

Маргарита Акулич

**КЕЙТЕРИНГ:
О ВИДАХ ВЫЕЗДНОГО
РЕСТОРАННОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ**



Маргарита Акулич

**Кейтеринг: о видах выездного
ресторанного обслуживания**

«Издательские решения»

Акулич М.

Кейтеринг: о видах выездного ресторанного обслуживания /
М. Акулич — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-859426-7

В книге написано о таких видах выездного ресторанного обслуживания, как фуршет, шведский стол, кофе-брейк, коктейль-кейтеринг, пикник/барбекю, банкет, доставка обедов, гала-ужин.

ISBN 978-5-44-859426-7

© Акулич М.
© Издательские решения

Содержание

Предисловие	6
I О фуршете и шведском столе как о разновидностях выездного ресторанного обслуживания	7
1.1 Понятие фуршета, его история и особенности	7
1.2 Регламент фуршета, официанты и гости. Использование при проведении фуршета кейтеринга	11
1.3 Стол и скатерть. Напитки. Размещение блюд и посуда	14
1.4 Блюда на фуршетах. Сервировка стола, подбор посуды и украшение блюд	17
1.5 Понятие шведского стола. О разновидностях шведского стола	21
II Об истории банкета	24
2.1 О начале истории банкета. О европейской истории банкета	24
Конец ознакомительного фрагмента.	26

Кейтеринг: о видах выездного ресторанного обслуживания

Маргарита Акулич

© Маргарита Акулич, 2019

ISBN 978-5-4485-9426-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Выездное ресторанное обслуживание относится к импозантному, на мой взгляд, направлению общепитовской индустрии, о котором я уже успела кое-что написать.

Многие наши граждане, видимо, вообще не знают, что такое кейтеринг. Моя довольно образованная соседка, когда я ей похвасталась, что пишу книгу по кейтерингу, сказала мне, чтобы я не упоребляла ругательных слов. В общем, она даже представления не имела, что это собой представляет. А представление иметь надо, потому что даже стыдно не иметь представления о том, без чего цивилизованный мир уже не может обходиться.

Я написала о таких видах выездного ресторанного обслуживания как: фуршет; шведский стол; кофе-брейк; коктейль-кейтеринг; пикник/барбекю; банкет; доставка обедов; гала-ужин.

Я написала книгу и подумала, что на месте любого человека я ее прочла бы. Потому что она интересная и познавательная (прошу прощения за чрезмерную нескромность).

І О фуршете и шведском столе как о разновидностях выездного ресторанного обслуживания

1.1 Понятие фуршета, его история и особенности

Понятие фуршета

Говоря о фуршете, можно выбирать между следующими форматами: фуршет со шведским столом, фуршет с анимационными станциями, коктейль, флайн-буфет или яркий пример сезонности – барбекю (cateringconsulting.ru)



Фуршет (фран. *fourchette* – это вилка) рассматривается в качестве совместной трапезы, при которой приглашенные на него osoby едят не сидя, а стоя. Они самостоятельно выбирают приглянувшиеся им напитки и блюда, сами себя обслуживают, прибегая при принятии еды к использованию преимущественно вилки (отсюда и название этого вида обслуживания).

Фуршет принято организовывать (устраивать) в случаях наличия большого числа гостей и недостаточности места для их встречи, когда трапеза не занимает на мероприятии (встрече) главенствующего положения (важнее, к примеру, общение) и когда нужно экономить ограниченное время.

Фуршеты организывают в рамках презентаций, деловых встреч, «домашних» праздников, бизнес-форумов, обучающих и иных регламентируемых мероприятий. Фуршет нередко используют, когда проводятся выставки.

Об истории фуршетов



Фото из источника в списке литературы [1]

Своими корнями фуршет уходит в одну из шведских традиций распивания швеппса, представляющего собой алкогольный напиток. Шведские мужчины, когда собирались для обсуждения дел за столом, пили из общей на всех бутылки и разговаривали. Позднее произошла трансформация этой традиции и на столах начали появляться закуски в виде мяса, хлеба, рыбы, трапеза отличалась простотой и незамысловатостью. Было это в 16-м столетии.

В 18-м столетии, когда в Европе стало развиваться железнодорожное сообщение, фуршет начал появляться в других европейских странах и завоевывать популярность у буржуа, собиравшихся за небольшими столами перед ужином для общения и перекуса.

