



**Банкет за столом с полным
обслуживанием
официантами**

Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами – официальные банкеты, могут быть завтраком, обедом или ужином. Размещение гостей за столом и очередность обслуживания участников определяет протокол.



Чаще всего приглашаются от 10 до 50 человек.
Особенность обслуживания — подача всех блюд и напитков официантами в обнос. Длится 1—1,5 ч.

Расчет количества официантов

2 официанта – 6-8 гостей

1-й подает блюда

2-й подает напитки, осуществляет сбор использованной посуды



Рассадка за столом на приеме

Гости рассаживаются за столом в соответствии с их рангом и согласно протоколу.

Места подразделяют на почетные и менее почетные.



Определение количества столов

- 1 гость – 0,6-0,8 м
- 1 почетный гость – 0,8-1 м



Ширина стола:

0,7 м – при одностороннем размещении
1,25-1,5 м – при двустороннем

Длина стола:

Не более 10 метров

Пример:

Банкет на 20 человек (2 почетных)

- $18 \times 0,8 = 14,4$ м
- $2 \times 1 = 2$ м (почетные гости)

Необходимая длина стола – 16,4 м



2 стола (одностороннее размещение):

1) С почетными гостями:
 $8 \times 0,8 = 6,4$ м
 $2 \times 1 = 2$ м (почетные гости)

длина стола – 8,4 м

2) Второй стол:

длина стола –
 $10 \times 0,8 = 8$ м

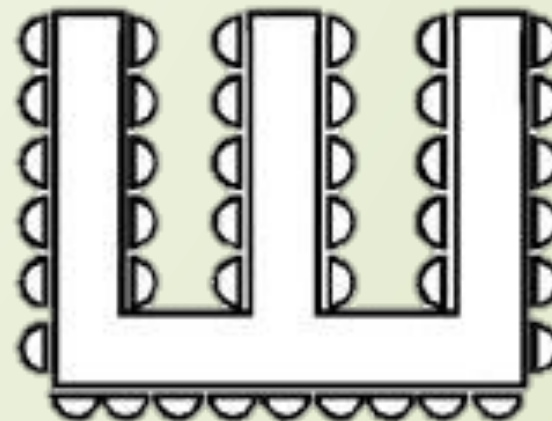
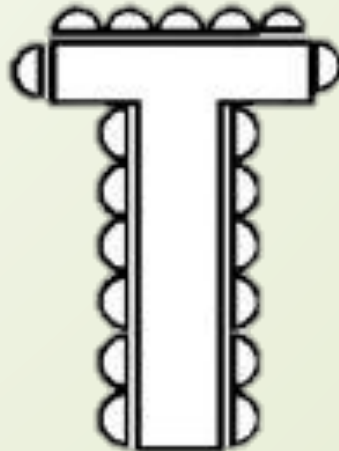
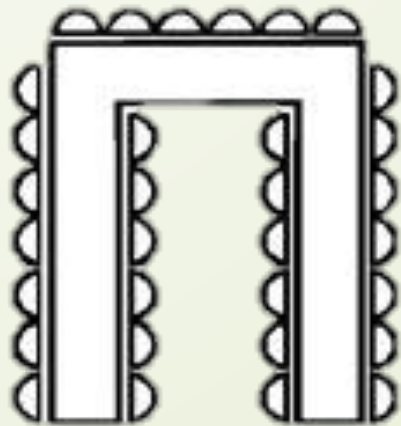
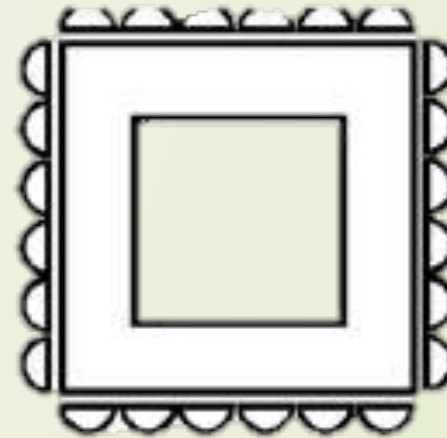
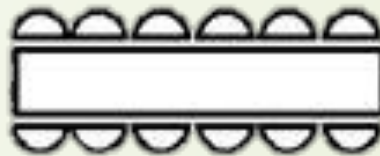


1 стол (двустороннее размещение)

