



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение «Колледж
туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт – Петербурга)

Специальность: «Организация
обслуживания в общественном питании»

Организация обслуживания массового банкетного
мероприятия в форме неофициального приема
«Юбилей фирмы» на 60 персон в ресторане

«Синдбад»

Студент: Шаврова Анна
Антоновна
Группа: 470

Руководитель: Барышникова Ирина
Евгеньевна

Цели и задачи

- ❖ Цель дипломной работы – изучение и обобщение теоретических и практических вопросов и создания планирующей документации массового мероприятия
- ❖ Задача дипломной работы - проверка освоения профессиональных компетенций профессионального модуля ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Актуальность дипломной работы

Актуальность дипломной работы - десятилетнее существование на рынке - это достижение, которым может похвастаться далеко не каждая компания. Отпраздновать юбилей компании – важное и необходимое решение, вносящее вклад в её историю и мотивирующее сотрудников совместными усилиями преодолевать новые рубежи в деятельности компании. Юбилей обязательно нужно отмечать широко и торжественно, ведь именно для этого и существуют эти даты, поэтому многие прибегают к услугам предприятий общественного питания, которые в настоящее время осуществляют как функции непосредственно касающиеся организации питания, так и функции, связанные с организацией досуга

Структура дипломной работы

Теоретическая часть дипломной работы состоит из кратких характеристик объектов исследования и предмета исследования:

- ❖ Описание особенностей внутрифирменных стандартов и правил работы ресторана Синдбад
- ❖ Основные характеристики испанской кухни
- ❖ Основные характеристики Юбилея фирмы
- ❖ Правила встречи гостей и особенности подготовки и проведения банкета с частичным обслуживанием
- ❖ Выявление особенностей подготовки и проведения Юбилея фирмы в соответствии с заявленной темой выпускной квалификационной работы на базе преддипломной практики

В практической части дипломной работы представлена доказательная база освоения профессиональных компетенций модуля через выполнение ситуационных профессиональных задач:

- ❖ Составлено и оформлено меню банкета в стиле испанской кухни с подробным описанием банкетного блюда: паэлья с морепродуктами, аперитива: коктейля «Агуа де Валенсия» и одного вина «Cantosan» Verdejo Vinas Vieja.
- ❖ Выполнены планы расстановки мебели и схемы сервировки (оформления) стола для Юбилея фирмы.
- ❖ Составлены заявки в бельевую и сервизную, выполнен расчет посуды, приборов и инвентаря для обслуживания с учетом необходимого запаса.
- ❖ Спланирована работа менеджера на мероприятии и составлен сценарный план проведения банкета с указанием точного времени подготовки зала, сервировки столов, подачи закусок, подачи банкетных блюд, десертов, напитков.
- ❖ Определена численность работников для обслуживания мероприятия и составлен список персонала с указанием всех видов работ на банкете.
- ❖ Выполнен анализ эффективности обслуживания Юбилея фирмы.
- ❖ Разработано и представлено предложение по повышению качества обслуживания Юбилея фирмы.

Объект и предмет исследования выпускной квалифицированной работы

Объектами исследования в данной работе являются:

- ❖ Ресторан «Синдбад»
- ❖ Кухня мероприятия - испанская
- ❖ Тема мероприятия – Юбилей фирмы
- ❖ Форма обслуживания встречи гостей – банкет – коктейль в холле
- ❖ Основная форма обслуживания мероприятия – неофициальный прием, частичная форма обслуживания

Предмет исследования данной работы:

Выявление особенностей обслуживания банкета «Юбилей фирмы» в форме неофициального приема на 60 персон

Банкетное меню в испанском стиле

№ п/п	Наименование блюд и напитков	Выход 1-ой порции	Цена, руб.
	Меню на коктейль (аперитив)		
	Тортилья-канапе с лососем	1/30 (15/15)	35
	Тапас с беконом	1/30 (15/15)	30
	Напитки		
	Шампанское белое п./сух. «Монистроль Кава»	1/150	110
	Коктейль «Агуа де Валенсия» (шампанское, апельсиновый сок, водка, джин)	1/150	200
1	Холодные закуски		
	Сальмонсито (семга, мусс из семги)	1/70	185
	Эспето (сардины)	1/150	190
	Хамон серрано (с дыней)	1/100 (75/25)	160
	Чоризо (с петрушкой)	1/100	170
	Закуска по-мадридски из баклажан (в сметано-ореховом соусе с томатами и красным перцем)	1/150 (100/50)	200
	Салат с теплым осьминогом (с рукколой, запеченным картофелем и оливковым маслом)	1/150 (50/50/40/10)	170
	Малагский салат (бакальяу, отварной картофель, оливки)	1/150 (100/30/20)	190
	Салат с говядиной гриль (каперсами, горчичной заправкой)	1/150 (100/30/20)	180
2	Горячие закуски		
	Мидии Грин Шел (запеченные под сливочно-сырным соусом)	1/150	220
	Эмпанада с цыпленком	1/120	160
	Фаршированные шампиньоны (запеченные под хамоном и салями)	1/150	200

