**Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами**

Банкет с частичным обслуживанием официантами носит неофи­циальный характер - и является наиболее распространенным. "Его проводят по случаю семейных торжеств, свадьбы, товарищеских встреч, юбилея, праздника и др. Размещение гостей за столом про­извольное, однако для почетных гостей и устроителей банкета места

также предусматриваются в центре стола. Если на банкет пригла­шено много гостей для них устраивают несколько столов, то почетные гости и хозяин садятся за отдельный, центральный, стол. В меню банкета включают широкий ассортимент холодных закусок, солений, напитков. При большом разнообразии закусок предусматривается по порции на каждого участника. Гостям также предлагают горячую закуску, одно-два вторых горячих блю­да, десерт, фрукты. Завершается банкет подачей кофе, чая и конди­терских изделии.

Так же как и для банкета за столом с полным обслуживанием официантами, заранее рассчитывают количество посуды и белья. Однако при определении количества блюд, салатников, и другой посуды для холодных закусок и их вместимости исходят не из числа официантов, подающих блюда, как на банкетах с полным обслу­живанием, а из численности участников банкета, количества и ассортимента заказанных закусок, размера и количества банкетных столов.

Для гостей считается удобным, когда блюда, вазы, салатники с одинаковыми закусками повторяются через б—10 мест. При этом каждый сидящий за столом сам или попросив соседа может взять с блюда любую закуску. Расстановка столов, покрытие их скатертя­ми, сервировка посудой и приборами в основном такие же, как и при банкете с полным обслуживанием.

При расчете количества официантов исходят из того, что каж­дый из них выполняет все операции по обслуживанию гостей в закрепленном за ним секторе. Рекомендуется по 9—12 гостей на одного официанта.

При подготовке к обслуживанию сервировка стола предметами индивидуального пользования для такого банкета более простая, чем для банкета с полным обслуживанием официантами.

Для каждого гостя на стол ставят закусочную и пирожковую тарелки, фужер, рюмки, кладут закусочные нож и вилку, один прибор для второго горячего блюда (мясного или рыбного). Десерт­ные приборы можно положить на стол заранее, но, как правило, *их* подают одновременно с десертом. Стол украшают живыми цветами в вазах; дорожку на скатерти из живых цветов на этих банкетах не делают, так как на стол ставят закуски. Холодные закуски ставят на стол за 30—60 мин до начала обслуживания в зависимости от удаленности зала от раздачи, температуры воздуха в нем.

Метрдотель, исходя из количества гостей, закрепленных за каждым официантом, количества столов, ассортимента заказанных блюд и количества порций, заранее определяет и сообщает офици­антам, в какой посуде, с каким количеством порций следует пода­вать блюда, общее количество блюд, ваз, салатников и др., которые должны быть поставлены на каждый стол. Для удобства такой расчет метрдотель может положить на свободный стол в банкетном зале.

Посуду с закусками расставляют на столе в определенной по-168

следователъности, начиная с закусок в больших блюдах. Ближе центру стола расставляют закуски в вазах (на ножке) или в посу­де с высокими бортами (салатники). Закуски в низкой посуде небольшой вместимости ставят ближе к предметам сервировки. Закуски могут быть расставлены в один или два ряда в зависимо­сти от ширины стола, количества закусок, размеров посуды. Перед тем как поставить посуду с закусками на стол, тщательно (ручни­ком или салфеткой) протирают ее дно. В каждое блюдо кладут приборы для раскладки. Икорницы, салатники ставят на пирожко­вые или закусочные тарелки. Закуски расставляют на столе, чере­дуя их с равными интервалами. Соусы в фарфоровых соусниках ставят на пирожковой тарелке слева от блюда, для которого они предназначены. Соусник ставят ручкой влево, перед ним (на пирож­ковую тарелку) кладут чайную ложку ручкой вправо, за пирож­ковой тарелкой — соль, перец, по оси стола — вазы с фруктами и цветами.