У нас под фуршетом принято понимание подачи мини-закусок и напитков, берущихся гостями с общего стола. Но давайте посмотрим, как это происходит в мире.

В мире есть традиции шведского стола и буфета, который у нас называют фуршетом. Общими форматами предполагается наличие на столах закусок. Если говорить о шведском столе, то на нем принята подача лишь холодных блюд. На буфете же – подача блюд как холодных, так и горячих. В мире шведский стол ассоциируется с пальчиковыми закусками, которые берутся за шпажку либо просто руками. Буфет же рассматривается в качестве более серьезного приема пищи, на нем присутствуют и напитки, и закуски горячие.

Иностранцы обычно удивляются нашим фуршетам, которые от их фуршетов сильно отличаются, ведь у них фуршет – это нечто связанное с вилок. В чем причина? Оказываясь, во французской революции, начавшейся в 19-м столетии. Из-за нее прием пищи изменился. В это время политики, которые, как известно, заседали в парламенте, стали есть вечером в 17:00, стоя с вилками возле стола. Такую трапезу называли фуршетной (вилочной). Эта трапеза проходила за обеденным столом, смены блюд не было, а на столе наблюдалось разнообразие блюд – как горячих, так и холодных, закусок, салатов и вина.

Данная трапеза нами была позаимствована и стала называться фуршетом, хотя в мире ее называют буфетом.

Особенности фуршета

«Так что же лучше – банкет или фуршет? Однозначного ответа нет. Фуршет станет идеальным решением, если гостей много, а места мало, если нет времени и средств на большой пир, если цель – общение, а не трапеза. Фуршеты сейчас в моде. Банкет – вариант более консервативный, основательный, удобный. И пьяный»

(Наталья Криштоп. «Банкет или фуршет – вот в чем вопрос!»)



Поскольку при принятии пищи «рассиживаться» на фуршетах не принято, то отсутствуют стулья и столы с расписанными для каждого из гостей местами.

Когда проходит фуршет, гости имеют право на совершенно свободное перемещение по пространству возле столов, на общение друг с другом и обмен впечатлениями.

Фуршет нередко бывает удивителен с точки зрения сочетания замечательных разнообразных напитков и закусок, размещаемых на минимальном пространстве для столов, и наличия достаточного пространства, где гости могут позволить себе общение и даже сплетни. Неформальное общение на фуршетах самое удобное. При этом люди имеют возможность находить себе подходящих собеседников – и среди знакомых им персон, и среди персон не знакомых.

В помещениях, где накрываются фуршеты, зачастую располагаются поодаль от накрытого стола кресла или/и диваны, чтобы люди могли отдохнуть или пообщаться сидя.

Сервировочная посуда на фуршетах отсутствует. Соблюдение стандартов сервировки для фуршетов требует, чтобы приборы и салфетки составлялись на краю стола стопкой. Когда стол оказывается большим, тарелки (их стопки) ставятся с обоих концов этого стола. Бокалы можно ставить по краям либо в середине стола.



Фото из источника в списке литературы [3]

Если говорить о порционных блюдах, то их использование для фуршетов не предусматривается. На фуршетах практикуется подавать отличающиеся миниатюрностью различные закуски, раскладываемые на общих больших размеров блюдах. Каждым из гостей самостоятельно делается выбор закусок (согласно собственным предпочтениям), которые «собираются» в тарелку.

Столы на фуршетах могут наполняться одними только фруктами и сладостями (десерты, фруктовая нарезка, мини-пирожные), подаваемыми на общих больших блюдах.

На фуршетах не принято разливать напитки в бокалы гостей, они это делают сами.

Напитки подают в бутылках (напитки алкогольные) либо в кувшинах (компоты, морсы, соки и др.). Кувшины и бутылки принято ставить по кромке стола или в его середине.

В ряде случаев организация фуршетов возможна за городом, на свежем воздухе, например, при праздновании семейного праздника.

1.2 Регламент фуршета, официанты и гости. Использование при проведении фуршета кейтеринга

Регламент фуршета, официанты и гости



Фуршеты обычно регламентируются по времени, максимальная их длительность – два часа. Примерно два часа – время фуршет-коктейля, организовываемого ради отдыха, он обычно проводится после завершения конференции. Иногда его проводят не в помещении, а на открытой площадке – на воздухе.

