



ФУРШЕТ



Фури

приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора

преимущественно вилку. Стульев и столов со строго расписанными местами не предусматривается.

гостей много, а места для их встречи мало.

хозяева и гости ограничены во времени.

цель встречи — общение, а не обильная трапеза.

Деловой фуршет по времени рассчитан примерно на час, его обычно организуют в перерывах совещаний или конгрессов. Фуршет-коктейль с целью отдыха длится около двух часов и проводится, как правило, после окончания конференций, иногда — на свежем воздухе.



При расстановке мебели нужно учитывать, что столы должны быть выше обычных (90-100 см). Расстояние между стеной и столом 1,5 м, чтобы можно было свободно проходить между ними.

На столы накрывают специальные скатерти-мальтоны. Выбор скатерти зависит от типа приема. На стол можно надеть «юбку». Между скатертью и полом должно оставаться 5 см.

При сервировке ставится цветочная композиция. Прохладительные напитки в бутылках ставят этикеткой к краю стола. Соки, морсы и минеральную воду — в кувшинах на тарелках. Тарелки для закусок группируют в стопки по 6-10 штук. Овальную или квадратную посуду ставят под углом 45 градусов.



При расстановке закусок учитывают:

В первую очередь ставят те, которые не теряют своих качеств и внешнего вида от воздействия температуры.

В последнюю очередь ставят заливные, закуски под майонезом, масло и икру.



Самый простой вариант фуршета — канапе (крошечные бутерброды весом 60-80 г), пара лёгких закусок, чай и фрукты. Меню изысканного фуршета предусматривает 12-16 холодных закусок, 1-3 горячие, десерт, чай, кофе.