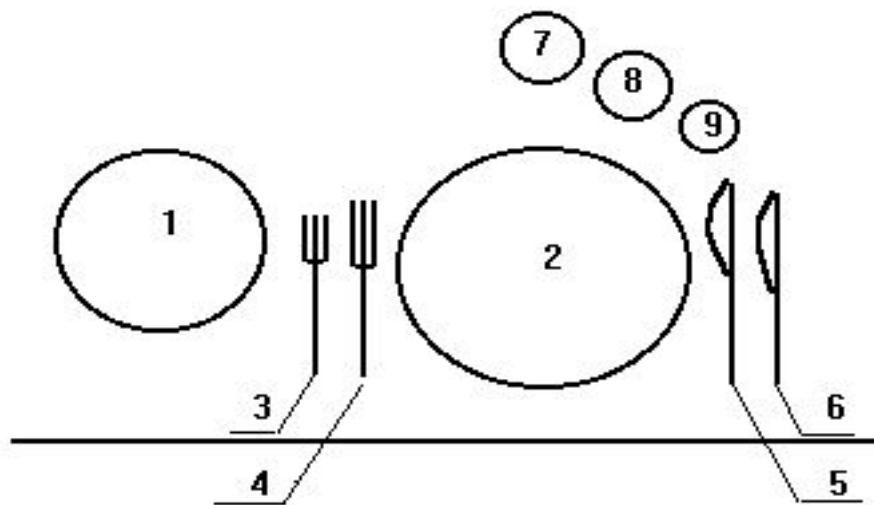
Сервировка стола предметами индивидуального пользования для такого банкета более простая, чем для банкета с полным обслуживанием.

Для каждого гостя на стол ставят закусочную и пирожковую тарелки, фужер, рюмки, кладут закусочные приборы, один прибор для второго горячего блюда (мясного или рыбного).

Десертные приборы, как правило, подают вместе с десертом, хотя их можно положить на стол и при предварительной сервировке.

Стол украшают живыми цветами в не высоких вазах.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами



Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Холодные закуски ставят на стол за 30 - 40 минут до начала обслуживания в зависимости от удалённости зала от раздачи, температуры воздуха в нём.

Для гостей считается удобным, когда блюда, вазы, салатники с одинаковыми закусками *повторяются через 6 - 10 мест*. Это позволяет каждому участнику банкета легко положить на тарелку любую закуску без помощи официанта.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Посуду с закусками расставляют на столе *по определённым правилам.*

Ближе к центру стола расставляют закуски в вазах (на ножке) или в посуде с высокими бортами (салатники).

Закуски в низкой посуде небольшой вместимости ставят ближе к предметам сервировки. Закуски могут быть расставлены в один или два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок, размеров посуды.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Икорницы, салатники ставят на пирожковые или закусочные тарелки.

Соусы в фарфоровых (фаянсовых) соусниках ставят на пирожковой тарелке ручкой влево слева от блюда, для которого они предназначены. Перед соусником (на пирожковую тарелку) кладут чайную ложку ручкой вправо.

За пирожковой тарелкой ставят соль, перец, по оси стола расставляют вазы с фруктами.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

По оси стола между блюдами с закусками равномерно расставляют *бутылки с напитками*. Этикетки должны быть обращены к краям стола.

По желанию заказчика часть бутылок может быть заранее откупорена, их закрывают другими пробками. Часть бутылок с напитками (также предварительно подготовленных) может быть поставлена на подсобные столики и подана в процессе обслуживания.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Расставив напитки, официанты раскладывают на пирожковые тарелки хлеб: ржаной справа корочкой вправо, пшеничный - слева корочкой влево.

Если предусмотрены тосты, кулебяки, расстегаи, то их раскладывают также на пирожковые тарелки, сдвинув хлеб.

При расчёте количества официантов, обслуживающих гостей, *исходят из расчёта 9 - 12 гостей на 1 официанта*, с учётом того, что каждый официант выполняет все операции по обслуживанию в закреплённом за ним секторе.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Встретив и проводив в зал гостей, официанты предлагают напитки, находящиеся на столе или подсобном столике, затем - закуски в последовательности, предусмотренной в меню. Предложив их гостям, официанты ставят блюда на банкетный стол, а освободившиеся уносят из зала.

После подачи рыбных закусок уносят освободившиеся блюда и бутылки и обязательно заменяют закусочные тарелки и приборы, предварительно спросив у гостя разрешения.

Если гость положил на тарелку нож и вилку параллельно или, скрестив их, то официант может взять тарелку и приборы, не спрашивая разрешения.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Тарелки и приборы заменяют следующим образом: на подсобном столике официант кладёт на чистую тарелку приборы; взяв её в правую руку, он подходит к гостю, слева левой рукой убирает со стола использованную посуду, а правой справа ставит подготовленную чистую.

После замены посуды гостей обносят мясными закусками.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Перед подачей горячих блюд обычно делают перерыв. В это время гости танцуют, беседуют, а официанты подготавливают стол. При этом со стола не убирают свежие и маринованные овощи, масло, сыр, т.е. те блюда, которые гости могут взять при подаче горячего блюда.

По желанию заказчика на столе могут быть оставлены и другие закуски, но их следует переложить, чтобы посуда не казалась пустой, а блюда - неоформленными.

Перед подачей горячих блюд или после наливают напитки.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Горячие блюда могут быть поданы различными способами:

- **европейским способом;**
- **с предварительным перекладыванием на тарелки (английский способ).**

Перед подачей десерта с разрешения заказчика со стола убирают закуски, тарелки, столовые приборы, хлеб, специи, соусы, сметают крошки.

Оставляют на столе вазы с фруктами, воду и фужеры. Десертные блюда, кофе, чай подают так же, как и на банкете за столом с полным обслуживанием официантами.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами продолжается 1,5-2 часа. Новогодние свадебные банкеты длятся значительно дольше.