Фуршеты деловые, организуемые в перерывах на конгрессах или совещаниях, длятся приблизительно один час.

Проведение фуршетов может быть как с помощью официантов (из кейтеринговых компаний или ресторанов), так и без их помощи. Присутствие официантов обычно имеет место, когда фуршет организуется в рамках делового солидного мероприятия. Также предусмотрена работа официантов на ланч-фуршетах. Они занимаются разносом блюд и накрывают отдельные столы с более «солидными» закусками. На таких фуршетах не подаются столовые приборы, так как все закуски можно спокойно брать руками.

В задачу официантов входит поддержание порядка стола и осуществление контроля за закусками, напитками, посудой (за их наличием на столе). Они могут еще предлагать гостям (участникам) шампанское или вино в бокалах.

Определение числа официантов происходит из расчета – один официант на восемнадцать – двадцать гостей. Если фуршет длится примерно два часа, официанты могут заниматься его четырех – пятиразовым обслуживанием.

Гостей на фуршетах обычно бывает больше, чем на банкетах (при равных площадях помещений, отведенных под приемы).

Использование при проведении фуршета кейтеринга



«Полносервисное кейтеринговое обслуживание – это вид выездного обслуживания, при котором кейтеринговая компания полностью берет на себя обязательства по организации заказа: разработку сценария проведения праздника, составление меню, приготовление блюд и напитков, их доставку к месту назначения, обслуживание потребителей на уровне ресторанного сервиса, свертывание работы на месте проведения банкета». (Сафронова Валерия Валерьевна, юрист) [4]

Организацию и проведение фуршетов сегодня все чаще доверяют тем, кто этим занимается профессионально. Это, как правило, кейтеринговые компании. Они либо полностью берут на себя организацию и проведение фуршетов, либо только готовят для них еду, которую забирают или сами заказчики кейтеринговой услуги, или же сотрудники компаний, специализирующихся на кейтеринге.

Многие кейтеринговые компании полностью проводят мероприятия. В них работают банкетные менеджеры, в обязанность которых входит подбор для клиентов меню, выбор алкоголя, а также расчет необходимого количества блюд и различных напитков. Они помимо этого предлагают варианты оформления фуршетов и помогают рационализировать расположение на столе блюд.

В кейтеринговую компанию клиент может обратиться, чтобы нанять необходимых для обслуживания фуршета официантов. В подобных компаниях работают и бармены, способные

при наличии на столе алкоголя удивлять приготовлением оригинальных коктейлей. С такими барменами клиенты кейтеринговых компаний зачастую оговаривают алкогольную карту.

Если клиентом может быть обеспечено помещение без мебели, кейтеринговая компания может помочь с ее арендой и оформлением. Многие компании сдают в аренду линии для фуршетов (длинные, оформленные согласно тематике мероприятия столы, расставляемые по периметру зала, чтобы оставался свободным центр помещения).

Также кейтеры помогают с оформлением зала, используя ленты, цветы, воздушные шары, различные растения, лайтбоксы и т. д., обеспечивая для фуршетов индивидуальность стиля.

На мероприятиях всегда присутствуют люди, которые любят свежеприготовленный кофе или ароматный чай. Значит, нужны кофемашины или термопоты, а также следящие за их работой люди. Все это может быть обеспечено кейтеринговой компанией.

Кейтеринговые компании сегодня помогают с организацией фуршетов любой тематики. Клиенты могут связаться с ними через сайт, социальную сеть или по телефону.

Специалисты кейтеринговых компаний способны организовывать банкеты или фуршеты очень быстро – в течение буквально нескольких часов. Клиенты при этом, соответственно, экономят свое драгоценное время.

Сегодня некоторые кейтеринговые компании способны устраивать мероприятия для огромного числа гостей: до четырех тысяч чел., если речь идет о фуршете, и до пятисот чел., если имеется в виду банкет. Поэтому, если людям нужны мероприятия с присутствием большого числа приглашенных, без кейтеринга не обойтись. Но даже если мероприятие является относительно скромным, клиент может пойти на заказ любых составляющих для фуршета или банкета.