Длина – 8,4 м

Ширина – 1,5 м

Схемы расстановки столов



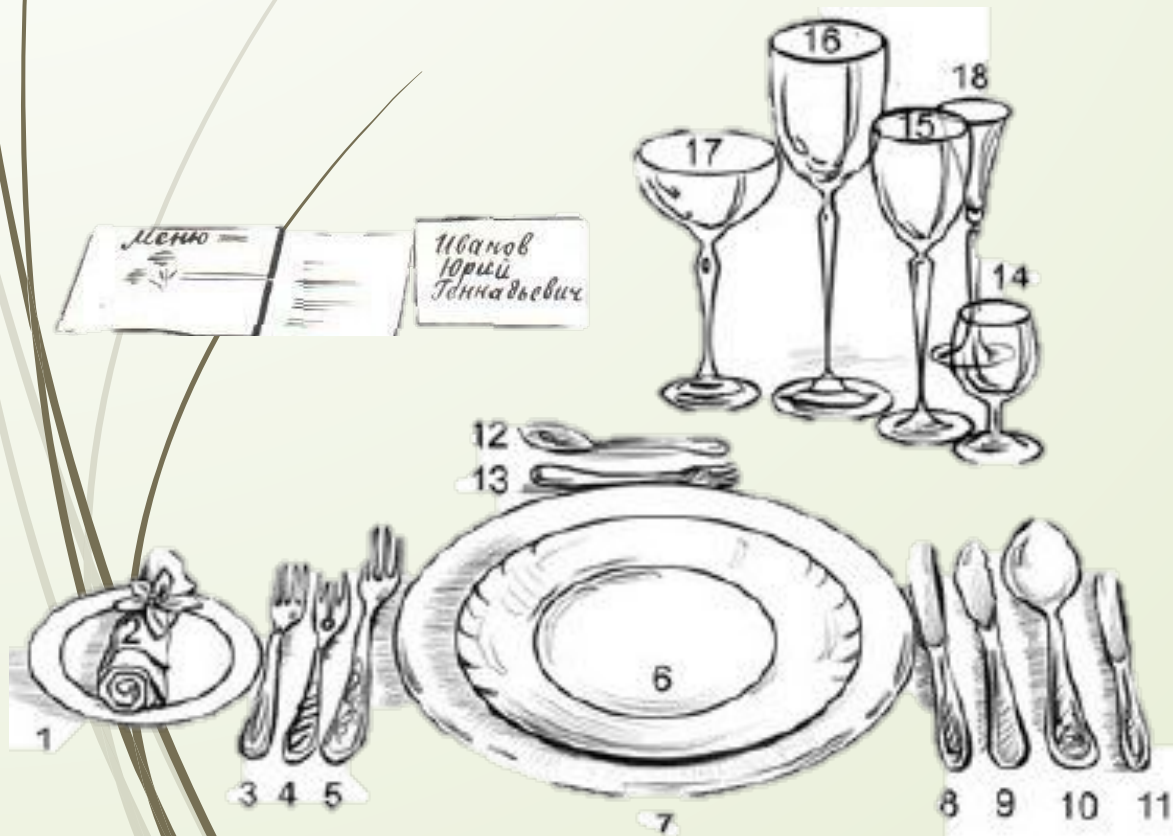
Составление меню

При составлении меню приема необходимо учитывать вкусы гостей, их национальные традиции

MENU

1. **Аперитив** (коктейли-аперитивы, соки, орешки, маслины, канапе, шампанское брют)
2. **Холодные закуски** (4-6 наименований; сложные, деликатесные)
3. **Горячие закуски** (1-2 наименования)
4. **Супы** (2 шт. на выбор)
5. **Горячие блюда** (мясное, рыбное) 2-3 наименования
6. **Десерт, фрукты** (экзотические, очищенные, украшенные) 1-2 наименования
7. **Горячие напитки** (кофе, чай на выбор)
8. **Прохладительные напитки** (минеральная вода)
9. **Хлеб** (ржаной, пшеничный)
10. **Виноводочные** (подбирают к блюдам)

Сервировка стола



- 1-пирожковая тарелка;
- 2 - салфетка;
- 3, 4, 5 – закусочная, рыбная, столовая вилка;
- 6 –закусочная тарелка;
- 7 –мелкая столовая тарелка;
- 8, 9 - столовый, рыбный нож;
- 10 -столовая ложка;
- 11- закусочный нож;
- 12,13 – десертные приборы;
- 14 – рюмка водочная;
- 15 – бокал для белого вина;
- 16 – бокал для красного вина;
- 17 – фужер для воды;
- 18 – бокал для шампанского

Обслуживание банкета

- Встреча гостей, подача аперитива;
- Помощь в размещении гостей за столом;
- подача холодных закусок, минеральной воды и виноводочных изделий;
- Сбор использованной посуды;
- подача горячих закусок и виноводочных изделий;



- Сбор использованной посуды, сервировка стола подогретыми мелкими столовыми тарелками;
- подача горячего блюда и вина;
- Сбор использованной посуды, пирожковой тарелки, приборов для специй;
- подача десерта и шампанского;
- подача горячих напитков