

Офіційний банкет вечеря

- **Офіційний банкет** – це святкування, де всі сидять за гарно засервірованими столами, а подачу напоїв та різних страв здійснюють офіціанти . На стіл не ставлять ніяких закусок, страв та напоїв.
- У меню включають невелику кількість холодних страв і закусок, одну гарячу закуску, першу страву, одну-дві другі страви, солодкі страви, фрукти, напої.

При проведенні бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами застосовують повне сервірування. При цьому використовують підставні, закусочні і пиріжкові тарілки, виделки і ножі - столові, рибні, закусочні, столову ложку. Кількість скляного посуду залежить від асортименту напоїв. Усі предмети розміщують на столі до приходу гостей. До столового набору кожного учасника бенкету зліва за пиріжковою тарілкою слід покласти картку-меню, в якій зазначений порядок подавання страв і напоїв. Правіше від картки-меню до столового набору кожного гостя кладуть кувертну картку, в якій вказується прізвище, ініціали, а іноді й звання запрошеного.

- У залі, призначеному для збору гостей, протягом 15-40 хвилин передбачається подавання аперитиву. Всі напої і закуски пропонують офіціанти.
- При обслуговуванні офіційних прийомів на вищому рівні в парі з офіціантом, який подає страви, працює другий офіціант, який подає напої для гостей. Три офіціанти можуть обслуговувати 12-16 осіб. Якщо страва складна, то один подає основний продукт, другий - гарнір і соус. Загальний час подавання страв, напоїв, заміни столового посуду, не повинен перевищувати 45-50 хв.

Меню офіційного банкету на 20 персон

Закуси холодні

- Налисники з лососем та крем сиром
- Мясна тарілка
- Овочева тарілка

САЛАТИ

- Салат з телятиною та сиром дор блю
- Цезар (листя салату "Айсберг", куряча грудинка, сир Пармезан, маслинова олія)

Гарячі закуски

- Копчена качина грудка з шпинатом
- Рулети з баклажанів

- Перші страви

- Норвезький суп з лососем

- Основна гаряча страва

- М'ясо по французьки з картопляним пюре