Кейтеринговые компании предлагают клиентам очень многообразные интересные меню, в которые могут входить, в том числе, блюда различных национальных кухонь, блюда для вегетарианцев и. д. Подаваемые блюда очень аппетитны, вкусны и замечательно выглядят. Кейтеринговые компании заботятся об этом, обеспечивая грамотную сервировку стола и максимальную эффективность подбора блюд и напитков.

1.3 Стол и скатерть. Напитки. Размещение блюд и посуда



Стол и скатерть

В отношении фуршета важно сказать, что на столе должно иметь место присутствие лишь таких блюд, которые можно брать с помощью вилки, не прибегая к использованию ножа. Самому же фуршетному столу положено быть более высоким в сравнении со столом обычным, чтобы было обеспечено удобство гостей, принимающих пищу стоя.

Необходимо, чтобы формление столов радовало глаз. Их принято расставлять в виде букв Т, Ш или П. Столы должны расставляться таким образом, чтобы гости мероприятия могли беспрепятственно передвигаться по залу и чтобы атмосфера отличалась праздничностью и непринужденностью.

Для фуршета принято использование большого прямоугольного стола, чуть более высокого в сравнении со столом стандартным. Отступ от стены – полтора метра. При таком отступе обеспечивается комфортный для гостей доступ к столу со всех его сторон. Установка стола для фуршета необходима такая, чтоб между ним и до всех стен в помещении люди могли беспрепятственно передвигаться двигаться друг за другом и наполнять едой свои тарелки.

Фуршетные столы не помещают в центре помещения, поскольку для комфорта нужно довольно много свободного пространства.

Если говорить о расстоянии между нижней частью скатерти и полом, то оно должно быть не менее пяти сантиметров, если скатерть-макси. Скатерти на фуршетах белые – без вариантов. Они могут быть не ослепительно белыми, а немного пастельными согласно дизайнерскому концептуальному решению.

Скатерти на фуршетах не всегда длинные они могут быть и короткими (мини), и с фуршетной «юбкой».

На столе обязательно присутствие цветочной композиции, устанавливаемой или посередине стола, или недалеко от его края.

Небольшие столики на фуршетах оформляют иногда наподобие мини-баров, эти столы служат для того, чтоб на них были выставлены напитки – как прохладительные, так и крепкие, а также бокалы.

Напитки



Важным является обеспечение выбора для фуршета напитков. Если на стол ставится селедка, можно подать немного водки (в порядке исключения). Однако водку на фуршетах, как правило, не подают. Уместна подача шампанского, крюшона, фруктовых соков, красных и белых вин, как сухих, так и крепленых. Возле бутылок иногда кладут штопор.

На фуршетах принято ставить напитки на столы в кувшинах либо прямо в бутылках (зависит от вида напитка). Если напитки (аперитивы, вино и др.) ставят прямо в бутылках, этикеткам на них положено быть при этом обращенными к краю стола. Если речь идет о соках, воде, морсах, то их ставят на тарелках в кувшинах.

Бывает, что организаторы мероприятий выдвигают предложение поднятия «вступительного» бокала шампанского. В подобных случаях официантами разносятся наполненные шампанским бокалы, которые предлагаются каждому из гостей. Если участия официантов не предусмотрено, гости берут бокалы самостоятельно, а шампанское откупоривается и наливается в бокалы гостей организатором.

Размещение блюд и посуда



На столе положено все имеющиеся блюда начинать размещать в его центре. Вначале ставятся те из блюд, которые в течение длительного времени остаются вкусными и привлекательными. После них расставляются блюда, хранить которые слишком долго не положено. И в конце идет расстановка блюд быстропорящихся (с маслом, майонезом, сметаной и т. п.), и также блюдо с икрой.

Посуду для закусок (тарелки) ставят по краю фуршетного стола в виде стопок, в которых по 6, 7, 8, 9 или 10 тарелок. Блюда овальной либо квадратной формы ставятся под углом 45°.

Затем кладутся салфетки стопкой. Возле тарелок кладутся приборы, а немного дальше ставятся на подносе бокалы.

При расстановке столовых приборов нужно следовать определенной последовательности.

