



**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.



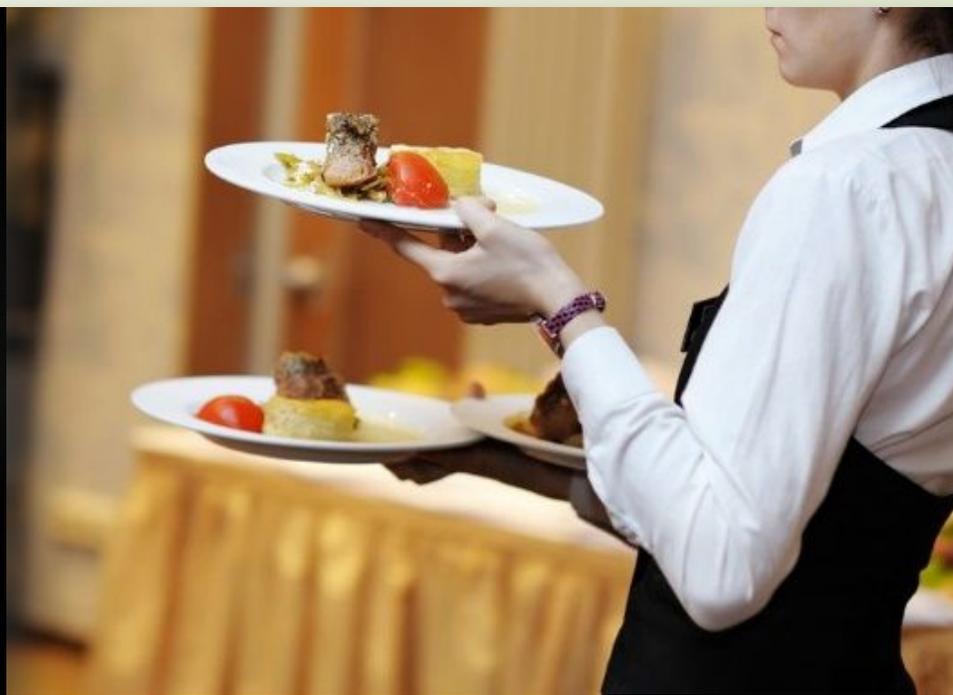
Чаще всего приглашаются от 10 до 50 человек.  
Особенность обслуживания — подача всех блюд и напитков официантами в обнос. Длится 1—1,5 ч.

# 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

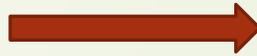
Гости рассаживаются за столом в соответствии с их рангом и согласно протоколу.

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

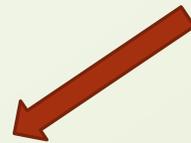
$2 \times 1 = 2$  м (почетные гости)

длина стола – 8,4 м

2) Второй стол:

длина стола –

$10 \times 0,8 = 8$  м

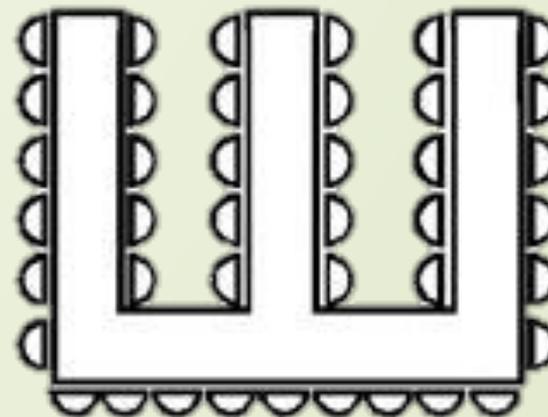
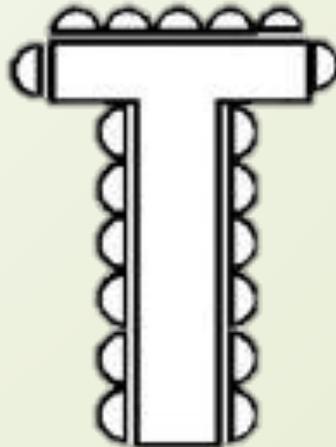
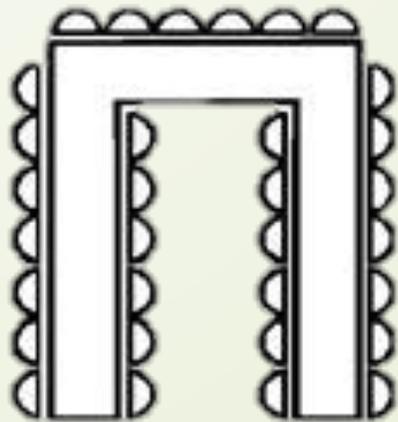
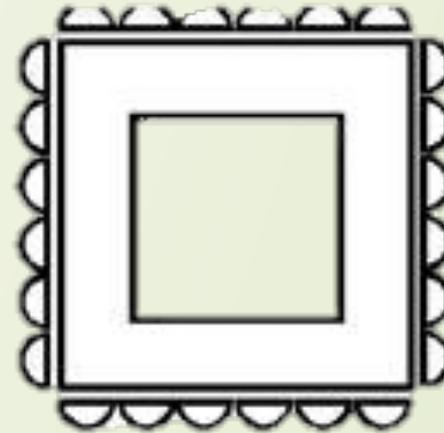
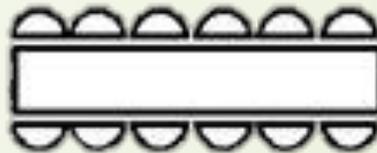
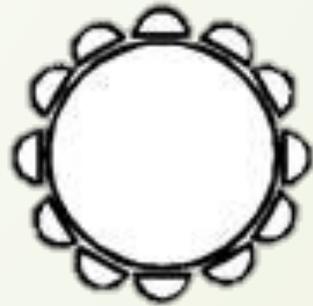


