БАНКЕТ-ФУРШЕТ

Поводом для проведения банкета-фур­шета, который обычно носит офи­циальный характер, бывают деловые переговоры, подписания торговых согла­шений. Но банкет-фуршет организуют и при проведении различных юбилеев, се­мейных торжеств и других праздничных мероприятий.

Во время проведения банкета-фуршета гости едят и пьют, стоя у столов, к ко­торым не ставят стулья. Особенно­стью составления меню для та­кого банкета служит то, что оно вклю­чает широкий ассортимент холодных блюд и закусок, горячие закуски, десерт и горячие напитки. Закуски подают участ­никам банкета небольшими порция­ми — «под вилку», т. е. чтобы можно бы­ло есть их без помощи ножа. Иногда в меню включают вторые блюда неболь­шими порциями и мелко нарезанными, чтобы можно было пользоваться только вилкой или специальной шпилькой. На банкете-фуршете можно обслуживать в 4 —5 раз больше гостей, чем на банкете за столом, при равных площадях зала. Продолжительность банкета 1 — 1,5 ч.

**Расстановка мебели**

Столы для банкета-фуршета должны быть несколько выше обычных (90—100 см). Ширина столов 1,5 м. При расчете длины и количества столов предусматри­вается норма: 15 — 20 см на одного гостя при двустороннем использовании стола (гости стоят за столом с двух сторон). При односторонней сервировке норма со­ответственно уменьшается. Длина стола для удобства обслуживания не должна превышать 10 м. При отсутствии спе­циальных фуршетных столов составляют обычные прямоугольные столы с раз­движными крышками. Форма их расста­новки разнообразна и зависит от площа­ди и архитектурных особенностей зала (см. рис.). Обычно столы ставят в форме букв Т, П, Ш. Стол, перпендикулярный остальным, предназначается для по­четных гостей.

Рис. Варианты расстановки фур­шетных столов

Расстояния между столами, а также столов от стен должны обеспечивать сво­бодное передвижение гостей и быть не менее 1,5 м.

Накрывают фуршетные столы спе­циальными банкетными скатертями, низ­ко спуская кромку. Углы скатерти с тор­цов аккуратно забирают внутрь и скре­пляют так, чтобы образовался прямой угол при переходе торца в боковую часть. Нижняя кромка скатерти должна быть на одном уровне от пола. Если ска­терти широкие, но короткие, ими накры­вают стол, начиная с дальнего от входа конца, если длинные, но узкие, то ими сначала накрывают боковые стороны стола, а затем крышку.

Кроме основных фуршетных столов, в зале у стен ставят подсобные столы для запасных тарелок, приборов, рюмок, сал­феток, а также небольшие квадратные или прямоугольные столы для сигарет, спичек и пепельниц. Эти столы также на­крывают скатертями.

**Сервировка фуршетного стола.**

При сервировке фуршетного стола учитывают особенность обслуживания. Практикой установлено, что для такого банкета на каждого гостя следует иметь три рюмки различных видов, в том числе один фужер. Количество остальных рю­мок зависит от ассортимента напитков и состава приглашенных. На каждого участника банкета предусматривается: тарелок закусочных — 1,5 — 2; мелких, десертных — 0,5; ножей закусочных — 0,5; вилок закусочных — 1,5 — 2, десерт­ных — 0,5; ножей десертных, фрукто­вых — 0,5.

Предметы сервировки, напитки, фрукты и закуски заранее ставят на стол. Начинают сервировку фуршетного стола с расстановки стеклянной или хрусталь­ной посуды (см. рис.). Как правило, стол сервируют с двух сторон (двусторонняя сервировка). Исключение составляет стол для почетных гостей (односторонняя сер­вировка). Столы, расположенные у стен, сервируют также только с одной сто­роны.

Рис. Варианты расстановки посуды из стекла для банкета-фуршета:*а —* в два ряда, *б, д —* группами, « — «елочкой», *г* — «змейкой»

Разнообразят сервировку стола различными способами расстановки стеклянных (хрустальных) бокалов, рюмок, фужеров.