С двух сторон стола ради избежания суеты необходимо размещение вилок, горок тарелок, бокалов. От центра стола на одном и том же расстоянии вправо и влево ставятся такие блюда как салаты, разные закуски, фрукты, горячие, десерты. С каждого из краев стола нужно поставить соусницы и наполненные специями приборы. В первом ряду ставятся малые тарелки, а за ними – чередой глубоких салатниц. Расположение салфеток и приборов – близкое к краям стола. Но самым краям следует быть свободными, на них гости будут размещать свои наполненные едой тарелки.

Возможно использование и такой расстановки: сделать размещение на одном (большом) столе только еды, на другом – посуды и приборов, на третьем – напитков и бокалов.

Каждый из столовых приборов (нож и вилку) можно ради удобства завернуть в салфетку (бумажную). Также вилки могут быть положены на ребро, друг за другом, и прикрыты тканевой салфеткой. Рядом тогда надо разместить ножи на салфетке (тоже тканевой), прикрывающей их лезвия.

Можно при необходимости, поставить небольшие по размерам тарелки, чтобы класть на них оливковые косточки, использованные коктейльные трубочки.

На фуршете, где нет официантов, обязательно присутствие столика для использованной не чистой посуды. Его застилают скатертью (без «юбки»).

1.4 Блюда на фуршетах. Сервировка стола, подбор посуды и украшение блюд

Блюда на фуршетах



Фото из источника в списке литературы [5]

Вкусовые качества блюд на фуршете должны быть, конечно же, отменными. Но еще важно, чтоб их было очень удобно и просто кушать. Люди, которые принимают пищу на фуршете, берут ее обычно только одной рукой, и при этом они находятся в стоячем положении. Не годится еда слишком жирная и подаваемая большими кусками, так как такая еда способна испачкать наряды гостей, она с этой точки зрения неудобная.

Порционных блюд на фуршетах не бывает. Поэтому расчет количества еды проблематичен. Приходится учитывать больше (процентов на десять-пятнадцать) продуктов (их стоимости) в сравнении с суммой, полученной при расчете.

Если говорить о меню для фуршета, то в него практикуется включение закусок, обычно их бывает на мероприятиях большой ассортимент. Их готовят с расчетом на одного человека (гостя) весом в 400—500 г.

Подают на фуршетах малые по размерам закуски, канапе, ролы, рулетики, бутерброды, тарталетки, небольшие шашлычки. Подают и нарезку (мясную, рыбную, фруктовую, сырную, фруктовую, хлебную), а также салаты в небольших тарелочках и тарталетках.

Подаются с учетом особенностей мероприятия разные порционные лакомства вроде мини-кексов, капкейков и т. д.

На фуршетах угощают холодными закусками, представленность которых должна быть довольно широкой (несколько вариаций). Целесообразно, чтобы на одного гостя было по пять закусок, это дает возможность избежания ситуации нехватки закусок (люди ведь питаются порционно).

Варианты блюд на фуршете



Из закусок на фуршетах практикуется подача:
таргалеток (с салатами, заправленными соусами, а также запеченных);
разных пирожков и калиток (их начинают в нескольких вариациях);
маффинов, причем не обязательно сладких, возможно использование сырных и тыквенных кексиков, а также и сладких, прекрасно дополняющих десерты;
бутербродов на шпажках (канапе), включая бутерброды на тостах либо хлебцах. Они могут быть с мясом, сыром, овощами, рыбой или сладкими.

Имеет место подача во время фуршетов блюд заливных (яиц в желе, овощей или мяса, оформленных в небольших аккуратных емкостях), фаршированных яиц, помидоров, шампиньонов, рулетиков из ветчины и лосося.

Салаты нужно представлять не менее чем в 2-х видах. Они могут быть с мясом (рыбой) и овощными заправленными легкими заправками. Среди них могут быть варианты и обычные, и экзотические. На одного человека салатов должно быть примерно двести-триста г.

Если говорить о горячих блюдах, то бифштексы с кровью или жирное мясо не подойдут. Горячее должно быть и рыбным, и мясным (чтоб был выбор), по весу 200—250 г на одного гостя. Гарниры учитывают по количеству – две шт. на человека (примерно 150 г каждого).

Для горячего подходят маленькие шашлычки, они могут быть лососевыми, свиными, куриными. Также хороши жульены – овощные, грибные, мясные. Не плохим вариантом считается подача роллов и небольших котлеток из индейки, говядины, курицы, свинины и т. д.

К горячим блюдам подают разные соусы, такие как соевый, кечуп, тар-тар и др.

