

The background is a dark blue gradient with a starry texture. On the left side, there is a large, semi-circular scale with numerical markings from 140 to 260 in increments of 10. Several circular diagrams with arrows and dashed lines are scattered across the background, suggesting a technical or scientific theme.

БАНКЕТЫ

СТЕПАНОВ С РС-1703

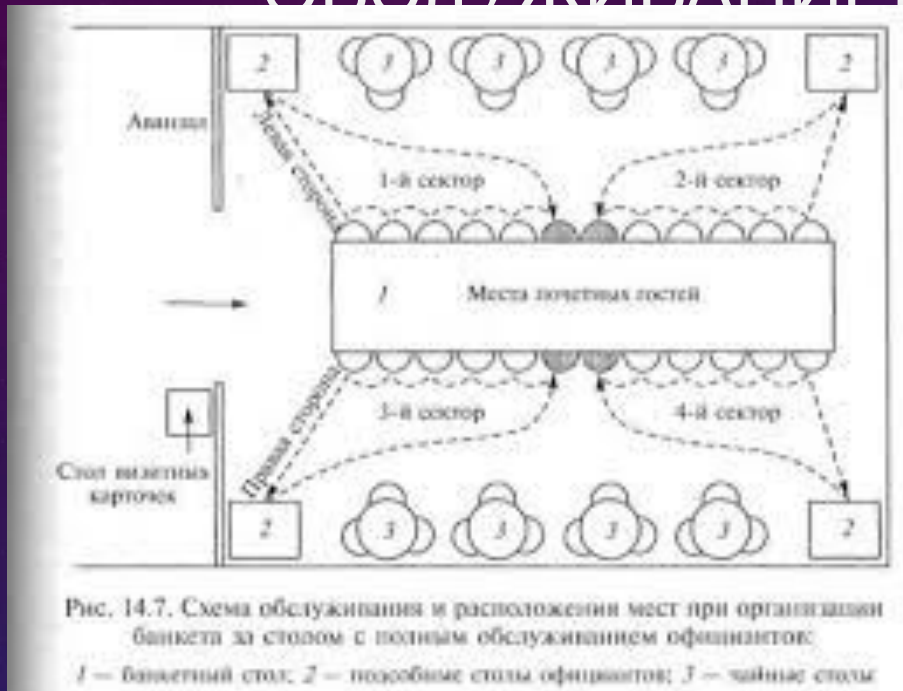
БАНКЕТ ЗА СТОЛОМ С ПОЛНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ

- Во время такого банкета все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд и напитков. Официанты подают блюда в обнос. Перед началом банкета официанты перед каждым гостем раскладывают хлеб на пирожковые тарелки.
- Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводят по поводу официальных визитов должностных лиц, иностранных представителей и делегаций, в период проведения международных симпозиумов, конференций, выставок и т. д.
- Меню, время и очередность подачи отдельных блюд, график перерывов в ходе обслуживания для выступлений или поздравлений, схему размещения гостей согласовывают с заказчиком банкета заранее.

меню: 4–6 наименований холодных и 1–2 наименования горячих закусок, 1–2 наименования сладких блюд, фрукты (200–250 г на каждого участника), фруктовую и минеральную воду (250–500 г на каждого участника), соки (100–150 г на каждого участника).