При расстановке стекла в два ряда на конце стола ставят фу­жеры в виде треугольника по 10—15 шт. вершиной к торцу. Концы стола на рас­стоянии 15 — 20 см должны быть сво­бодными. Между группами фужеров ста­вят, чередуя в определенном порядке, рюмки на расстоянии 1,0—1,5 см друг от друга (водочную, лафитную, рейнвейную и т. д.). Ряды рюмок должны быть на одинаковом расстоянии от оси стола (10—15 см), следовательно, между ряда­ми рюмок расстояние должно быть 20—30 см. Чередование рюмок в рядах должно быть симметричным. Ряды рю­мок выравнивают.

Вазы с цветами и фруктами, бутылки с напитками ставят по оси стола между рядами рюмок. Бутылки с пивом, мине­ральной и фруктовой водой, квасом — около групп фужеров. Если в меню пре­дусмотрены соки, стаканы для них ставят рядом с фужерами и там же размещают кувшины; стаканы можно ставить в ряды с рюмками, также чередуя их в опреде­ленной последовательности. Бутылки со спиртными напитками расставляют с одинаковыми интервалами, этикетками в одну и другую стороны к гостям.

При расстановке стекла «з м е и к о й» по оси стола ставят фу­жеры группами по 5 —7 шт. на расстоя­нии 80—100 см. От фужеров под углом 45 ° к краям стола на одной линии распо­лагают, чередуя по одной или по три, рюмки — лафитные, рейнвейные, во­дочные. Бутылки с напитками в этом слу­чае ставят группами внутри образовав­шихся из рюмок углов, а фрукты и цветы — по оси, между группами фуже­ров.

При расстановке стекла «е л о ч к о й» по оси стола также группа­ми ставят фужеры, а затем от каждой из них в виде незамкнутого треугольника распределяют группами или по одной различные рюмки. Расположение «елоч­ки» может быть в одну сторону на одном столе и в противоположную — на другом. Если стол один, то «елочку» располагают в противоположные стороны от центра к торцам. Вазы с фруктами, цветами и бутылки с напитками ставят по оси стола. Бутылки можно расположить группами или по одной с равными интер­валами.

При расстановке стекла группами фужеры и рюмки ставят вдоль стола по 15—18 шт. и более под углом к оси 30 — 45°, чередуя их по ви­дам. Расстояние между группами раз­личных рюмок должно быть 30—50 см. Между ними устанавливают вазы с цве­тами и фруктами, бутылки с напитками. Расстановку различных видов рюмок, бо­калов, фужеров выполняют заранее в со­ответствии с рассчитанным их количе­ством. Фужеров должно быть всегда больше, чем каждого вида рюмок.

После расстановки фужеров и рюмок на фуршетный стол ставят стопками (по 6 — 8 шт.) закусочные и за ними де­сертные тарелки. Стопки заку­сочных тарелок размещают на расстоя­нии 2 см от края стола и 0,7—1 м от торца.

Стопки тарелок по обеим сторо­нам располагают симметрично через каждые 1,5 — 2 м, за исключением серви­ровки стола «змейкой».

Затем стол сервируют приборами (см.рис.). Их располагают группами: вилки — в таком же количестве, что и та­релки, ножей должно быть в 2 раза мень­ше. Ножи закусочные располагают справа от стопок закусочных тарелок, ле­звием к тарелкам, а вилки можно класть как слева, так и справа (рядом с ножами), на ребро, зубцами к тарелкам. Располо­жение вилок справа удобнее, так как предполагается, что в левой руке гость будет держать тарелку.

Вилки и ножи десертные можно рас­положить так же, как и закусочные, толь­ко непосредственно у стопки десертных тарелок или за стопкой тарелок — снача­ла ножи лезвием к тарелке, а затем вилки. Полотняные салфетки, сложенные вчетверо и пополам, кладут по 3 — 5 шт. на десертные тарелки или за ними (если вилки и ножи лежат сбоку). Если в со­ответствии с меню банкета-фуршета не предусмотрены десертные тарелки, то по­лотняные салфетки кладут за стопками закусочных тарелок.

