



Банкет





- **Банкет** (итал. banco — сәкі). Негізі итальян сөзі banchetto — орасан той, ерекше салтанаты тойларда сәкілерді түсті маталармен (салтанат мәні мен мағынасына қарай жасыл, қызыл, күлгін) жабу дәстүрінен туындаған. Сондықтан белгілі бір салтанаттың мәні тағамдардың ерекшелігімен емес, сыртқы аксессуарларға байланысты айқындалады. Осындай отырыстар, яғни берілетін тағамдарымен емес, ненің құрметіне жасалғанына байланысты отырыстар банкет деп аталып кеткен. ▣
- **Фуршét** (фр. fourchette — шанышқы) - бұл бірігіп тамақтану, яғни шақырылған қонақтар тамақтарды тұрған күйінде қабылдап, сусындар мен тамақтарды тандап, өздеріне өздері қызмет көрсетіп және құралдар ретінде шанышқыны пайдалануды айтуға болады. Үстелдер мен орындықтар бұл іс-шарада қарастырылмайды.
- **А-ля фуршет келесідей жағдайларда ұсынылады:**
- қонақтар көп, ал оларды қабылдау орны кішігірім болса;
- қонақтар мен мереке иелерінің уақыттары тығыз болған жағдайда;
- жиналу мақсаты - тамақ ішу емес, жай әңгімелесу болса.

- **Іскерлік а-ля фуршет-коктейль** - әдетте **конгресстер** мен **конференциялардағы** үзілістер барысында ұйымдастырылатын, уақыты 1 сағ. белгіленген іс -шара болып табылады. Демалу мақсатындағы а-ля фуршет - 2сағ. уақытты қамтиды және әдетте конференциялардан кейін таза ауада, аулада болады.
- 1 қонаққа 18-20 қонақ (егер фуршет **даяршылармен** бірге болса);
- кішігірім **шайнамалардың** үлкен мөлшерде болуы;
- ұзақтылығы 1,5-2сағ. қамтуы мүмкін;
- фуршетте 4-5 рет қызмет көрсетуге болады;
- залдардың бірдей аудандарында, банкетке қарағанда көп адамды қамтиды;
- жиһаздарды қою барысында, үстелдердің жай (90-100 см) үстелдерден әлдеқайда биік болуы керектігін ескеру қажет. Үстел мен қабырға арасындағы арақашықтық 1,5 м. яғни, олардың арасымен оңай өтуге болатындай етіп қойылуы тиіс.

- **Үстелдер**
- дөңгелек;
- шаршы;
- крест пішінді;
- 2 қабатты (келесі қабат 5см. аспауы керек);
- 3 қабатты болуы мүмкін.
- Үстелдерге мальтон-асжаулықтарды жаяды. Әрине асжаулық түрі болатын іс-шараға байланысты. Үстелге "белдемше" де кигіздіруі мүмкін.
- Асжаулық пен еден арасында 5 см. қалуы керек. Жабдықтау барысында, гүлдерден жасалған композиция қойылады. Бөтелкелердегі салқын сусындарды үстелдің шетіне заттаңбасын көрсетпей етіп қояды. Сусындар, минералды суларды құмыраларға құйып қояды. Шайнамаларға арналған тәрелкелерді 6-10 талдан қояды. Дөңгелек және шаршы тәрелкелерді 45 градус шамасында қояды. Шайнамаларды қою барысында, ең алдымен өздерінің сапасын тез жоғалтпайтын және температураның ықпалынан тез бүлінбейтін тағамдарды қояды. Ең соңғы кезекте майонезбен құйылған тамақтарды, май және уылдырық қойылады.

- **Ас мәзірін ұйымдастыру**
- Ас мәзірін ұйымдастыру барысында келесіні қарастыру керек:
- 1 қонаққа кемінде 500-400гр. шайнама болуы керек (сан қилы);
- қарсы алу дәстүрі ретінде 50 гр. шампанды ұсынуға болады.
- Фуршеттің ең қарапайым түрі - канапе болып табылады (60-80гр. құрайтын кішкене бутербродтар), шай мен жеміс-жидектер, бірнеше шайнамалар. Фуршеттің ас мәзірі 12-16 салқын тамақтарды, 13 десерттер, шай, кофені құрайды ¹¹.