3	Вторые горячие блюда		
	Туец по-испански (с писто и с соусом ромеско)	1/300 (150/130/20)	270
	Паэлья с морепродуктами (с соусом брава)	1/300	280
	Миланезе де поло (с картофелем по – андалузски)	1/270 (160/110)	280
	Баранина чилиндрон (с фасолью по-андалузски)	1/300 (150/150)	250
4	Сладкие блюда		
	Сливочный туррон (с орехами)	1/120	190
	Бьенмесабэ (с молотым миндалем)	1/120	150
	Баскский пирог (с вишней)	1/120	200
	Фруктовое ассорти (виноград, киви, апельсин, яблоко)	1/150 (40/30/40/40)	150
	Яблоки в сидре	1/120	150
5	Хлеб		
	Хлебная корзина (хлеб пайес, пачоча, пан де крус)	1/150 (50/50/50)	130
6	Горячие напитки		
	Кофе монкадо	1/250	140
	Кофе кортадо	1/200	120
	«Кафе кон йело» (холодный кофе)	1/200	210
	Горячий шоколад	1/250	220
	Чай «Липтон»	1/250	140
	Чай «Помпадур»	1/250	150
	«Чай тэ рохо» (красный чай)	1/250	155

7	Холодные напитки (собственного производства)		
	Гранисадо (клубничный, лимонный)	1/200	180
	Орчата	1/250	210
	Гасеоса	1/250	150
	Свежевыжатые соки (яблоко, лимон, морковь, апельсин)	1/200	160
8	Мучные кондитерские изделия		
	Энсаймадас (с ванильным кремом)	1/100	130
	Магдаленас (с корицей) кексы	1/70	150
	Милохас яблочный (пирожное)	1/75	165
	Торт шоколадный	1/100	110
9	Напитки безалкогольные		
	Вода газированная «Виши Каталан»	1/300	160
	Вода негазированная «Виши Каталан»	1/300	160
	Сок «Juver» (яблоко, апельсин, виноград, томат, вишня)	1/200	150

10	Карта вин и коктейлей		
	<i>Вина по бокалам</i>		
	Белое вино полусухое «Gramona Gessami»	1/150	200
	Красное вино полусладкое «Torre Aldea»	1/150	250
	Игристое вино брют «Don Luciano»	1/150	200
	<i>Аперитивы</i>		
	Вермут белый Yzaguirre «Dry Reserva»	1/100	130
	Вермут красный Miró Salvat «Black Label»	1/100	120
	<i>Вина</i>		
	Шампанское белое, брют «Cava Brut Nature Vintage»	1/150	200
	Белое вино сухое « Cantosan »	1/150	150
	Шампанское розовое «Freixenet Cava Cordon Rosado»	1/150	190
	Вино красное сухое «Arienzo Crianza»	1/150	180
	Игристое вино «Kava»	1/150	120
	<i>Крепкие спиртные напитки</i>		
	Водка «Aguardiente»	1/100	140
	Ром «Ronrico Gold Label»	1/100	200
	Бренди «Crema de Arkho»	1/100	210
	Коньяк «Торрес»	1/100	120
	<i>Смешанные напитки</i>		
	Джин тоник	1/250	230
	Калимочо (вино, кока-кола)	1/250	260
	Тинто де верано (красное вино, газированная вода)	1/250	160
	Лече де пантера (молоко, лимонный ликер)	1/200	210

Меню на приветственный коктейль в холле

№ п/п	Наименование блюд и напитков	Выход 1-ой порции	Цена, руб.
	Тортилья-канапе с лососем	1/30 (15/15)	35
	Тапас с беконом	1/30 (15/15)	30
	Шампанское белое п./сух. «Монистроль Кава»	150	110
	<u>Коктейль «Агуа де Валенсия»</u> <u>(шампанское, апельсиновый сок, водка, джин)</u>	150	200
	Вермут белый Yzaguirre «Dry Reserva»	100	120
	Вермут красный Miró Salvat «Black Label»	100	130
	Вода газированная, негазированная «Виши Каталан»	300	160