Рис. Расположение приборов на банкете-фуршете:

*а —* ножи и вилки закусочные справа от тарелок, *6 —* ножи фруктовые за десертными тарелками, в — ножи закусочные — справа от стопок тарелок, вилки — слева от стопок тарелок

Тщательно промы­тые и обсушенные фрукты, виноград, ягоды укладывают в вазы горкой. Фрукты в вазах ставят на фуршетный стол по оси между рядами рюмок при сервировке в два ряда; в интервалах ме­жду группами фужеров при сервировке «елочкой» и «змейкой», между группами рюмок при сервировке группами. Во всех случаях вазы размещают на столах с одинаковыми интервалами, а если сто­лов несколько и они расположены парал­лельно, то и симметрично. Перегружать вазы фруктами не следует.

Способы расстановки на­питков на столе при обслуживании банкета-фуршета зависят от расстановки стеклянной посуды. Все напитки предва­рительно охлаждают. Исключение соста­вляют красные столовые вина, коньяки. Их подают комнатной температуры или слегка подогретыми. Соки натуральные на стол можно ставить как в бутылках, так и в кувшинах, а квас, пиво, воды (ми­неральные и фруктовые) — в закрытых бутылках. Открывают их за несколько минут до приглашения гостей в бан­кетный зал. Часть бутылок оставляют за­крытыми и открывают по мере необходи­мости.

После того как расставлены фрукты, цветы и напитки, но не ранее чем за 0,5 ч до начала банкета, на столе размещают закуски, соусы, хлеб. При расстанов­ке закусок в первую очередь ставят закуски, которые не теряют своих вку­совых качеств и внешнего вида от воздей­ствия комнатной температуры (рыбные, мясные, копчености, гастрономия, соле­ния). В последнюю очередь, перед прихо­дом гостей, ставят икру, масло, закуски под майонезом, сметаной, заливные блю­да. Сначала расставляют большие блюда с закусками, чередуя их по видам, а за­тем более мелкие.

Значительную часть закусок приносят на фарфоровых блюдах. Овальные блюда ставят под углом 30 —40° к оси стола. За­куски в вазах, салатниках располагают ближе к центру стола, а в низкой по­суде — ближе к краю, оставляя рас­стояние 25 — 30 см от края стола, чтобы гости могли поставить закусочные тарел­ки, рюмки и т. д. На каждом блюде обя­зательно должны быть приборы для перекладывания. Исключение могут со­ставлять вазы или салатники с нату­ральными овощами (овощи можно брать руками). Столовыми ложкой и вилкой раскладывают закуски и блюда с гар­нирами и без гарниров, салаты, мари­нады, соленья и т. д. К икре подают икорную лопаточку, а при отсутствии ее — чайную ложку, к маслу сливочно­му — нож. Соусы размещают рядом с со­ответствующими блюдами и закусками.

Из специй на столе обязательно должны быть соль и перец. Их разме­щают по всему столу в линию на уровне переднего края закусочных тарелок, с равными интервалами.

Хлеб на фуршетный стол ставят в закусочных тарелках или в специальных хлебницах. Порции хлеба по размерам должны быть вполовину меньше обыч­ных. Укладывают их корочкой кверху, так, чтобы последующий кусок не пол­ностью закрывал предыдущий. Удобнее хлеб располагать справа от стопки заку­сочных тарелок, за группой приборов.

Закончив подготовку стола, офи­цианты должны еще раз внимательно проверить размещение всего необходимо­го. До прихода гостей в зале остается часть официантов, а остальные по указа­нию метрдотеля занимаются подготов­кой аперитива (если оговорено в счете), запаса посуды, приборов, салфеток и т. д. При организации обслуживания банкета-фуршета, носящего официальный харак­тер, в зале иногда размещают флаги. Флаг СССР — справа от стола почетных гостей, а флаг страны, представители ко­торой организуют банкет, — слева.

**Обслуживание банкета-фуршета.**

Для обслуживания банкета-фуршета исходят из нормы: 18 — 20 гостей на одного официанта. Официанты в зале, стоя у столов, наливают напитки, раскладывают блюда, закуски. В связи с тем что не все приглашенные сразу могут подойти к столу, основное внимание офи­цианты должны уделять гостям, стоящим в стороне или у дополнительных столов, предлагая им напитки и закуски.

Для подачи напитков исполь­зуют следующие приемы: на небольшой поднос, накрытый салфеткой, ставят рюмки с различными напитками и, держа его в левой руке, предлагают гостям; на поднос, накрытый салфеткой, ставят две-три бутылки с напитками и пустые рюм­ки; поднос несут на левой руке и, предла­гая напитки, следят, чтобы этикетки бутылок были видны гостям. По жела­нию гостя правой рукой наливают в рюмку напиток. Обносить гостей на­питками могут два официанта вместе: один несет поднос с бутылками и рюмка­ми, а другой предлагает напитки и по же­ланию гостей наливает в рюмки.

Гостям, находящимся не у стола, офи­цианты, взяв со стола в левую руку блю­до с прибором для перекладывания, предлагают закуски. В этих случаях гости сами берут тарелки со стола. Иног­да официанты ставят на поднос блюда, тарелки, приборы, хлеб и, неся поднос на левой руке, предлагают гостям положить себе на тарелку понравившееся блюдо или сами раскладывают правой рукой за­куски и блюда. Возвращаясь с пустыми подносами, официанты собирают исполь­зованную посуду и уносят ее в моечную или подсобное помещение.

По сигналу метрдотеля, через 20 — 30 мин после начала банкета (когда гости съедят большую часть холодных заку­сок), официанты приступают к подаче горячих закусок. Их подают, как правило, в кокотницах (жюльен из дичи, грибы в сметане, крабы в соусе). Кокот-ницы ставят на поднос, накрытый сал­феткой, кладут кокотные вилки или чайные ложки по количеству кокотниц, ставят стопкой пирожковые тарелки и, неся поднос на левой руке, предлагают закуску гостям. Оставшуюся часть кокот­ниц с горячей закуской помещают по 2 — 3 шт. на закусочные тарелки, рядом кладут соответствующие приборы и ста­вят на банкетный стол.

В практике обслуживания банкетов фуршетов часто подают вторые горячие блюда, уложенные горкой на овальное или круглое блюдо. Наверху размещают пластмассовые или дере­вянные вилочки, шпильки. При необходи­мости на блюде подают соусник с со­усом. В левой руке официант держит блюдо, а в правой — тарелку для исполь­зованных шпилек.

Гости едят горячие блюда, не исполь­зуя закусочных тарелок, так как блюда приготовлены маленькими порциями. Го­рячие закуски и блюда официанты могут подавать вдвоем. Один официант несет поднос, накрытый салфеткой, на котором стоят баранчики или овальные блюда с кушаньями, а другой — поднос (тоже накрытый салфеткой) с тарелками, при­борами, хлебом. После горячих блюд подают десерт — мороженое, взбитые сливки, запеченные в тесте фрукты и т. д. Десерт подают в креманках, которые ста­вят на поднос, накрытый салфеткой, ря­дом с креманками кладут чайные ложки.

К десертным блюдам подают шампанское. В подсобном или ос­новном помещении на дополнительных столах бокалы наполняют шампанским на 2/з объема и ставят их на подносы, за­стеленные салфеткой. Предлагают шам­панское так же, как и другие напитки, с подносов. Заканчивается обслуживание банкета-фуршета подачей кофе. В это время в обнос может быть подан коньяк.

В течение всего обслуживания офи­цианты следят за порядком на столе, уносят использованную посуду, бутылки, пополняют предметы сервировки, свое­временно освобождают или заменяют пе­пельницы. При большом количестве го­стей для этого выделяют специальных официантов.

Если в зале установлено несколько столов, то закуски, блюда, напитки пода­ют одновременно на все столы. Столы, удаленные от входа в зал, официанты на­чинают обслуживать первыми.

По окончании банкета уборку посуды, приборов, белья выполняют в определен­ной последовательности: салфетки, бу­тылки, вазы, приборы, креманки, посуда из фарфора, стекла. С банкетных столов сметают крошки (щеткой или салфеткой) на поднос. Скатерти и подкладочную ткань скатывают в рулон (небольшие ска­терти складывают аккуратно стопками), подметают пол.

**БАНКЕТ-КОКТЕЙЛЬ**

Банкет-коктейль экономичен, не тре­бует большого разнообразия и количе­ства мебели, посуды, приборов, столово­го белья. Требования к помещению, в котором проводится банкет-коктейль, и подготовка его те же, что и при органи­зации банкетов других видов.

**Подготовка к обслуживанию.**

В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими от­дельными столами, расставленными в удобных местах зала: у стен, у колонн, в нишах и т. д. На столы до начала бан­кета кладут сигареты, спички, пепель­ницы, а кроме того, ставят бумажные салфетки в вазочках.

Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты, вместо вилок гости пользуются спе­циальными банкетными шпажками.

В меню в основном включают мел­копорционные закуски в виде небольших бутербродов — канапе или сандвичей, на­резанных треугольниками, ромбами, ква­дратами, кружочками и т. д., тарталеток или валованов с различными начинками, вареных куриных яиц, фаршированных икрой осетровых или лососевых рыб, килькой и т. п.

На горячую закуску можно пореко­мендовать изделия из натуральной рубле­ной или фаршированной говядины, бара­нины, телятины, свинины, птицы, рыбы, овощей в виде небольших котлеток, бру­сочков и т. д., сосиски-малютки или обы­чные сосиски, нарезанные на небольшие кусочки и обжаренные в масле. К заку­скам подают соус средней консистенции.

При заказе десерта следует рекомен­довать такие изделия и блюда, которые, как и закуски, можно есть стоя без при­менения приборов: пирожное ассорти (малютки), хворост из сладкого слоеного теста, яблоки, запеченные в тесте, и т. п.

Напитки на банкете-коктейле могут быть поданы самые разнообразные: вод­ка, настойки, коньяки, ликеры, вина нату­ральные, крепкие и десертные, соки, во­ды, пиво, коктейли, шампанское и т. д.

Как отмечалось выше, для банкета-коктейля требуется небольшой ас­сортимент и ограниченное количество фарфоровой, сте­клянной и металлической по­суды: блюда фарфоровые и мельхио­ровые (круглые и овальные) для закусок, кувшины для соков, воды и смесей неко­торых напитков, термосы и щипцы для пищевого льда, подносы, пепельницы, ва­зочки и подставки для бумажных салфе­ток, деревянные или пластмассовые бан­кетные шпажки, заменяющие вилки.

Однако рюмок, бокалов, стопок по­требуется много. Целесообразно исполь­зовать простую, устойчивую и недорогую посуду. Расчет количества посуды для банкета-коктейля зависит от числа участ­ников банкета, ассортимента закусок и напитков, числа и квалификации обслу­живающего персонала, приспособленно­сти помещения, в котором проводят бан­кет, и некоторых других причин.

Для организации банкета-коктейля не­обходимо предусмотреть помещение (же­лательно смежное с банкетным залом), в котором можно было бы на время бан­кета разместить буфет для подготовки, розлива и отпуска напитков, подготовки закусок, мытья посуды и т. д.

При проведении банкета-коктейля вне ресторана в здании, не приспособленном для этой цели, необходимо также обору­довать помещение (желательно смежное с банкетным залом), для организации бу­фета (для подготовки, розлива и отпуска напитков). В этом же помещении можно готовить закуски и раскладывать их на блюде, мыть посуду и т. д. Желательно наличие двух комнат: в одной разме­щают буфет, а иногда и моечную, в дру­гой готовят закуски.

Столы, предназначенные для буфе­та, накрывают толстой тканью и скатер­тями. Работать на столе, накрытом клеенкой или полиэтиленовой пленкой, неудобно, так как они не впитывают слу­чайно разлитую жидкость.

Для подготовки буфета к работе, приготовления коктейлей и быстро­го розлива напитков в рюмки, бокалы, стаканы назначают одного или несколь­ких буфетчиков-барменов или опытных официантов. Буфетчик-бармен должен хо­рошо знать особенности подачи напит­ков, уметь составлять в определенной пропорции и последовательности коктей­ли. Как правило, сложные и трудоемкие в приготовлении коктейли в меню не включают.

При обслуживании банкета с боль­шим числом участников буфетчику-бар­мену выделяют помощника, который должен своевременно и быстро разливать напитки, подносить в буфет лед, чистую посуду, выносить использованные бутыл­ки, банки, баллоны и т. д.

При подготовке к банкету на столах буфета расставляют группами рюмки, стаканы, бокалы, исходя из наличия на­питков. Остальное подготовленное стек­ло, должно находиться тут же, в буфете. На столе буфета, оставляют свободное место для подносов, напитков и льда.

До начала банкета все напитки дол­жны быть доведены до той температуры, при которой они рекомендуются к по­даче.

Заранее готовят пищевой лед неболь­шими порциями в достаточном количе­стве, особенно в жаркую погоду.

За несколько минут до начала банкета часть напитков подносят к буфету, отку­поривают бутылки, соки наливают в кув­шины, готовят коктейли и смеси.

*До прибытия первого гостя 1/4 всех ранее выставленных на стол буфета рюмок, стака­нов, бокалов заполняют напитками на 2/3 их объема и расставляют на накрытые салфетка­ми подносы. Напитки в более высокой посуде ставят в середине подноса рядами, а в более низ­кой — по краям его, с интервалом между рюм­ками, стаканами, бокалами не менее 1 — 2 см. Напитки, разные по вкусу, крепости и дру­гим признакам, но близкие по цвету, на под­нос рекомендуется ставить раздельно, группа­ми, тем более если они налиты в одинаковую посуду. Размеры салфеток для накрытия под­носов должны соответствовать конфигурации подносов. Салфетки больших размеров неже­лательны, так как их приходится подгибать, нарушая этим ровную плоскость подноса, а следовательно, и устойчивость рюмок. Удобны в работе и салфетки, тисненые, из плотной белой бумаги или цветной. В буфете должен быть резерв салфеток, полотенец, пе­пельниц и т. п.*

В то время, когда буфетчики и офи­цианты занимаются подготовкой сте­клянной посуды, напитков, льда, офор­млением банкетного зала, повара готовят закуски, укладывают их на блюда, ко­торые официанты затем расставляют на подготовленный для этой цели стол в подсобном помещении за несколько минут до начала банкета. Оставшуюся закуску укладывают на блюда некоторое время спустя, по ходу обслуживания бан­кета, для чего обязательно надо иметь в наличии запас блюд.

Наиболее удобны для обноса гостей закусками на банкете-коктейле круглые блюда, но за неимением их можно ис­пользовать овальные. Количество зара­нее приготовленных блюд с закусками должно в 2 — 3 раза превышать число официантов, подающих их в зал.

В связи с тем, что на банкете-коктейле требуется большое количество рюмок, бокалов, стаканов, необходимо правиль­но организовать их мойку, особенно если обслуживание производится в неприспо­собленном для банкетов помещении. В моечной ставят два стола. Один — для принесенной из банкетного зала исполь­зованной посуды, другой — для вымытой и вытертой чистой посуды, которую за­тем относят в буфет-бар, где ее напол­няют напитками. Посуду моют в проточ­ной горячей воде и протирают сухим полотенцем.

**Обслуживание гостей.**

Гостей встречают устроители банкета при входе в зал. Появление первых го­стей в зале банкета служит для официан­тов сигналом к началу обслуживания. В зависимости от числа людей, находя­щихся в зале к моменту начала обслужи­вания, все или часть официантов выходят из подсобного помещения с напитками, а вслед за ними официанты с закусками, держа подносы и блюда на левой руке на уровне локтя, подходят к гостям и пред­лагают им напитки, закуски.

*После того, как один из гостей взял с подноса напиток или отказался что-либо взять, официант подходит к следующему. Ес­ли гость желает выпить, например, томатный, сок, которого на подносе в данный момент нет, но он есть в буфете, следует извиниться перед гостем и пообещать принести сок не­сколько позже, предложив пока выпить что-либо другое. Если такого напитка в наличии нет, надо ответить коротко, например: «Изви­ните, томатного сока нет, пожалуйста, сок апельсиновый».*

*Когда с подноса разобраны все напитки или их осталось мало и в неполном ассорти­менте, официант возвращается в буфет для по­полнения подноса напитками или берет дру­гой уже подготовленный поднос с напитками и выходит с ним в зал. Некоторые из гостей могут попросить разрешения поставить осво­бодившуюся рюмку, бокал или стопку на под­нос с напитками. Можно разрешить им это сделать, но лучше взять рюмку в правую руку, а затем подойти к ближайшему подсобному столу и оставить ее там. Подавая напитки, официант постоянно должен наблюдать за тем, какие напитки имеют спрос у гостей, со­общать об этом бармену-буфетчику и ставить их на поднос в большем количестве.*

В паре с официантом, разносящим на­питки, работает другой, подающий го­стям закуски. Закуску предлагают после того, как ему предложили напитки. Блю­да, освободившиеся от закуски или с за­куской, оставшейся на них в небольшом количестве, относят в подсобное помеще­ние для пополнения.

Горячую закуску подают по со­гласованию с устроителем банкета и рас­поряжению метрдотеля или старшего официанта. На подогретое металлическое или фарфоровое блюдо укладывают заку­ску, к которой подают деревянные или пластмассовые шпажки. Если на блюде размещена закуска в виде отдельных ку­сочков, то шпажки должны быть в каж­дом кусочке. При укладке продукта гор­кой шпажки должны быть в тех кусочках, которые лежат сверху, а остальное необ­ходимое количество шпажек помещают в устойчивую низкую стопку-стаканчик, ставя ее на блюдо рядом с закуской. При этом тупые концы шпажки должны вы­ступать над бортами стопки-стаканчика на 10 — 20 мм, что удобно для гостей. Об­нося гостей закуской, официант держит блюдо в левой руке, а в правой — неболь­шую тарелку, в которую предлагает го­стям положить использованные шпажки.

К горячей закуске можно подать соус в неглубоком соуснике или розетке, кото­рую ставят у края блюда рядом с про­дуктами или в центре его, или все ставят на поднос. Гость, взяв с блюда нако­лотый на шпажку кусочек (изделие), опускает его в соус. Гостей обносят напитка­ми и закусками с момента появления первого гостя в банкетном зале и до ухо­да последнего.

При обслуживании банкета с боль­шим числом участников работа официан­тов должна быть организована так, чтобы подача напитков и закусок прово­дилась равномерно всем гостям независи­мо от места нахождения их в зале.

Для сбора использованной посуды как с подсобных столов, так и непосредственно из рук гостя, назна­чают одного или нескольких официантов-сборщиков, которые правой рукой соби­рают и ставят посуду на поднос, находя­щийся в левой руке, и выносят ее из банкетного зала для мойки. Эти же офи­цианты-сборщики меняют пепельницы, очищают их от окурков, убирают исполь­зованные бумажные салфетки со столов и т. п. При ограниченном числе официан­тов посуду собирают официанты, подаю­щие напитки и закуски. Кроме напитков и закусок, гостям можно предложить си­гареты, папиросы, сигары.

Сигареты и папиросы в сига­ретницах или прямоугольных розетках, а сигары в открытых фирменных короб­ках ставят на поднос. Для обрезания кон­чика сигар должен быть секатор. На этом же подносе рекомендуется поставить за­жженную свечу.

При организации банкета-коктейля можно предусмотреть розлив на­питков в рюмки и бокалы не­посредственно в банкетном зале. Для этого в удобных местах, чаще всего в углах, нишах, у глухих стен банкетного зала, устраивают бары. Количество их зависит от числа участников банкета и площади банкетного зала.

При отсутствии специальных бу­фетных стоек для бара ставят обычные столы, накрывают их толстой тканью и скатертями, спуская их к полу, как при накрытии банкетного фуршетного стола. Длина такого стола 2 — 4 м, ширина 1 —1,5 м. В центре стола-бара устраивают витрину: выставляют напитки в бутылках (этикетками в зал) и кувшинах, крюшон-ницу. Здесь же должен быть термос или иная посуда с пищевым льдом, приборы для открывания банок и откупоривания бутылок, салфетки и небольшой поднос для подачи 1 — 5 рюмок.