● Фуршеттерді ұйымдастыру

- Фуршеттерді ұйымдастыру бірнеше нұсқаларды қамтиды. Бірінші кезекте, ас ішуге арналған зона екі секторға бөлінуі мүмкін. Олардың бірінде, үстелдер қойылса, ал екіншісінде демалу зонасы ұйымдастырылады. Егер де ас ресми түрде болмаса, онда жай қонықтардың санына қарай орындықтар қойылады. Егер де іс-шара мерекелік сипатта болса, кішкене үстелшелерді, орындықтарды қояды. Процесс барысында, оларды қонақтарға көбірек орын мен іс-қимылдардың еркіндігі үшін алып тастайды ^Ш.
- Фуршеттерде әдетте тамақтардың үш нұсқасы ұсынылады. Мысалы, гарнирлер: пісірілген картоп, ақжелкенмен, көкөкністермен, пияз бен аскөкпен, шафран мен күрішпен бірге қойылады; ет пен балықтан жасалған тамақтар: кәуаптар, салаттар, тарталеткалар, канапе, қабатты бутербродтар - өте көп мөлшерде пайдалануға болады.

- Ірімшіктен жасалған тамақтарды да ұмытпауы керек, Ірімшік - өте дәмді әрі калориялы тамақ болып табылады. Ал қазіргі таңда, ірімшіктің көптеген түрлері сатылуда, сондықтан оларды жай ғана жұмсақ және қатты сорттарына бөліп тәрелкелерге салады. Ірімшік 25-40 гр. шамасындағы бөліктерге бөлінеді. Сорттарды бір-біріне жақындатпай, сағат тілі бойынша орналастырады. Ірімшікке жақсы классикалық қоспа ретінде - жүзім болып табылады. Ірімшікке сонымен қатар, алмұрт пен қауын да үйлесімді. Сонымен қатар, тұздалған қиярлар, қызанақ, жүгері. қозықұйрықтар, болғар бұрышы, қырықжапырақтар, зәйтүндер мен майшабақты да ұмытпау керек.
- Ыстық тағамдарды астына арнайы ысытатын құралдары бар ыдыстарға салып қояды. Тамақтардың арасындағы кеңістікті көптеу етіп қалдыру керек, әйтпесе үстел басындағы тамақтар саны шектен тыс көп болып көрінуі мүмкін. Қонақтарға тамақтарды таңдау мен оларға үстел басында орын іздеген кезде, түстердің маңыздылығы мен иістерді де есепке қажет. алдымен жеңіл қоспалары бар, кейін жұпар иісті тамақтар берілуі керек

Таблица 7.9

Расчет посуды для сервировки столов в банкетном зале

Наименование посуды	Количество посуды			Резерв посуды			Всего с резервом		
	для количества гостей, человек								
	20	50	50	20	50	50	20	50	50
Тарелки закусочные	40	100	100	8	20	20	48	120	120
Тарелки фруктовые	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Вилки закусочные	40	100	100	8	20	20	48	120	120
Ножи закусочные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Ножи фруктовые в подставке	4 под- ставки (по 6 ножей каж- дая)	6 (по 6 ножей)	6 (по 6 ножей)	—	—	—	24	36	36
Фужеры	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Рюмки рейнвейные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Рюмки лафитные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Рюмки водочные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Стаканы для соков	10	25	25	2	5	5	12	30	30
Пепельницы	4	4	4	12 (с учетом замс- ны)	12	12	16	16	16
Контейнеры для льда	2	2	2	—	—	—	2	2	2
Щипцы для льда	2	2	2	—	—	—	2	2	2
Солонки	4	8	8	—	—	—	4	8	8
Перечницы	4	8	8	—	—	—	4	8	8