Десертов на одного чел. должно быть не менее трех (трех, в принципе, достаточно). По весу они должны быть небольшими – 150 г на одного гостя.

На фуршетах практикуется подача в небольших по размеру креманках мини-пирожных, фруктов с кремом и орехами, шоколадных либо фруктовых чипсов, сладких мини-пирожков, желе с цукатами и фруктами, печенья. Конечно, если фуршет свадебный – обязательно наличие свадебного торта.

Если фуршет изысканный, на нем должно быть от 12-ти до 16-ти холодных закусок, до трех горячих блюд, ну и конечно, важной является подача десерта, кофе, чая.

На фуршете обязательно нужно иметь овощные и фруктовые тарелки, газированную либо чистую воду.

Сервировка стола, подбор посуды и украшение блюд



При сервировке столов для фуршетов исходят из расчета тройного запаса фужеров, рюмок, приборов, посуды. Согласно этикету, когда происходит вторичный подход к столу, нужно брать новые чистые приборы, оставляя использованные в приготовленном для них месте.

Для фуршетов обычно практикуется использование белой либо однотонной посуды – ради избежания чрезмерной пестроты.

Если говорить о цветовых акцентах, то они обеспечиваются на столах разнообразными закусками, салатами, пирамидами из овощей из фруктов. Блюда на фуршетах красиво раскладывают и нарезают, их украшают зеленью и цветочками, вырезанными из овощей, маслинами, виноградинами, оливками, перчиками, лимонами.

Часто на фуршетах используют блюда с рядом уровней (они особенно подходят для фруктов). Столы украшают флористическими композициями, вазочками с цветами, салфетками, свечками. Блюда с фруктами расставляют в разных местах стола.

Нередко фуршеты сопровождаются ненавязчивой, не громкой (скажем, легкой инструментальной) музыкой, служащей фоном для бесед.

О выборе между банкетом и фуршетом



О выборе между банкетом и фуршетом рассказано в статье «Банкет или Фуршет???» (cateringconsulting.ru) [6]:

«Формат банкета более распространен в России с её исторически шумными и гостеприимными застольями. В Европе банкеты встречаются реже, там отдают предпочтение более демократичному стилю общения на торжествах, выбирая фуршет», При открытии выставок, салонов,

на пресс-конференциях и презентациях этот формат наиболее востребован. Продолжительность классического фуршета – от 20 минут до 2-х часов, он может проходить, как утром, так и днем или вечером, как в понедельник, так и в субботу. Одним словом, фуршет максимально мобилен и удобен. Главная особенность накрытий «а-ля фуршет» состоит в том, что подаются исключительно те закуски, которые возможно взять рукой или есть только вилкой без использования ножа. На это указывает сама этимология термина: «fourchette» по-французски означает «вилка».

1.5 Понятие шведского стола. О разновидностях шведского стола

Понятие шведского стола

Шведский стол или smorgasbord («бутербродный стол») представляет собой вариант фуршета с разделением «линии самообслуживания» и ресторанный зал. На специальных столах, выстроенных, как правило, вдоль стены, выставляются холодные и горячие закуски, горячие блюда, десерты и фрукты. На каждом столе приготовлены закусочные тарелки и столовые приборы. Наполнив тарелку, человек садится за отдельный столик и уже может не отрываться от интересного разговора или зрелища: официанты наполняют бокалы или принесут очередное блюдо. (gorko.by «Что такое кейтеринг!?!»)



Шведский стол (его еще называют буфетом) рассматривается в качестве способа подачи блюд, при котором принято выставление множества блюд близко друг от друга. Гости при этом разбирают еду по своим тарелкам самостоятельно. Это весьма удобно и практично.

Шведский стол представляет собой скандинавскую традицию, которую переняли практически все народы мира. История этого вида обслуживания очень давняя. В древние времена скандинавами делались заготовки продуктов, чтоб они долго хранились, это была соленая рыба, закопченное мясо, овощи, разные корнеплоды. При приездах гостей еду клали в большие миски и сразу подавали на стол. Это высвобождало время, которое тратилось на общение, никаких церемоний – все было очень просто.

В 20-м столетии люди из разных уголков Земли стали делать шведские столы, взяв их на вооружение.