- Если банкет проводится в ресторане, то заказчик может заранее согласовать с его администрацией, из каких напитков подавать аперитив, наличие цветов, музыки, места для танцев, флажков, микрофона, кувертные карточки, план расстановки столов, схемы размещения гостей в зале при различной конфигурации столов и количестве участников банкета.
- Например, для банкета с полным обслуживанием можно выбрать стол прямоугольной формы с двухсторонним размещением его участников (в количестве 16 человек) — по 8 человек с каждой стороны.
- Норма длины стола на одного участника банкета за столом с полным обслуживанием составляет 0,8–1,0 м. Ширина банкетных столов — 1,2–1,5 м. При организации банкета могут быть использованы квадратные или прямоугольные обычные обеденные столы высотой 740–750 мм.
- Стулья или кресла расставляют у столов так, чтобы половина сиденья каждого стула или кресла находилась под столом.
- Сервировочные столы представляют собой передвижную тележку на колесах и предназначены для транспортирования блюд к обеденным столам. Столы могут иметь системы электроподогрева или охлаждения блюд и напитков. Высота столов 650–720 мм.
- В соответствии с нормативными данными для банкета с полным обслуживанием на 16 человек участников требуется четыре официанта для подачи блюд — по два с каждой стороны и два официанта для розлива напитков и замены и уборки использованной посуды — по одному с каждой стороны стола.
- Сервировка стола должна быть эстетичной, гармонировать с интерьером зала, учитывать национальные вкусы и особенности, тематическую направленность торжества и т. д.

БАНКЕТ ЗА СТОЛОМ С ПОЛНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ



БАНКЕТ ЗА СТОЛОМ С ЧАСТИЧНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ

- Банкет за столом с частичным обслуживанием обычно проводят по поводу семейных торжеств, юбилеев, товарищеских встреч и свадеб. Гости размещаются за столом, как правило, произвольно, при этом для почетных гостей и устроителя банкета места предусматривают в центре стола.

Банкетный стол сервируют строго по меню столовыми тарелками, приборами, стеклом и хрусталем, а за 30–40 минут до прихода гостей ставят на стол холодные закуски и блюда, напитки и вазы с фруктами, цветы. Приборы со специями расставляют в том же порядке, как и при сервировке банкетного стола с полным обслуживанием. В меню банкета обычно входит большой ассортимент холодных блюд, закусок и различных напитков.

Такой вид банкета обслуживается частично официантами, частично — самими участниками банкета.

В первую очередь официанты обслуживают женщин, пожилых людей и почетных гостей. Горячие закуски и блюда, десерт и горячие напитки подают всем гостям, как правило, официанты.

Если банкет проводится в обеденное время, в меню добавляют первое блюдо (суп).

Банкетный стол разбивается на секторы, и закуски, блюда в салатниках, блюдах, лотках и т. д. подают на каждый сектор отдельно.

Обычно на каждые 3–3,5 м длины стола (что соответствует 4–5 сидящим за столом с каждой стороны) расставляют все холодные блюда, закуски и напитки, указанные в меню. Если стол длиннее и количество участников больше, то на каждые следующие 3–3,5 м стола количество закусок, блюд и напитков повторяется. Это позволит каждому участнику банкета легко положить на тарелку любую закуску без помощи официанта. Норма длины стола на одного участника банкета 0,6–0,7 м.

- Для данного вида банкета рекомендуется следующее примерное количество наименований закусок, блюд и напитков: холодных закусок — 8-10, горячих закусок — 1-2, супов — 1 (в обед и по желанию заказчика), вторых горячих блюд — 1-2, сладких блюд — 1, фруктов — 200-250 г на каждого гостя, воды (минеральной и фруктовой) — 250-500 г, соков — 100-150 г на каждого гостя.
- Закуски и блюда в посуде на ножках или с высокими бортами (вазы, салатницы) расставляют ближе к центру стола, а с низкими бортами (блюда, лотки) — ближе к предметам сервировки, чередуя при этом закуски из рыбы, мяса и птицы.
- Посуду с закусками и блюдами расставляют в один или два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок и размера посуды
- Бутылки с напитками ставят этикеткой к сидящим за столом гостям.
- Напитки (как и закуски) расставляют по всей длине стола, чтобы каждый сидящий за столом мог свободно достать любой из них и налить в рюмку.
- После подготовки стола участников банкета приглашают в банкетный зал.
- Банкет за столом с частичным обслуживанием продолжается 1,5-2 часа. Новогодние и свадебные банкеты длятся значительно дольше.

БАНКЕТ ЗА СТОЛОМ С ЧАСТИЧНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ

