Банкет-фуршет проводят в случаях, когда в ограниченное время необходимо принять большое количество гостей (в виде официального приема или неофициального торжества).*

Банкет-фуршет организуют в период с 18 до 20 часов и продолжается он 1-1,5 часа.

Особенность банкета-фуршет – гости едят и пьют стоя (у столов или, взяв закуску, отходят в сторону). На таких банкетах *стулья не ставят*.

Преимущества банкета-фуршет:

- •возможность на небольшой площади зала обслужить значительное количество приглашённых (в 4 5 раз больше, чем при банкете за столом);
- •свободный выбор участниками банкета мест в зале;
- •значительно меньшие затраты средств в расчете на одного участника банкета, чем при банкете за столом;
- •приглашенные могут уходить с банкета в любое время, не дожидаясь его окончания и не прощаясь с хозяевами.

При организации банкета - фуршет используются специальные столы, которые выше (90-100 см) и шире обычных (1200-1500 мм).*

Столы ставят:

- •в один ряд;
- •несколькими рядами;
- •буквами Т, П, Ш. **

Расстояние между столами и от столов до стен зала должно быть не менее 1,5 м.

Для почетных гостей столы устанавливают на расстоянии 1,5-2 м от других столов в наиболее удобном месте.

При двусторонней сервировке столов общая их длина определяется из расчета 1 метр на 6-8 гостей, при односторонней – на 3-4 гостя.

По углам зала, у стен располагают круглые или квадратные столы. Их накрывают скатертями, ставят сигареты, пепельницы, спички, цветы в высоких вазах, бумажные салфетки, а в процессе обслуживания - подносы для сбора использованной посуды и приборов.

Для резерва посуды и приборов предусматривают подсобные столы.

Меню банкета-фуршет состоит в основном из закусок, ассортимент которых шире, чем в меню других банкетов.

В меню банкета-фуршет включают:

- •12-16 наименований холодных закусок (из расчета $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ порции на человека);
- •1-3 наименования горячих закусок;
- •1-2 наименования сладких блюд;
- •фрукты 200-250 г на каждого участника;
- •минеральная и фруктовая вода 250-500 г на каждого участника;
- •соки (100 150 г).

Иногда в меню банкета включают вторые горячие блюда.

К порционированию и подаче закусок и блюд предъявляются определённые *требования*:

- •горячие блюда должны быть порционированы без костей и соуса;
- •салаты в корзиночках;
- •икра в валованах;
- •рыба, мясо небольшими порциями, чтобы их можно было есть без применения ножа.

Фуршетный стол накрывается скатертями так, чтобы концы не доставали до пола 5 - 10 см или 1-2 см. С торцов углы скатерти подворачивают внутрь, скрепляют концы с боковыми сторонами, образуя прямой угол. Часто применяют фуршетные "юбки".* При отсутствии специальных банкетных полотен необходимой длины или ширины столы накрывают несколькими скатертями "в нахлёстку". **

Фуршетные столы сервируют посудой с учётом особенностей обслуживания.

Бокалы для шампанского, рюмки для коньяка и стаканы для пива на фуршетный стол не ставят.

Сервировку стола начинают с расстановки посуды из хрусталя и стекла, которую размещают с двух сторон (при двухсторонней сервировке), с одной стороны (для стола почётных гостей, для столов, расположенных у стен).

Расстановку стекла (хрусталя) при этом производят несколькими способами: "в два ряда", "группами", "ёлочкой", "змейкой".

Сервировка "в два ряда"

На концах стола на расстоянии 15 - 20 см от торца по центру ставят треугольником фужеры по 9 - 17 шт.

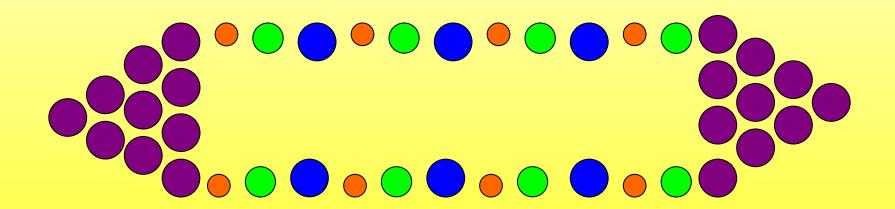
Рюмки расставляют между треугольниками вдоль по центру стола *двумя рядами*. Расстояние между рядами составляет 20 - 30 см, между рюмками - 1,5 - 2 см.

Сначала расставляют рюмки малого размера и емкости (водочные), затем - среднего (лафитные) и большого - (рейнвейные).

Чередование рюмок в обоих рядах должно быть одинаковым, ряды - симметричными, поэтому ставят сначала один ряд рюмок, по нему выравнивают второй.

При длине стола свыше 7 м фужеры ставят также и в середине стола двумя симметричными треугольниками по 7 - 9 штук на расстоянии 15 - 20 см между ними.

- фужер, - водочная рюмка, - лафитная рюмка,- рейнвейная рюмка



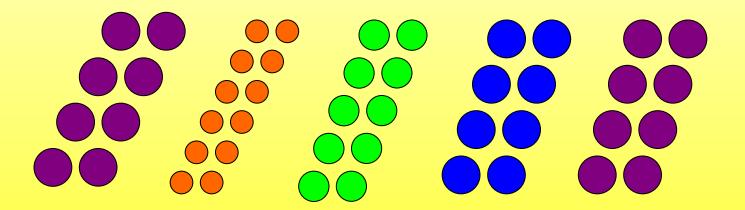
Сервировка "группами"

Сервировку начинают с расстановки группы фужеров (10 - 15 и более шт.) по краям стола под углом 30 - 45° к его оси.

Затем параллельно группе фужеров размещают группы рюмок (водочных, лафитных, рейнвейных) на расстоянии 30 - 50 см между группами.

При длине стола более 7 м в центре стола дополнительно устанавливают группу фужеров.

фужер, водочная рюмка,лафитная рюмка,рейнвейная рюмка



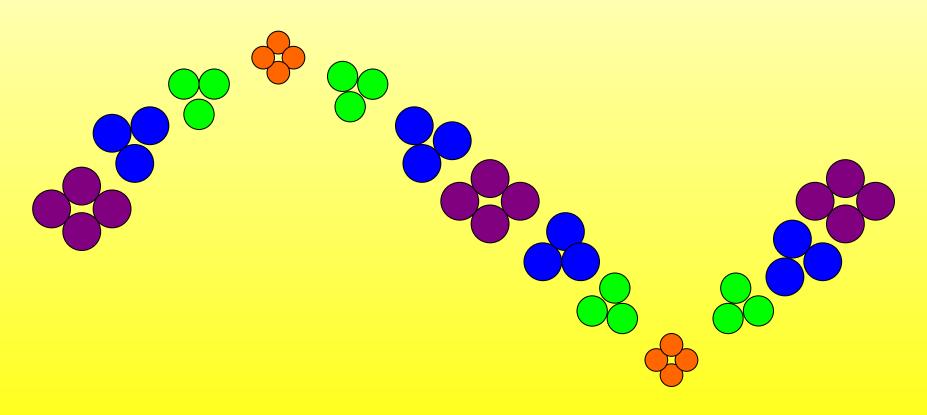
Сервировка «змейкой»

При сервировке "змейкой" фужеры размещают по оси стола группами по 3 - 7 шт. на расстоянии 80 -100 см.

От фужеров на линии под углом 45° к краям стола ставят, чередуя по 3 - 6 штук, рюмки.

При этом соблюдается общий принцип - более высокие предметы располагают ближе к центру стола, низкие - ближе к краю.

- фужер, — водочная рюмка, — лафитная рюмка, — - рейнвейная рюмка

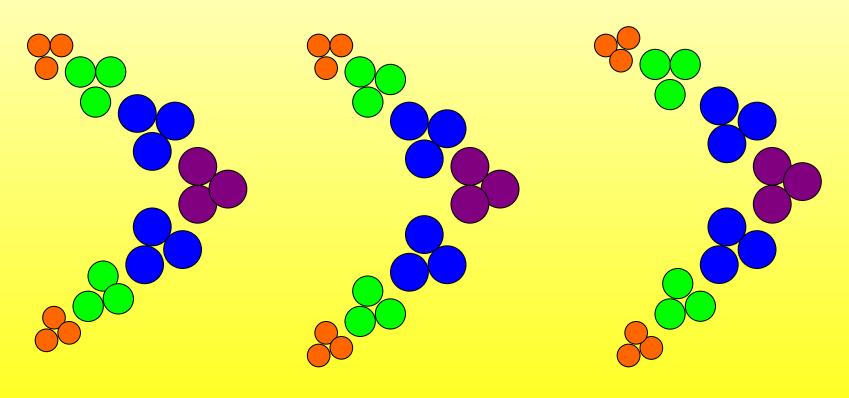


Сервировка **«елочкой»**

При сервировке стола "**ёлочкой**" по продольной оси стола на расстоянии 60 - 80 см в центре ставят фужеры по 4 - 6 штук, затем под углом 45° к оси (как бы по сторонам незамкнутого треугольника) ставят рюмки по 3 шт., чередуя их в определённой последовательности - рейнвейные, лафитные, водочные.

Если в зале несколько столов, то расположение "ёлочки" может быть в одну сторону на одном столе и в другую на другом. Если стол один (или длина столов более 7 м), то "ёлочку" располагают в противоположные стороны от центра стола.





После расстановки фужеров и рюмок на стол ставят *тарелки*:

- -закусочные стопками по 8 10 штук на расстоянии 1,5 2 м одна от другой и 1,5 2 см от края стола;
- *десертные* (или пирожковые) стопками по 4 6 штук за закусочными.

Стопки тарелок по обеим сторонам располагают симметрично по оси стола.

Тарелки расставляют таким образом, чтобы эмблема ресторана на тарелке была с противоположной к гостю стороны.

Приборы раскладывают группами: вилки в количестве, соответствующем числу тарелок, а ножи - в два раза меньше.

Ножи закусочные кладут справа от стопок закусочных тарелок, лезвиями к тарелкам.

Вилки закусочные кладут на ребро как слева, так и справа от тарелок рожками к ним.*

Ножи и вилки десертные размещают за десертными тарелками или правее их: сначала кладут ножи лезвием к тарелкам, а затем вилки.

Полотинные салфетки, сложенные вчетверо, а затем пополам (в количестве 30 % от числа гостей) раскладывают по 3 - 4 штуки за каждой стопкой десертных тарелок или на них.

Бумажные салфетки ставят на стол в вазочках или кладут сложенными треугольником стопками или веером по 6 - 10 штук возле стопок тарелок.

Далее на стол ставят **цветы и фрукты** в вазах на высокой ножке.

При двухсторонней сервировке вазы с фруктами и цветами можно расставлять по оси стола, между группами фужеров (при расстановке фужеров и рюмок в "два ряда"), или в интервалах между группами фужеров (при расстановке посуды из стекла "ёлочкой", "змейкой", "группами").

При односторонней сервировке вазы с фруктами и цветами ставят за линией посуды из стекла или в интервалах между группами фужеров и рюмок.

Напитки ставят рядом с посудой, в которую наливают.

Бутылки не должны загораживать фужеры и рюмки, поэтому их ставят между рядами или группами рюмок, этикетками, обращёнными поочерёдно к разным сторонам стола.

При размещении на столе закусок, соусов к ним и хлеб, соблюдают следующие правила:

- •первыми ставят закуски, которые долго не теряют свежесть и внешний вид (копчёная колбаса, сёмга, грибы), затем закуски, сравнительно быстро их теряющие, в последнюю очередь такие закуски, как заливные из мяса и рыбы, сыр, сливочное масло и др.;
- •блюда в посуде с высокими бортами (салатники) и в вазах на ножке ставят ближе к центру стола, а низкие ближе к краю, оставляя при этом вдоль всей длины стола свободное поле шириной 20 см, чтобы гости смогли поставить свои тарелки с закуской; овальные блюда ставят под углом 30-45° к краю стола;

- •закуски расставляют, чередуя их по видам продуктов (рыбные, мясные, из птицы, овощные, грибные и т.д.), а так же по цвету;
- •соусники на пирожковых тарелках и с чайной ложкой, положенной на тарелку, ставят рядом с блюдами, для которых они предназначены;
- •к каждой закуске кладут соответствующий прибор для раскладывания (к мясной гастрономии вилка, к заливным блюдам с гарниром, салатам ложка столовая и вилка, к икре лопатка или чайная ложка, к маринадам ложка и т. д.);
- •хлеб пшеничный и ржаной ставят в хлебницах или на закусочных тарелках слева (на уровне стопок закусочных тарелок) от стопок тарелок;
- •к натуральным овощам приборы для раскладывания подавать необязательно, их берут руками;

В линию с блюдами по всей длине стола на равных расстояниях ставят соль и перец.