По оси стола между блюдами с закусками расставляют равно­мерно по всему столу бутылки с напитками. Этикетки должны быть обращены к краю стола, чтобы гости могли выбрать желаемый напиток. Перед расстановкой бутылки протирают ручником, про­веряют укупорку, чистоту этикеток.

По желанию заказчика часть бутылок может быть заранее от­купорена. Протерев горлышки, их закрывают другими пробками. Бутылки с металлической укупоркой (пиво, вода, квас, соки) откры­вают перед рассаживанием гостей за столом.

Если на столе недостаточно места, часть бутылок с напитками (также предварительно подготовленных) может быть поставлена на подсобные столики и подана в процессе обслуживания.

Расставив напитки, официанты раскладывают на пирожковые тарелки хлеб; ржаной справа корочкой вправо, пшеничный — слева корочкой влево. Если предусмотрены тосты, кулебяки, рас­стегаи, то их раскладывают также на пирожковые тарелки, сдвинув хлеб. Завершают подготовку расстановкой кресел (стульев) против каждого прибора. На подсобных столиках в банкетном зале должен находиться резерв посуды из фарфора, стекла и запас приборов.

Каждый из официантов в отведенном секторе встречает гостей, помогает им сесть за стол. Рассадив гостей, официанты предла­гают напитки, находящиеся на банкетном столе или подсобном столике. Затем предлагают закуски в последовательности, преду­смотренной в меню. Как правило, начинают подачу с икры и масла или с малосоленой рыбы. Предложив их гостям, официанты ставят блюда снова на банкетный стол, а освободившиеся уносят из зала. Затем гостям предлагают овощи, отварную или заливную рыбу, ассорти рыбное и наливают напитки. После подачи рыбных закусок уносят освободившиеся блюда и бутылки и обязательно заменяют закусочные тарелки и приборы, предварительно спросив у гостя разрешения. Если гость положил на тарелку нож и вилку парал­лельно или скрестив, то официант может взять тарелку и приборы, не спрашивая разрешения.

Тарелки и приборы заменяют в следующем порядке. На подсоб­ном столике официант кладет на чистую закусочную тарелку нож и вилку. Взяв подготовленную таким образом тарелку в правую руку, он подходит к гостю, слева левой рукой снимает со стола использованную тарелку с приборами, а правой справа ставит под­готовленную чистую. После этого гостей обносят мясными закус­ками. Соленья и маринады гости берут сами. Перед подачей горя­чих блюд обычно делают перерыв. В это время гости танцуют, курят, беседуют, а официанты подготавливают стол — убирают использованную посуду, бутылки, заменяют тарелки и приборы, добавляют хлеб и т. д. Гости могут и не выходить из-за стола. В этом случае подготовка стола к дальнейшему обслуживанию должна проводиться быстро и без шума,

Со стола не убирают свежие и маринованные овощи, масло, сыр, т.е. блюда, которые могут взять при подаче горячего блюда. По желанию заказчика на столе могут быть оставлены и другие закуски, но их следует переложить, чтобы посуда не казалась пустой, а блюда неоформленными. Перед подачей горячих блюд или после их подачи наливают напитки. Горячие блюда подают по-разному:

с общего блюда, обнося гостей; предварительно для каждого гостя на стол ставят мелкую тарелку и кладут прибор;

в тарелках, оформленных официантами. В этом случае официан­ты приносят блюда из кухни в многопорционной посуде и раскла­дывают на подогретые тарелки на подсобном столике;

в тарелках, оформленных поварами на кухне, которые официан­ты расставляют на столе.

Перед подачей десерта с разрешения заказчика со стола убира­ют закуски, тарелки, столовые приборы, хлеб, специи, соусы, смета­ют крошки. На столе оставляют вазы *с* фруктами, могут быть оставлены вода и фужеры.

Десертные блюда, кофе, чай подают так же, как и на банкете за столом с полным обслуживанием официантами.