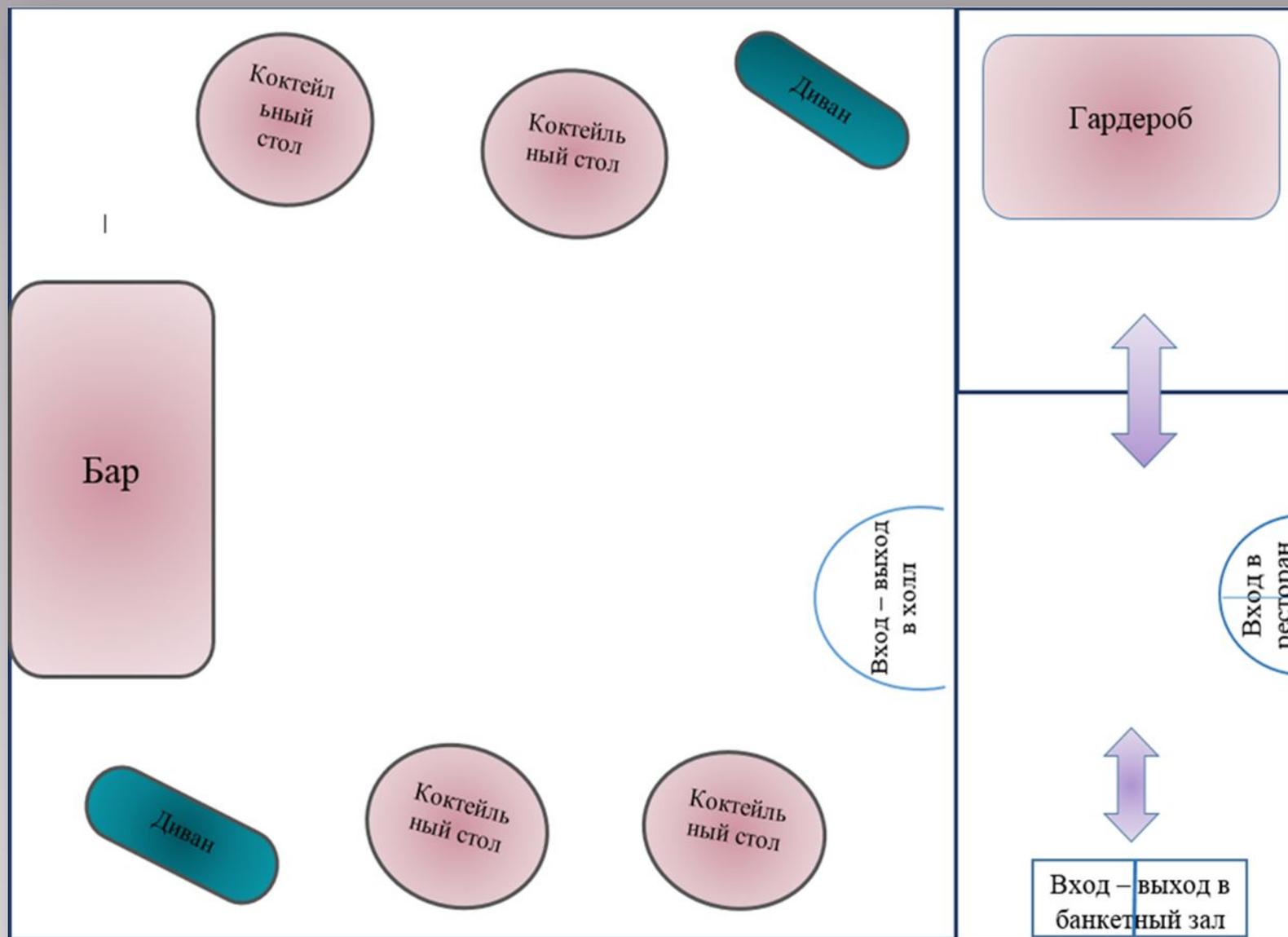
Меню праздничного банкета в испанской кухне

№ п/п	Наименование блюд и напитков	Выход 1-ой порции	Цена, руб.
1	Холодные закуски		
	Сальмонсито (семга, мусс из семги)	70	135
	Эспето (сардины)	150	120
	Хамон серрано (с дыней)	100	160
	Чоризо (с петрушкой)	100	70
	Закуска по-мадридски из баклажан (в сметано-ореховом соусе с томатами и красным перцем)	150	200
2	Салаты		
	Салат с теплым осьминогом (рукколой, запеченным картофелем и оливковым маслом)	150	170
	Малагский салат (бакальяу, отварной картофель, оливки)	150	190
	Салат с говядиной гриль (каперсами, горчиной заправкой)	150	180

