

# Организация обслуживания по типу шведского стола

**Шведский стол**— способ подачи пици, при котором множество блюд выставляются рядом, и еда разбирается по тарелкам самими гостями.



Традиция  
накрывать всю еду  
на одном столе  
появилась в  
Швеции в XVIв.



# Режим работы шведского стола.



## *Предварительная распродажа билетов на посещение предновогоднего шведского стола!*

24/XII			
25/XII	- день от 300 руб;	вечер 350 руб;	12.00-01.00
26/XII			
27/XII	- день от 300 руб;	вечер 400 руб;	12.00-02.00
28/XII	- день от 300 руб;	вечер 500 руб;	12.00-03.00
29/XII	- день от 300 руб;	вечер 600 руб;	12.00-03.00
30/XII	- день от 300 руб;	вечер 500 руб;	12.00-01.00

**31/XII**

Вечерняя Новогодняя программа с 20.00 до 05.00 от 600р.

**Ур** зоны   **Ур** залы   **Ур** места

Расположение:

- В центре зала;  
или

- Вдоль стен  
рядом с входом  
в зал.



Подход к  
шведскому столу  
должен быть

- Безопасным,  
без ступенек;
- Нужен удобный  
подход поваров  
и официантов.



На все блюда с  
кулинарными  
изделиями  
официанты кладут  
соответствующие  
приборы для  
раскладки:

- Столовые ложки
- Столовые вилки
- Чайные ложки
- Лопатки
- Щипцы



Тележка со  
встроенной  
плитой.





# Фуршетный стол



Ассортимент  
продукции  
шведского стола  
зависит от  
времени  
обслуживания.



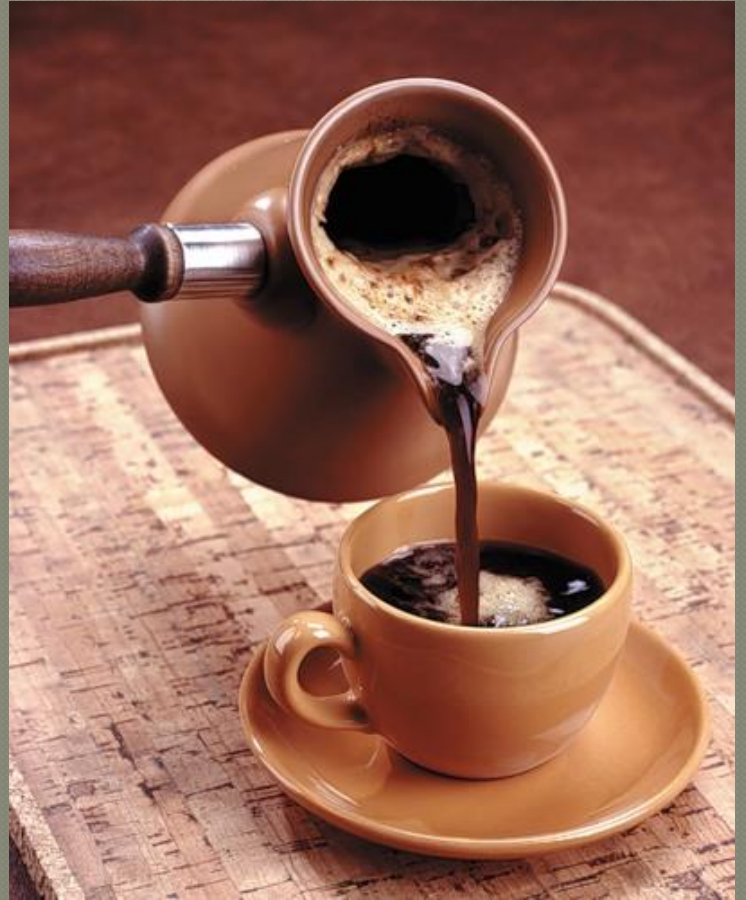
Сервировка  
шведского стола.



Набор холодных  
напитков на  
шведском столе.



Κοφές.



Сервировка  
столов зависит  
от вида  
обслуживания.



# Организация обслуживания по типу шведского стола.



# Обслуживание шведского стола.







Спасибо за