Таблица 7.10

**Расчет-заявка на производство
к приему-фуршету на 120 человек**

Наименование блюд	Кол-во порций	Вид посуды	Кол-во порций в блюде	Кол-во блюд
Икра кетовая в волованах	60	Трехпорционное овальное фарфоровое блюдо	15	4
Икра зернистая в волованах	60	То же	15	4
Канапе:				
с муссом из семги	40	Трехпорционное круглое блюдо	10	12
с бужениной	40			
с паштетом	40			
Северяга горячего копчения	30	Двухпорционное овальное блюдо	3	10
Бок белужий	30	То же	3	10
Судак фаршированный	30	»	3	10
Корзиночки с крабами	60	Трехпорционное овальное фарфоровое блюдо	10	6
Корзиночки с ветчинным муссом	120	То же	10	6
Ассорти мясное	60	»	10	6
Соус хрен	60	Соусник фарфоровый трехпорционный	5	12
Язык глазированный целиком	30	Двухпорционное овальное фарфоровое блюдо	3	10
Ассорти из сыров на шпажке	60	Ваза плато	10	6
Овощи натуральные	60	Ваза фарфоровая	10	6
Маслины	40	Салатник фарфоровый двухпорционный	4 порц по 50 г	10
Оливки	40	То же	4 порц по 50 г	10
Шампиньоны, запеченные в сметане	120	Кокотницы	1	120
Судак орли	120	Овальное металлическое блюдо	20	6
Соус тартар	120	Фарфоровый соусник	6	20
Шашлык из вырезки	120	Овальное металлическое блюдо	20	6
Соус ткемали	120	Фарфоровый соусник	6	20
Крем сливочно-шоколадный	120	Креманка стеклянная	1	120
Фрукты в ассортименте, кг	24	Ваза-этажерка	3 кг	8
Кофе эспрессо	60	Чашка кофейная	0,1 л	60
Чай Липтон	30	Чашка чайная	0,2 л	30
Чай ароматизированный	30		0,2 л	30
Сахар (2 кусочка на чашку)	240	Креманка стеклянная	10	24

**Примерное меню приема-фуршета по случаю
презентации фирмы на 120 человек**

Наименование блюд	Кол-во порций
<i>Холодные закуски</i>	
Икра кетовая в волованах	60
Икра зернистая в волованах	60
Канапе:	
с муссом из семги	40
с бужениной	40
с паштетом	40
Севрюга горячего копчения с маслинами	30
Бок белужий холодного копчения с помидорами	30
Судак, фаршированный лососиной (целиком)	30
Корзиночки с крабами	60
Корзиночки с ветчинным муссом	60
Ассорти мясное (вырезка пикантная, карбонат, индейка, фаршированная курагой), соус хрен	60
Язык глазированный целиком	30
Ассорти из сыров на шпажке	60
Овощи натуральные	60
Маслины	40
Оливки	40
<i>Горячая закуска</i>	
Шампиньоны, запеченные в сметане	120
<i>Горячие блюда</i>	
Судак орли, соус тартар	120
Шашлык из вырезки, соус ткемали	120
<i>Десерт</i>	
Крем сливочно-шоколадный с орехами и фруктами	120
Фрукты в ассортименте (яблоки, груши, мандарины)	24
	(120 порций по 200 г)
<i>Горячие и холодные напитки</i>	
Кофе эспрессо	60
Чай Липтон с сахаром	30
Чай ароматизированный с сахаром	30
Напиток клюквенный	60

Мучные кондитерские изделия

Пирожные в ассортименте:

птичье молоко	40
корзиночка с фруктами	40
пирожное Мозаика	40
Хлеб ржаной, кг	1,8 (120 порций по 15 г)
Хлеб пшеничный, кг	1,2 (120 порций по 10 г)

Карта вин

Алкогольные напитки

Водка Столичная 0,5 л	6 бут.
Коньяк Дагестан 5 лет выдержки 0,5 л	6 бут.
Вино белое столовое Шабли 0,75 л	8 бут.
Вино красное столовое Мерлот 0,75 л	8 бут.
Шампанское советское полусладкое 0,75 л	16 бут.

Прохладительные напитки

Вода минеральная Святой источник негазированная 0,5 л	12 бут.
Вода фруктовая Моно 0,5 л	12 бут.
Тоник Швепс 0,5 л	6 бут.
Вода содовая 0,5 л	6 бут.
Сок апельсиновый 1 л	6 пакетов

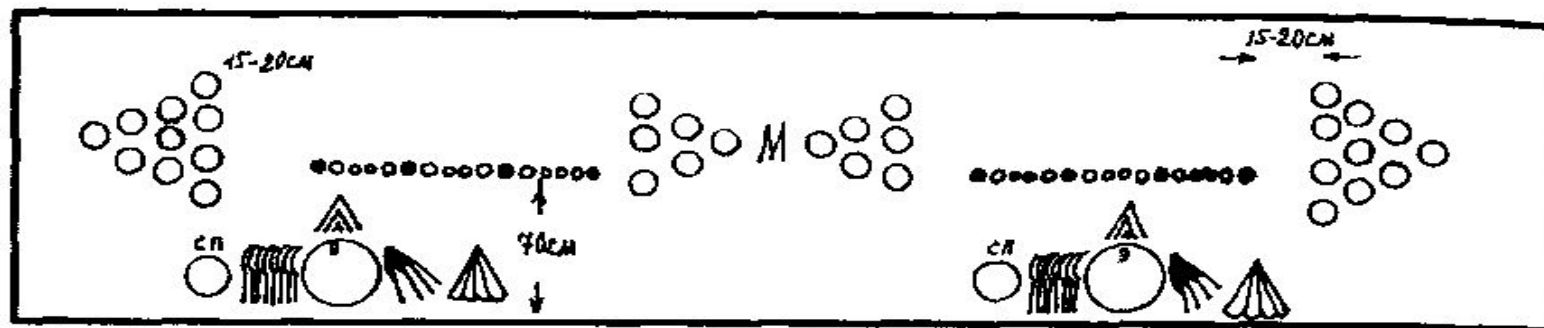
При составлении заявки на фарфоровую, стеклянную посуду и приборы для сервировки столов руководствуются следующими нормами на каждого участника банкета:

тарелки закусочные	2—2,5
тарелки фруктовые или пирожковые	0,5—0,75
вилки закусочные	2,1—2,5
ножи закусочные	1,1—1,25
ножи фруктовые	0,5—0,75
вилки фруктовые	0,5—0,75
фужеры	0,75—1
рюмки всех видов	2—2,5
стаканы для соков	0,25—0,5





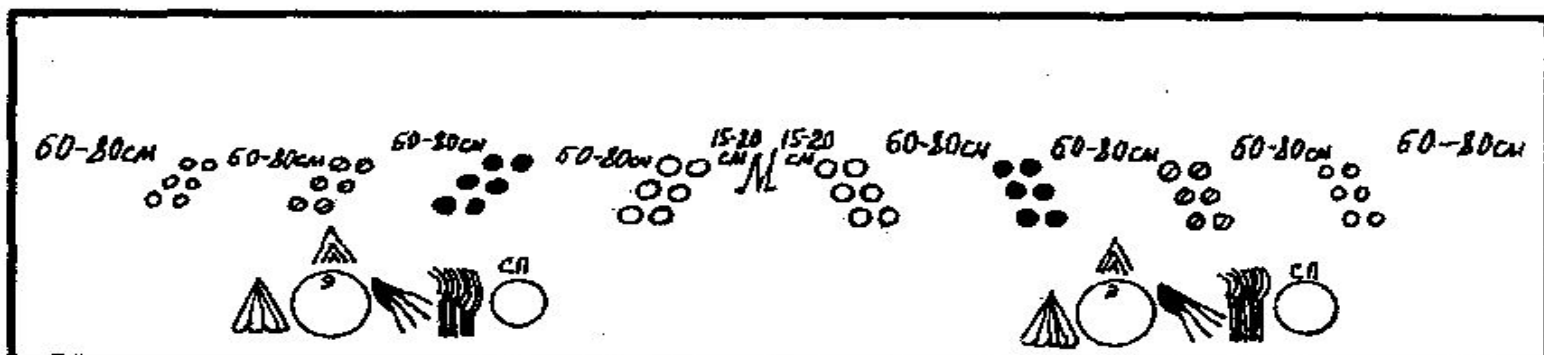




а Президиум



б Президиум

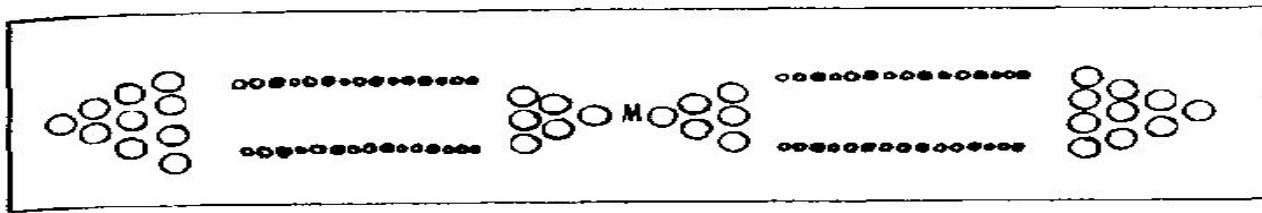


в Президиум

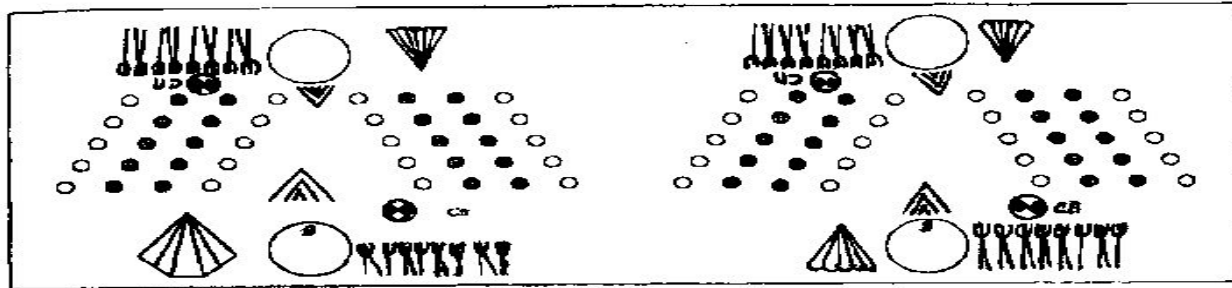
Рис. 31. Односторонняя сервировка стола для президиума:
а — в одну линию; б — посольская; в — группами



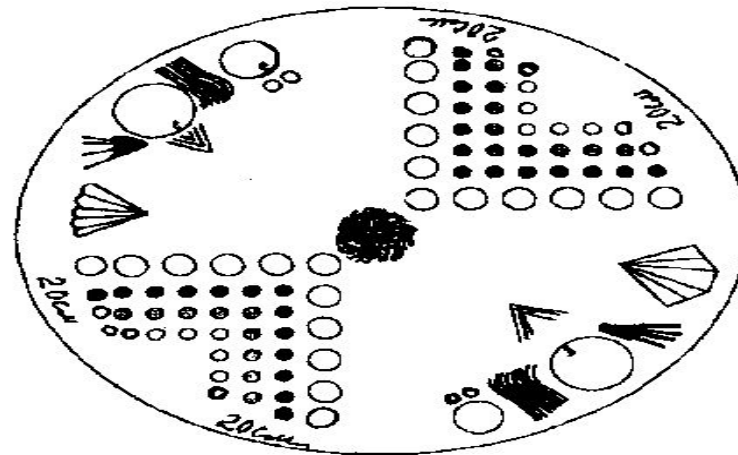




а



б



в

Рис. 32. Двусторонняя сервировка стола:
 а — в две линии; б — группами; в — елочкой

Банкет-коктейль



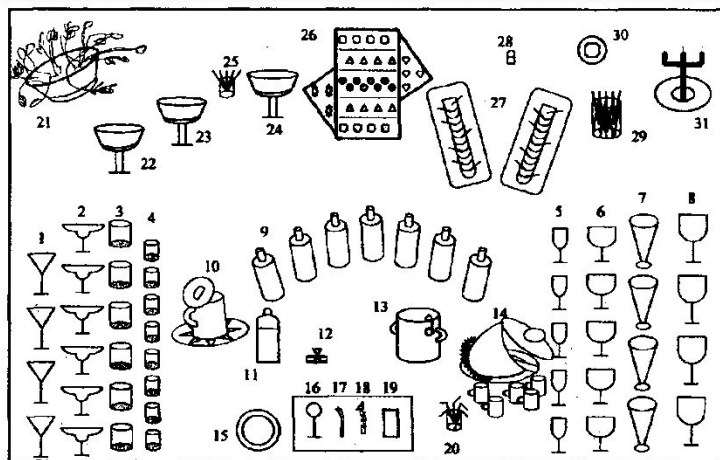


Рис. 33. Схема организации рабочего места бармена на приеме коктейль:

1 — рюмка мартини, 2 — рюмка маргарита;
 3 — стакан олд-фэшенд; 4 — стакан шот;
 5 — рюмка для крепких напитков; 6 — рюмка для вина;
 7 — бокал для шампанского; 8 — фуужер;
 9 — напитки в бутылках; 10 — кувшины с соком;
 11 — шейкер; 12 — джиггер в стакане с водой;
 13 — кулер со льдом и щипцами; 14 — боуль с разливательной ложкой и чашками; 15 — маленький поднос для подачи напитков; 16 — барная ложка; 17 — барный нож; 18 — нож сомелье;
 19 — ручник; 20 — стакан с соломинками;
 21 — цветы; 22 — вазочка с орешками; 23 — вазочка с маслинами; 24 — вазочка с оливками;
 25 — стопка с двухрожковыми шпажками;
 26 — шоколадный набор в коробке; 27 — лотки с лимоном и двухрожковыми вилками; 28 — солонка; 29 — сигаретница; 30 — пепельница; 31 — канделябр со свечами; 32 — соковыжималка;
 33 — ваза с полотняной салфеткой и цитрусовыми