Когда шведский стол устраивается по принципу самообслуживания, в зал помещают прилавки (или ряд прилавков). На них обеспечивается выставление мяса, сыров, вторых блюд,

рыбы, овощей, десертов. Проходящие вдоль прилавка гости могут накладывать на свои тарелки облюбованные ими кушанья. Но иногда гостей обслуживают официанты.

В обязанности официантов из кейтерингового агентства входит слежение за тем, чтоб бокалы присутствующих гостей были наполненными. Они занимаются уборкой со столов и приносят, когда их просят клиенты, включенные в меню блюда.

Еще о некоторых трендах [6]:

«Также помимо классических „шведок“ сейчас популярны фуршеты с анимационными станциями. Это могут быть карвинг-, блинные или барные станции, за которыми стоят профессиональные повара или бармены. Они готовят, нарезают и сервируют блюда на глазах у гостей, сопровождая это элементами шоу (например, жонглированием ножами)».

Еще об одном элегантном приеме [6]:

«Очень элегантным является приём в виде флайн-буфета, когда блюда из основного меню делаются в миниатюре и красиво сервируются в изящную маленькую посуду. Так, знаменитый испанский томатный суп „Гаспаччо“ придумали подавать в шотах».

О разновидностях шведского стола



Шведский стол организуется двумя путями (с позиций оплаты клиентом трапезы).

Путь первый является самым демократичным путем, когда гости могут делать выбор любой по величине тарелки и брать блюда сколько хочет раз. На цену не влияет, сколько раз он берет еду и в каком количестве она фиксирована.

Путь второй предусматривает оплату исходя из размера тарелки (опираясь на систему тарелок), в которые гости мероприятия накладывают блюда. Тарелки при этом бывают мелкими, большими и средними. Оплата, кроме того, еще зависима от числа подхода гостя к емкостям с едой, чтобы наполнить этой едой свою конкретную тарелку.



II Об истории банкета

История банкета уходит в далекое прошлое. Наши предки устраивали грандиозные пиры и восседали, а точнее, возлежали, за богато накрытыми столами, празднуя коронации, победы, междинастические браки или ведя философские диспуты о законах мироздания. (cateringconsulting.ru «Банкет или Фуриет???)»

2.1 О начале истории банкета. О европейской истории банкета

О начале истории банкета



Банкетам мы, по сути, обязаны первобытному обществу, точнее охотникам, устраивавшим у костров посиделки по поводу удачных походов на мамонтов.

Когда проходили раскопки, было замечено, что в проводимых возле костра мероприятиях просматривалось что-то похожее на банкеты. В них принимали участие объединенные чем-то общим (идеей, например) люди. Было конкретное событие, провоцировавшее сбор людей.

У наших первобытно обустроенных предков отсутствовала манера устраивать пышные торжества в честь добычи сотого или пятидесятого по счету мамонта. Они не занимались семинарами и тренингами по повышению квалификации персонала. Но кое-какие достижения в их корпоративных банкетах просматривались, каждый успешный охотник на подобном банкете получал особое внимание соплеменников.

Тясячелетиями банкет не эволюционировал как способ отмечания праздников для работающих персон. Но тем не менее, застолья были, блюда подавались.

О европейской истории банкета



Фото из списка литературы [7]

Люди заботились об оформлении своего социального статуса, немалая роль в этом отводилась гастрономическому изобилию. Поэтому в средние века королевские особы затевали приготовление на вертелах целых быков, кабанов и оленей. Появление же в Европе изысканной кухни имело место намного позднее.

Первыми отличились итальянцы-аристократы, продемонстрировавшие обществу свое кулинарное искусство. Из сохранившихся источников известно, что в 1605-м году в Испании был устроен в честь главного английского адмирала грандиозный по тем временам пир (такой пир и по нашим меркам можно считать грандиозным). На нем было 1200 рыбных и мясных блюд, помимо которых на столе присутствовали и другие блюда.

В дальнейшем начиналось утверждение кухни французской, достигшей в 18-м столетии расцвета. На столах вельможных особ наблюдалось появление перигорских фаршированных трюфелями индеек, вьерзонских вареных языков, тулузских паштетов, кобайоннской ветчины и домбских бекасов – отличавшихся изысканностью кушаний под разными соусами, подававшимися одно за другим, способствовавшими возбуждению аппетита.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.