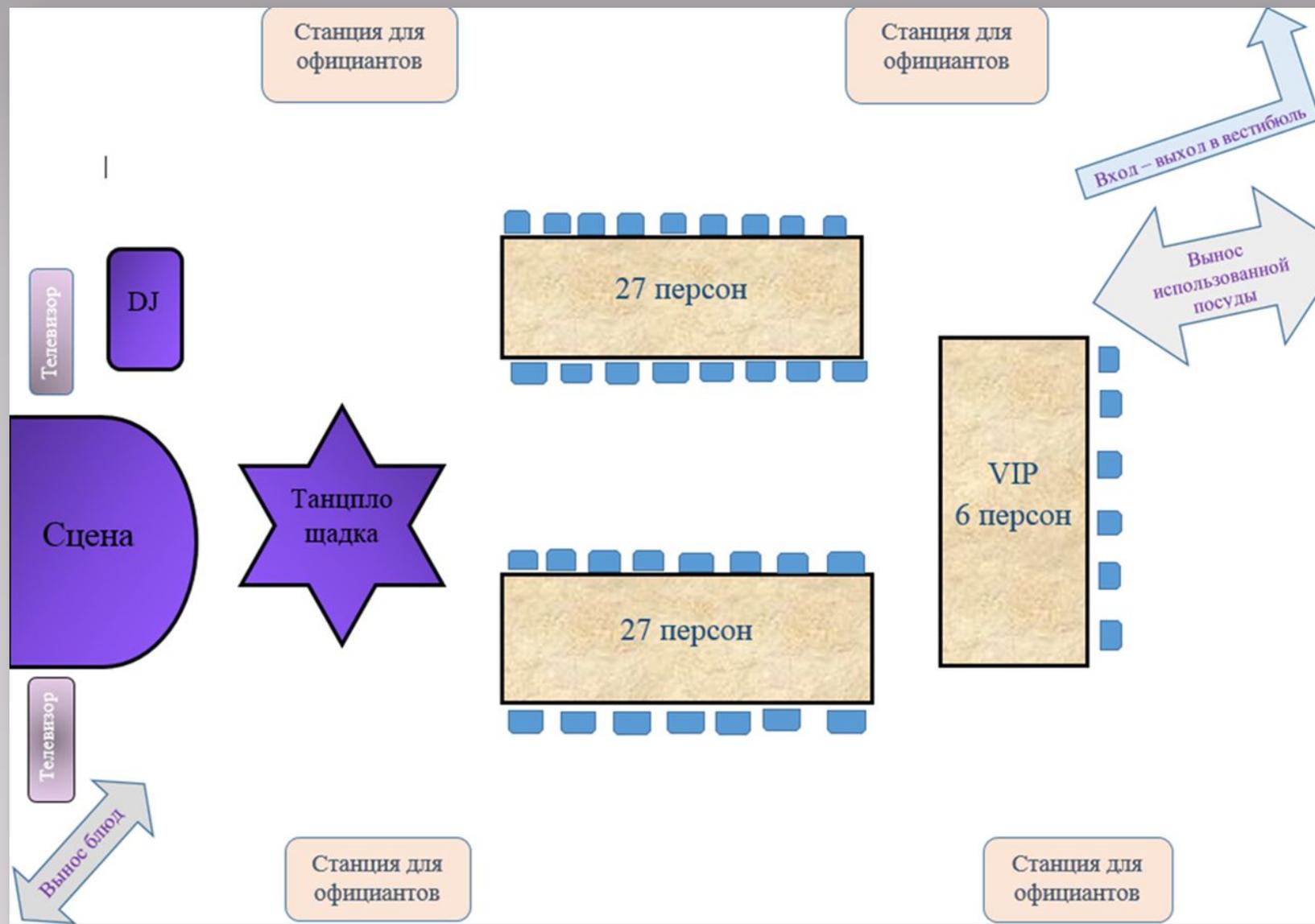
3	Горячие закуски		
	Эмпанада с цыпленком	120	160
4	Вторые горячие блюда		
	<u>Паэлья с морепродуктами</u> (с соусом брава)	300	280
	Баранина цилиндрон (с фасолью по-андалузски)	300	250
5	Десерты		
	Сливочный туррон (с орехами)	120	140
	Фруктовое ассорти (виноград, киви, апельсин, яблоко)	150	150
6	Хлеб		
	Хлебная корзина (хлеб пайес, пачоча, пан де крус)	150	110
7	Мучные кондитерские изделия		
	Милохас яблочный (пирожное)	75	100

	Торт шоколадный	100	110
8	Напитки безалкогольные (Горячие напитки)		
	Кофе кортадо	200	80
	Чай «Помпадур»	250	50
9	Холодные напитки		
	Гранисадо (клубничный)	200	80
	Гранисадо (лимонный)	200	80
	Вода газированная/негазированная «Виши Каталан»	300	70
	Сок «Juver» (яблоко, апельсин, виноград, томат, вишня)	200	50
	Обслуживание банкета (вина)		
	Шампанское белое, брют «Cava Brut Nature Vintage»	150	200
	Шампанское розовое «Freixenet Cava Cordon Rosado»	150	190
	<u>Белое вино сухое «Cantosan»</u>	150	150
	Вино красное сухое «Arienzo Crianza»	150	180
	Крепкий алкоголь	100	140
	Водка «Aguardiente»		
	Коньяк «Торрес»	100	120