## 1 стол (двустороннее размещение)

Длина – 8,4 м

Ширина – 1,5 м

# Схемы расстановки столов



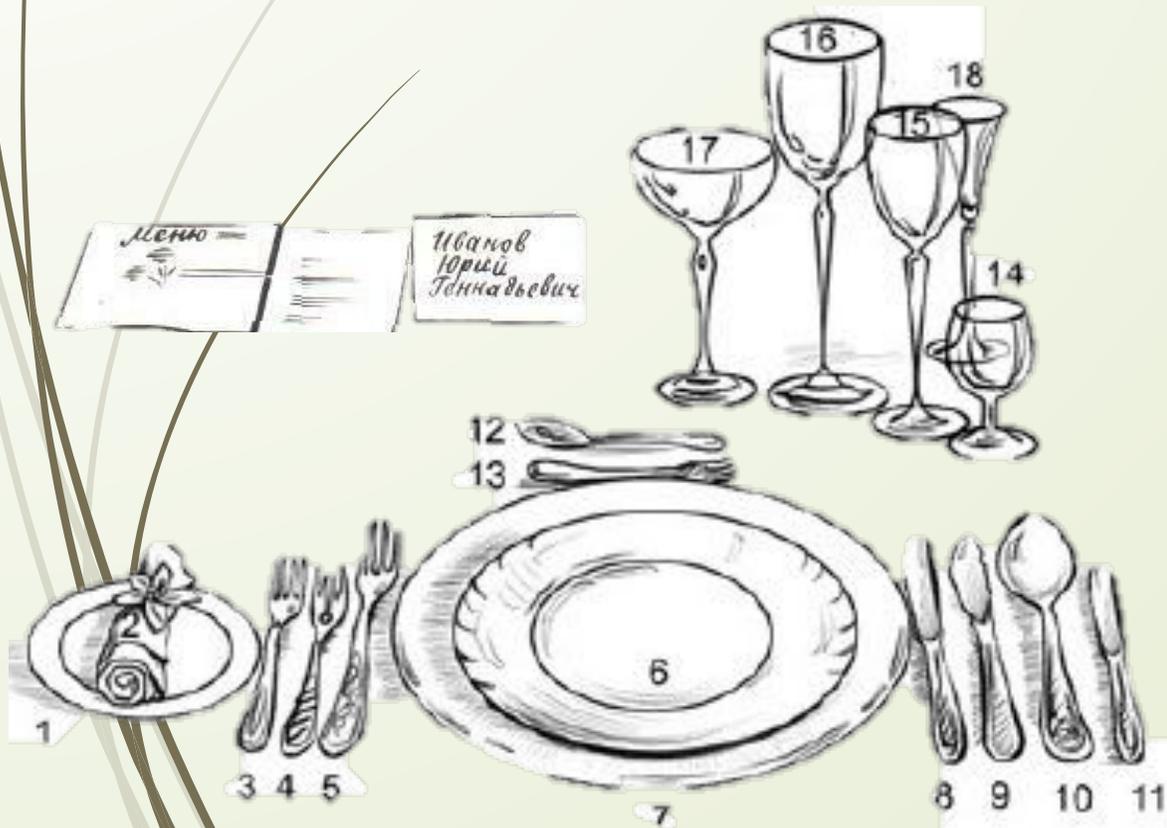
# Составление меню

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