

## Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Это наиболее распространенная форма обслуживания банкетов, которые носят неофициальный характер. Их организуют по случаю встречи друзей или семейного торжества (свадьбы, юбилея), а также для VIP-гостей (как правило, в отдельном зале).

На неофициальном банкете гостей за столом размещают произвольно. И всё же места в центре стола предусмотрены для почетных гостей и устроителя (хозяина) банкета. Если на банкет приглашено много гостей и для них установлены несколько столов, то почетные гости и хозяин садятся за отдельный стол.

В меню банкета включают 6-8 наименований холодных закусок из рыбы, продуктов моря, птицы, овощей из расчета 1/3-1/4 порции на каждого участника с тем, чтобы обеспечить их большее разнообразие. Кроме того, в меню включают два-три наименования салатов (по одной порции каждого вида). Их подают в небольших салатниках, бокалах, креманках или на закусочных тарелках каждому гостю.

Гостям также предлагают горячую закуску, одно-два вторых горячих блюда, десерт, фрукты. Завершают банкет подачей кофе, чая и кондитерских изделий.

Еще до прихода гостей на сервированный стол выставляют холодные закуски, напитки, фрукты. Один официант обслуживает 12-15 гостей. Как всегда, заранее рассчитывают количество посуды, приборов, белья. Но принципиальным отличием этого банкета является то, что количество блюд, салатников и другой посуды для холодных закусок и их емкость определяют с учетом численности участников банкета, количества и ассортимента закусок, размера и количества банкетных столов. То есть с учетом реальных обстоятельств.

Менеджер, исходя из заказа, количества столов и гостей за каждым из них, заранее определяет и сообщает официантам, в какой посуде, с каким количеством порций следует подавать блюда, общее количество блюд, ваз и других предметов, которые должны быть поставлены на каждый стол. Для удобства такой расчет менеджер может положить на стол в банкетном зале.

Расставляют столы, покрывают их скатертями, сервируют посудой и приборами в основном так же, как и при банкете с полным обслуживанием. Для каждого гостя на стол ставят сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, кладут закусочные нож и вилку, прибор для горячего блюда (мясного и рыбного), ставят фужер и рюмки для вина и водки.

Десертные приборы можно положить на стол заранее, но, как правило, их подают одновременно с десертом. Стол украшают живыми цветами. Холодные закуски ставят на стол за 30-60 минут до начала обслуживания. Блюда, вазы, салатники, в которых размещены одинаковые закуски, повторяют через 6-10 мест. При этом каждый сидящий за столом самостоятельно или с помощью соседа может взять с блюда любую закуску.

Посуду с закусками расставляют на столе в определенной последовательности. Начинают расстановку с закусок в больших овальных и круглых блюдах, ближе к центру располагают закуски в вазах (на ножке). Закуски в низкой посуде небольшой емкости ставят ближе к предметам сервировки. Закуски могут быть расставлены в один или два ряда, — это зависит от ширины стола, количества закусок и размеров посуды.

В каждое блюдо кладут приборы для раскладки. Икорницы, салатники ставят на пирожковые или закусочные тарелки. Соусы в фарфоровых соусниках ставят на пирожковой тарелке слева от блюда, для которого они предназначены. За пирожковой тарелкой — соль, перец. По оси стола — вазы с подготовленными фруктами и цветами.

Бутылки с напитками в интервалах между группами рюмок расставляют равномерно по всему столу. Этикетки должны быть обращены к краю стола, чтобы гости могли выбрать и налить себе желаемый напиток. Перед расстановкой бутылки подготавливают: протирают ручником, проверяют укупорку, наличие акцизных марок, этикеток. По договоренности с заказчиком часть бутылок открывают, протирают горлышки, закрывают другими пробками. Бутылки с металлическими пробками (воду, пиво, квас, соки) откупоривают перед приглашением гостей к столу.

Расставив напитки, официанты раскладывают на пирожковые тарелки хлеб. Если предусмотрены тосты, кулебяки, расстегаи, то их раскладывают на пирожковые тарелки, слегка сдвинув хлеб. Официанты встречают гостей, помогают сесть за стол. Рассадив гостей, официанты начинают обслуживание с почетных гостей и наливают напитки из бутылок, взятых с банкетного стола. Затем наливают напитки остальным гостям, начиная с женщин. После того, как все напитки были

предложены, со стола убирают невостребованные рюмки. Например, если гость не пьёт водку, убирают водочную рюмку.

Затем помогают гостям разложить закуски на тарелки в последовательности, обусловленной в меню. Как правило, начинают подачу с зернистой или кетовой икры в икорницах со сливочным маслом, затем подают малосольную рыбу. На пирожковые тарелки предварительно кладут ножи для масла. Предложив закуски гостям, официанты возвращают блюда на банкетный стол, а освободившиеся уносят из зала.

Затем предлагают отварную или заливную рыбу, рыбное ассорти; доливают напитки в те рюмки, которые опустели. После раскладки рыбных закусок убирают стол (уносят освободившиеся блюда и бутылки) и обязательно заменяют, (предварительно спросив разрешение гостя), закусочные тарелки и приборы. Одни официанты убирают использованные тарелки и приборы, используя уже рассмотренные ранее технические приемы. Другие официанты ставят на стол чистые закусочные тарелки и приборы. После этого гостей обносят мясными закусками.

Перед подачей горячих мясных блюд обычно делают перерыв. В это время гости танцуют, выходят курить, беседуют, а официанты с разрешения заказчика подготавливают стол — убирают использованную посуду, бутылки. Если на тарелках остались закуски, то их не убирают до возвращения гостей. Со стола не убирают свежие и маринованные овощи, масло, сыр, т.е. блюда, которые гости могут взять при подаче горячего блюда. По желанию заказчика на столе могут быть оставлены и другие закуски. Горячие блюда, как правило, подают разложенными на тарелки.

После подачи вторых горячих блюд наливают вино.

Перед подачей десерта (с разрешения заказчика) со стола убирают закуски, тарелки, столовые приборы, хлеб, специи, соусы. На освободившееся место ставят вазы плато с тортом или пирожными и лопаткой для раскладки, вазочки с конфетами, креманки с сахаром и щипцами или маленькие сахарницы, нарезанный лимон в лотках с двухрожкой вилкой.

Если за столом разрешено курение (это необходимо согласовать с администрацией и организатором банкета), то официанты по мере заполнения пепельниц (1-2 окурка) производят замену. (И все же сегодня рекомендовано для курящих отводить специальные помещения.)

Перед подачей горячих напитков со стола убирают мелкие десертные тарелки с приборами или креманками и сервируют стол десертными тарелками и вилками для пирожных, которые размещают на столе справа от гостя.

Завершают обслуживание банкета подачей горячих напитков — чая или кофе.