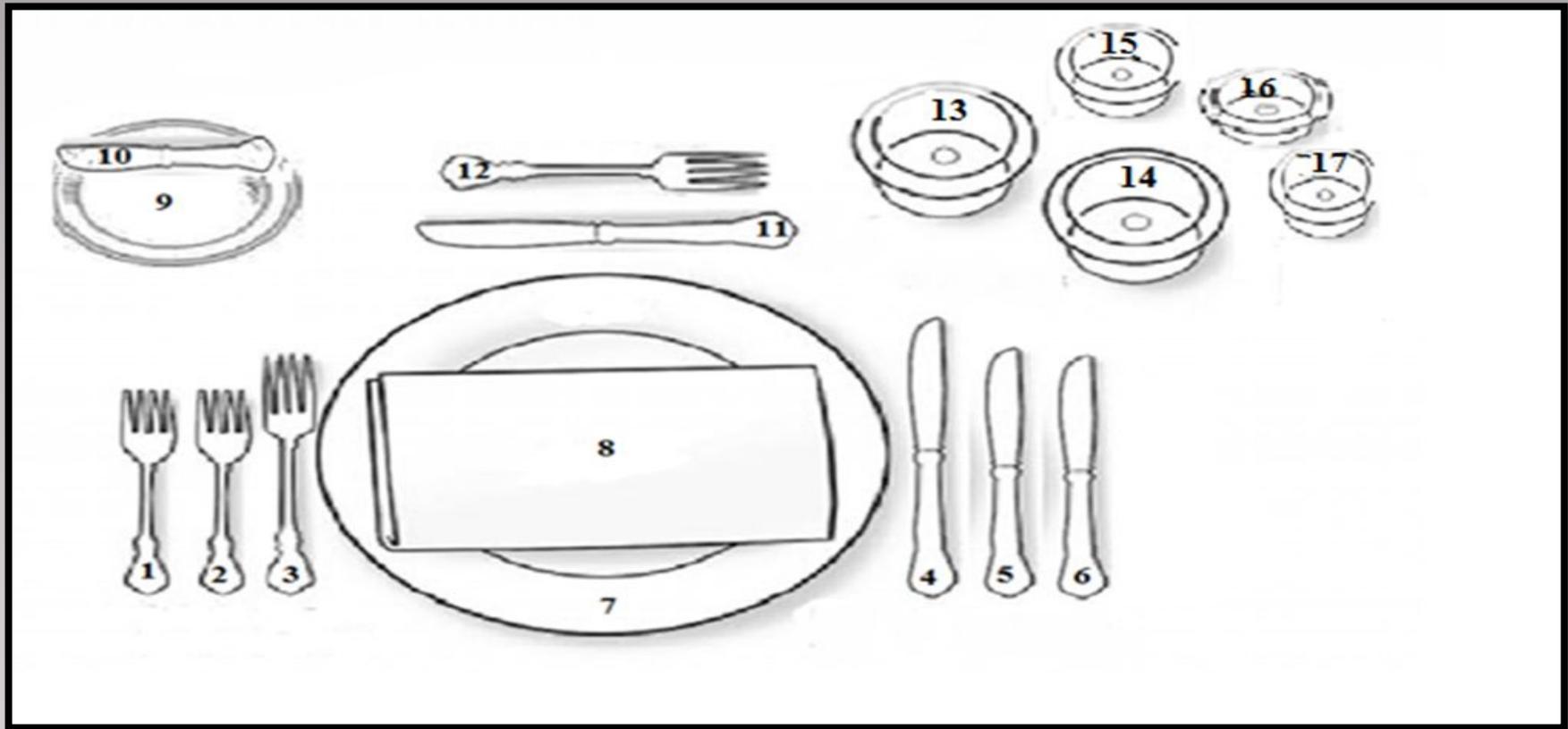
Схема расстановки на приветственный коктейль



Рассадка гостей в банкетном зале



Сервировка стола на 1 персону



1,2 – вилки закусочные; 3 – вилка столовая; 4 – нож столовый; 5,6 – ножи закусочные; 7 – тарелка закусочная; 8 – салфетка; 9 – тарелка пирожковая; 10 – нож для масла; 11 – нож десертный; 12 – вилка десертная; 13 – фужер для воды; 14 – бокал для красного вина; 15 – бокал для белого вина; 16 – рюмка; 17 – флюте.

Список персонала с указанием вида работ

<i>Должность</i>	<i>Выполняемая работа</i>
Менеджер (1)	Планирование, организация, контроль, работы персонала на мероприятия в соответствии с ресторанным регламентом
Официант (3)	Подготовка зала к банкету, обслуживание гостей на аперитиве и банкете, в соответствии с форматом мероприятия
Официант (4)	Подача закусок на стол, встреча гостей, вынос горячих закусок и блюд, презентация торта, подача чая, кофе
Бармен (1)	Приготовление и подача напитков
Уборщик торгового помещения (1)	Поддержание чистоты во время банкета
Мойщик посуды (2)	Мытье посуды
Гардеробщик (1)	Принимает на хранение верхнюю одежду, головные уборы, от посетителей
Су – шеф (1)	Контролирует приготовление блюд на банкет, своевременную выдачу согласно меню
Повар (3)	Приготовление блюд согласно меню
Кондитер (1)	Приготовление мучных и кондитерских изделий