После подготовки стола к приёму часть официантов накрывает большие круглые подносы салфетками, расставляют на них стопки закусочных тарелок (6 - 8 шт.), столько же вилок, пирожковую тарелку с хлебом, блюдо с закуской и ставят их на подсобный стол.

Другая часть официантов на подготовленные таким же образом подносы расставляют рюмки, фужеры с напитками, и также ставят их на подсобный стол.

За несколько минут до приглашения гостей официанты встают у закреплённых за ними столов.

После того, как участники банкета подойдут к столу, официанты помогают гостям в выборе закусок и напитков.

Если гости разместились не у стола, а в стороне, официанты обслуживают этих гостей "в обнос". На освободившийся поднос каждый официант собирает посуду.

Через 30 - 40 мин после начала банкета официанты (по указанию метрдотеля) подают горячие закуски и блюда. При этом в первую очередь обслуживаются столы, которые более удалены от входа.

Горячие закуски, как правило, подают в кокотницах (грибы, запечённые в сметанном соусе, петушиные гребешки в соусе и др. В этом случае на поднос, покрытый салфеткой, ставят кокотницы ручками в сторону гостей, на ручку кокотницы одевается папильотка; по числу кокотниц веером кладут кокотные вилки или чайные ложки, ручки их должны выступать за край подноса; ставят закусочную тарелку с хлебом и кладут салфетки.

Часть кокотниц на закусочных тарелках (по 2 - 3 шт. на каждой) ставят на банкетный стол, рядом кладут кокотные вилки или чайные ложки.

Блюда, приготовленные мелкими порциями (люлякебаб, фрикадельки, лангет и др.), укладывают на подогретое овальное мельхиоровое блюдо горкой и вставляют шпажки в лежащие сверху порции. Остальные шпажки в стаканчике ставят в центре блюда среди порций или рядом на поднос, на который устанавливается блюдо.

На поднос ставят также соус в соуснике с чайной ложкой. Для удобства гостей на поднос может быть поставлена стопка пирожковых тарелок.

Обслуживая гостей, официант держит блюдо в левой руке, а пустую тарелку для использованных шпажек - в правой.

После подачи горячих закусок и блюд подают десерт (пломбир, взбитые сливки, кремы, желе, муссы и т.д.) в креманках, которые ставят на поднос, покрытый салфеткой; рядом с креманками кладут десертные (чайные) ложки. Часть креманок ставят на фуршетный стол.

За десертными блюдами официанты предлагают гостям шампанское. Бокалы наполняют шампанским на 2\3 объема (в подсобных помещениях или на подсобных столиках в банкетном зале), ставят на подносы, покрытые салфетками. Поднос держат на левой руке, придерживая правой, и обносят гостей.

Заканчивается банкет подачей кофе "в обнос", причем подача может осуществляться тремя способами.

По первому способу на накрытый салфеткой поднос ставят кофейные чашки с кофе, блюдца стопками, стаканчик с кофейными ложками (ручкой вверх), у бортика подноса ставят сахарницу с сахаром и щипцами.

По второму способу на накрытый салфеткой поднос ставят два кофейника с кофе (с сахаром и без сахара) со стороны, ближней к официанту, ручками вправо от официанта. На остальной части подноса расставляют кофейные чашки, а у бортика подноса - стопку кофейных блюдец и стаканчик с кофейными ложками.

По тремьему способу кофе гостям предлагают два официанта. Один официант держит на левой руке малый поднос с двумя кофейниками, второй официант держит поднос, на котором расставлены кофейные чашки с блюдцами и кофейные ложки.

Если к кофе предусмотрен коньяк, то им обносят гостей одним из трех способов, но вместо кофейных чашек на поднос ставят коньячные рюмки, вместо кофейников - бутылки с коньяком.

На банкетах-фуршет практикуется организация в зале бара для гостей, который обслуживает бармен. Для этого используют специальные барные стойки или обычные столы, покрытые скатертями, спущенными с лицевой стороны до пола. Длина стола составляет 2-4 метра.

На столы с учетом ассортимента напитков расставляют группами рюмки, бокалы, стаканы. Количество их должно быть не менее 50% от числа участников банкета.

В центре стола размещают напитки в бутылках, за ними (со стороны бармена) - кувшины с соками, термосы с пищевым льдом, рядом кладут щипцы для льда. Все напитки до начала приёма доводят до температуры подачи.