Заявка в бельевую к банкету

№ п/п	Наименование белья	Количество, шт	Резерв
	Салфетки полотняные	60	15
	Ручники	7	7
	Полотенца протирочные	7	7
	Скатерти банкетные 6м	1	1
	Скатерти банкетные 10 м	2	1
	Салфетки бумажные	100	100
	Шпажки	500	100

Расчет заявки на производство к банкету

Наименование блюд и закусок	Заказано порций	Количество		Наименование посуды
		посуды	Порций в одном блюде	
Аперитив				
Тортилья-канапе с лососем	60	3	20	Блюдо овальное 500мм
Тапас с беконом	60	3	20	Блюдо круглое 500мм
Холодные закуски				
Сальмонсито (семга, мусс из семги)	60	2 9	3 6	Лоток Блюдо овальное 30мм
Эспето (сардины)	60	2 9	3 6	Лоток Блюдо овальное 30мм
Хамон серрано (с дыней)	60	2 9	3 6	Блюдо прямоугольное 24 мм Блюдо прямоугольное 30 мм
Чоризо (с петрушкой)	60	2 9	3 6	Блюдо прямоугольное 24 мм Блюдо прямоугольное 30 мм
Закуска по-мадридски из баклажан (в сметано-ореховом соусе с томатами и красным перцем)	60	2 9	3 6	Блюдо прямоугольное 24 мм Блюдо прямоугольное 30 мм
Салаты				
Салат с теплым осьминогом (рукколой, запеченным картофелем и оливковым маслом)	60	2 9	3 6	Салатники 4-х порц Салатники 6-х порц
Малагский салат (бакальяу, отварной картофель, оливки)	60	2 9	3 6	Салатники 4-х порц Салатники 6-х порц
Салат с говядиной гриль (каперсами, горчичной заправкой)	60	2 9	3 6	Салатники 4-х порц Салатники 6-х порц
Горячие закуски				
Эмпанада с цыпленком	60	60	1	Тарелка закусочная
Вторые горячие блюда				
Паэлья с морепродуктами (с соусом брава)	30	30	1	Мелкая столовая тарелка
Баранина цилиндрон (с фасолью по-андалузски)	30	30	1	Мелкая столовая тарелка
Десерты				
Сливочный туррон (с орехами)	60	2 9	3 6	Тарелка десертная Блюдо круглое 500мм
Фруктовое ассорти (виноград, киви, апельсин, яблоко)	60	10	9в*6 2в*3	Ваза для фруктов
Хлеб				
Хлебная корзина (хлеб пайес, пачоча, пан де крус)	60	20	3	Тарелка пирожковая
Мучные кондитерские изделия				
Милохас яблочный (пирожное)	60	2 9	3 6	Тарелка десертная Блюдо круглое 500мм
Торт шоколадный	60	60	1	Тарелка десертная

Расчет заявка в сервис-бар к аперитиву

Наименование продукции	Емкость, л	Количество
Шампанское белое п./сух. «Монистроль Кава»	0.75	12
Коктейль «Агуа де Валенсия»		
шампанское,	0,75	5
апельсиновый сок,	1,0	1
водка,	0,5	1
джин		
Вермут белый Yzaguirre «Dry Reserva»	1000	3
Вермут красный Miró Salvat «Black Label»	1000	3
Вода газированная, негазированная «Виши Каталан»	0.5	36

Расчет заявка в сервис-бар к банкету

Наименование продукции	Емкость, л	Количество
«Гранисадо» (лимонный)		
сок лимонный	1,0	1
лед	100 г	
«Гранисадо» (клубничный)		
сок клубничный	1,0	1
лед	100 г	
Сок «Juver»	0.5	24
(яблоко, апельсин, виноград, томат, вишня)		
Шампанское белое, брют «Cava Brut Nature Vintage»	0.75	12
Шампанское розовое «Freixenet Cava Cordon Rosado»	0.75	12
Белое вино сухое «Cantosan»	0.75	12
Вино красное сухое «Arienzo Crianza»	0.75	12
Водка «Aguardiente»	0.7	17
Коньяк «Торрес»	0.7	17

Расчет заявка в кофейный буфет к банкету

Наименование продукции	Количество порций	Наименование посуды	Количество посуды
Кофе кортадо	60	Пара кофейная	60
Чай «Помпадур»	60	Пара чайная	60
Сахар пакетированный	60	Сахарница	6

Заявка на посуду к аперитиву

Наименование посуды и приборов	Количество
Блюдо овальное	3
Блюдо круглое	3
Флюте	60
Харрикейн	60
Олдфешен	30+30=60
Хайболл	60

Заявка на посуду и приборы к банкету

Наименование посуды и приборов	Количество
Фарфоровая посуда	
	10% от кол-ва Участников
Тарелки закусочные	60+6=66
Тарелки пирожковые	60+6=66
Тарелки столовые мелкие	60+6=66
Тарелки столовые глубокие	60+6=66
Тарелки десертные мелкие	60+6+4+2=72
Блюдо овальное 500 мм	3+4 = 7
Блюдо овальное 30 мм	18+4 = 22
Лоток	4+3=7
Блюда круглое 500 мм	3+2+18+2=25
Салатники 4-х порционные	60+6=66
Пара чайная	60+6=66
Пара кофейная	60+6=66
Сахарница	6+3=9
Тарелка пирожковая	30+5=35
Прибор для специй: солонка, перечница	17+4=21
Корзинки	
Корзинки плетенные	20+2=22
Металлическая посуда	
Порционная сковородка (кронциль)	30+4=34
Соусник	30+5=35
Ведерко для охлаждения шампанского	8+2=10
Подносы металлические	7+4=11

Стеклопосуда	
Рюмка коньячная	60+6=66
Рюмка водочная	60+6=66
Бокал для белого вина	60+6=66
Бокал для красного вина	60+6=66
Флюте	60+6=66
Вазы для фруктов	10+3=13
Ваза плато для тортов и пирожных	17+3=20
Фужер для воды	60+6=66; 120+10=130
Столовые приборы	
Столовая вилка,	60+10=70
Столовый нож	60+10=70
Столовая ложка	33+4=37
Нож для масла	60+10=70
Закусочная вилка,	60+10=70
Закусочный нож	60+10=70
Десертная ложка	60+10=70
Десертная вилка,	60+10=70
Десертный нож	60+10=70
Ложки чайные	60+10=70+30+5=105
Ложки кофейные	60+10=70
Нож для торта	1+1=2
Вилка+ложка (раскладки)	50+10=60
Тележка для торта	1

План работы менеджера

- ❖ 12:10 - Сбор официантов, проведение брифинга (внешний вид, наличие официантов), распределение зон обслуживания и информация о формате мероприятия
- ❖ 12:20 - Согласование и уточнение меню на банкет с су - шефом
- ❖ 12:30 - Составление реестра посуды согласно рассадке
- ❖ 12:00 – Начало рабочего дня
- ❖ 13:00 – Контроль за подачей посуды в бар и на кухню согласно реестру
- ❖ 13:30 – Дает команду официантам по оформлению приветственного коктейля и банкетного зала, затем осуществляет контроль за накрытием на приветственный коктейль, за банкетным залом (чистота, расстановка мебели, сервировка согласно меню)
- ❖ 14:10 - Сверка наличия алкоголя в баре по меню, контроль за получением алкоголя
- ❖ 14:30 – Перерыв на обед
- ❖ 15:00 – Контроль за получением блюд из холодного цеха и расстановкой блюд согласно меню
- ❖ 15:30 – Контроль за получением блюд для приветственного коктейля и розливом алкоголя

- ❖ 16:00 – Встреча гостей и проводы на приветственный коктейль
- ❖ 16:25 – Сдача банкета по документам заказчику
- ❖ 16:30 – Приглашает гостей в банкетный зал, помогает рассаживаться. Начало банкета
- ❖ 16:40 – 18:00 - Контроль за временным регламентом развлекательной программы
- ❖ 18:00 – 18:20 - Контроль за уборкой столов от использованной посуды и подготовкой выноса горячих закусок
- ❖ 19:00 – Контроль за чистотой на столах (уборка использованной посуды от горячих закусок и подготовка выноса горячих блюд)
- ❖ 19:15 – Контроль за подачей горячих блюд
- ❖ 19:15 – 22:00 - контроль времени подачи десертов, чая, кофе согласно времени и регламенту.
- ❖ 22:00 – Проводы гостей
- ❖ 22:20 – 23:00 – Контроль за уборкой использованной посуды, уборкой бара, зала, расстановкой мебели на завтрашний день. Закрытие ресторана.

Сценарный план мероприятия

- ❖ 12:00 - Начало рабочего дня
- ❖ 12:10-Брифинг(линейка). Распределение обязанностей и зон обслуживания между официантами
- ❖ 12:30-Приготовление и подача посуды в холодный цех, согласно меню и рассадки гостей в зале
- ❖ 13:00 - Начало накрытия приветственного коктейля (формирование коктейльных столов, полировка стекла, оформление холла цветочными композициями)
- ❖ 13:30-Подготовка зала к обслуживанию (мытьё полов, расстановка мебели, согласно плану массового банкетного мероприятия. Сервировка столов, согласно меню и плану рассадки гостей
- ❖ 14:10 - Получение алкоголя на банкет, согласно меню
- ❖ 14:30 -Перерыв на обед для обслуживающего персонала.
- ❖ 15:00-Начало получения блюд из холодного цеха и расстановка блюд
- ❖ 15:30-Получение блюд для приветственного коктейля. Розлив шампанского по бокалам на приветственном коктейле

- ❖ 16:00-Начало приветственного коктейля
- ❖ 16:25-Банкет сдается по документам заказчику
- ❖ 16:30 - Начало банкета, рассадка гостей согласно плану
- ❖ 16:40 - Первый тост (розлив шампанского по бокалам)
- ❖ 16:50 - Гости едят, пьют. Идет развлекательная программа
- ❖ 18:00 - Уборка использованной посуды, подготовка стола к горячей закуске
- ❖ 18:20 – Подача горячих закусок
- ❖ 19:00 – Уборка использованной посуды
- ❖ 19:15 – Подача вторых основных горячих блюд
- ❖ 20:00 – Уборка столов и подготовка для подачи торта, чая, кофе
- ❖ 20:25 – Подача десерта, чая, кофе
- ❖ 20:25 – Продолжение развлекательной программы (танцы, конкурс)
- ❖ 22:00 – Конец мероприятия. Проводы гостей
- ❖ 22:20 – Уборка помещений, столов, закрытие смены

Анализ эффективности обслуживания Юбилея фирмы

Наименование издержек	Плановое мероприятие, сумма (руб.)
Коммунальные затраты	5000
Цветочное оформление	10000
Прочие расходы	5000
Ведущий	10000
Музыкальное сопровождение	5000
Затраты на продукцию для приготовления блюд	100000
Итого: 135000	



Чистая прибыль: 93640

$$P = \frac{\Pi}{\text{ТО}} * 100 = \frac{93640}{269170} * 100 = 35\%$$

Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания Юбилея фирмы

- Добавить сезонные предложения;
- Сделать акцию «Счастливые часы»

Чтобы повысить уровень качества обслуживания нужно создать систему мотивации персонала:

- Премировать персонал
- Дать возможность осуществлять карьерный рост
- Проведение тренингов способствующих повышению квалификации



Подведение итогов

На потребительском рынке смогут остаться только те предприятия общественного питания, продукция которых будут полностью соответствовать требованиям качества и безопасности, принципам здорового питания, и сочетаться с предоставлением современных форм обслуживания, ресторанного комфорта, эксклюзивных блюд, и умением выделиться среди конкурентов своей яркостью, динамичностью, эксклюзивностью, что в ресторане «Синдбад» присутствует.

**Благодарю за
внимание!**



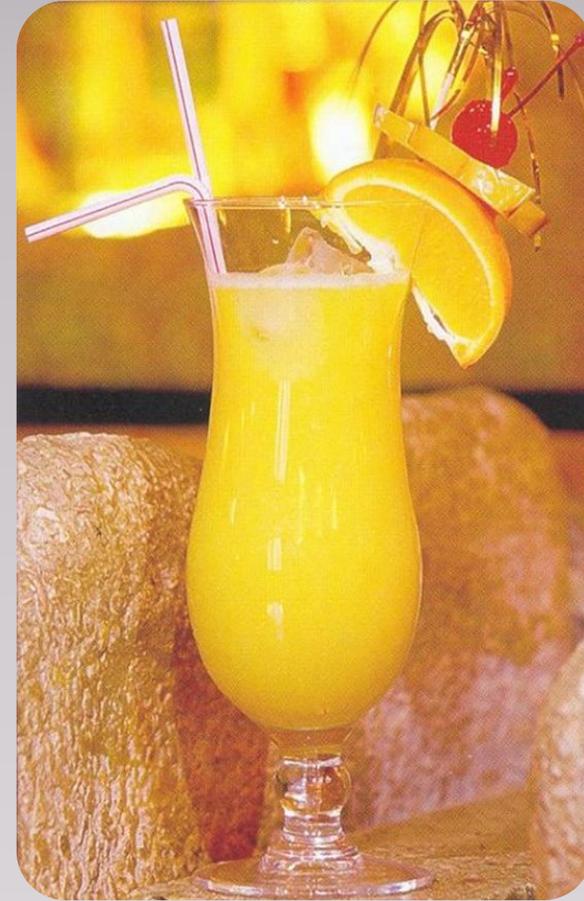
Паэлья с морепродуктами

Национальное испанское блюдо - богатое, яркое на вкус, паэлью можно приготовить пафосно и роскошно, но и скромно и обыденно



Коктейль «Агуа де Валенсия»

Коктейль, приготовленный на основе шампанского, апельсинового сока, водки и джина.



Вино «Cantosán» Verdejo Vinas Vieja

Белое, сухое

Регион: Испания, Кастилья и
Леон, Руэда

Крепость: 12,5%

Виноград: Вердехо:100%

Цвет: вино соломенно-желтого
цвета с серебристо-
зеленоватым оттенком