На столе-баре располагают группами рюмки, бокалы, стопки для напитков. Для удобства работы бармена более вы­сокую посуду ставят ближе к торцам сто­ла, а низкую — к центру.

Напитки наливает буфетчик-бармен, который стоит за баром. Для лучшей ор­ганизации работы возле него справа дол­жен быть небольшой столик с напитками в бутылках и кувшинах. Резерв напитков находится в ящиках, коробках, поста­вленных под стол. Там же должна быть посуда для пробок, место для пустой и ненужной тары, запас пищевого льда и др. За 20 — 30 мин до начала банкета бар должен быть полностью подготовлен и обеспечен всем необходимым. За 10 — 20 мин до прихода гостей бармен присту­пает к розливу напитков.

При обслуживании банкета с боль­шим числом участников в помощь барме­ну, как и при организации буфета вне банкетного зала, назначается помощник, обязанности которого — пополнять бар чистой посудой, убирать использован­ную, подносить недостающие напитки, а в случае необходимости подавать их с подноса отдельным гостям, стоящим вблизи, а также помогать бармену в роз­ливе напитков в рюмки.

## БАНКЕТ-ЧАЙ

Банкет-чай организуют по поводу дней рождения и по другим торже­ственным случаям. Число гостей на таких банкетах невелико. Время для проведения чаще всего от 16 до 18 ч, продолжитель­ность не более 2 ч.

**Подготовка к банкету.**

Мебель, рекомендуемая для банке­та-чая: небольшие круглые или овальные столы (при отсутствии их можно исполь­зовать и столы квадратной или прямо­угольной формы), стулья, кресла, полу­кресла, банкетки, диваны.

Столовое белье (скатерти, сал­фетки) используют цветное.

Иногда столы с полированными, мра­морными, стеклянными, инкрустированными крышками скатертями не на­крывают. Если число гостей более 8, можно накрыть несколько отдельных столов (по 4—10 человек за каждым).

В меню банкета в основном вклю­чают мучные кондитерские изделия (ка­лачи, пироги, сухари, торты, пирожные, бисквиты, кексы, печенье), конфеты, слад­кие орешки, миндаль, яблоки в слойке, всевозможные фрукты и ягоды, суфле, кремы и т. д.

Из спиртных напитков предлагают де­сертные полусладкие и полусухие вина, ликеры, коньяки. На банкете, устроенном в честь какого-либо юбилея, может быть подано шампанское. Холодные закуски на чайный стол подавать не рекомендует­ся.

Чайный стол или столы ставят в центре зала или размещают с учетом его конфигурации и расстановки мебели, заботясь при этом о создании удобства для гостей. Если в зале ставят несколько чайных столов, то между ними должен быть обеспечен свободный проход как для гостей, так и для официантов. Поми­мо основных чайных столов, при необхо­димости можно поставить подсобный стол официантов.

Для сервировки чайного стола используют: мелкие десертные тарелки, десертные приборы, фруктовые приборы, рюмки мадерные, коньячные, ликерные, бокалы для шампанского, чаш­ки чайные, сахарницы и щипцы для саха­ра, лоточки для лимона, розетки для ва­ренья, вазы для фруктов, вазы для мучных, кондитерских изделий, салфетки полотняные цветные, пепельницы.

Для каждого гостя ставят на чайный стол мелкую десертную тарелку, за ней рюмку мадерную и рюмку для ликера и коньяка, если они включены в меню. Десертные приборы — нож и вилку или ложку (в зависимости от десертного блю­да) кладут рядом с десертной тарелкой или на нее, а приборы для фруктов — за тарелкой. Красиво сложенные полот­няные салфетки располагают на де­сертные тарелки или с левой стороны от них. Свободное место на столе против каждого гостя предназначается для де­сертных блюд в креманках.

Тарелки для фруктов и приборы к ним могут быть' поставлены на стол стопками по 4 — 6 шт. в местах, удобных для гостей; их можно подать и в процес­се обслуживания.

Пепельницы, сигареты, папиросы, спички на чайный стол не ставят. Их по­дают официанты. На столе кроме посуды должны быть предусмотренные меню сладости, фрукты и т. д., десертные или полусладкие вина. Сливки, молоко, ли­мон приносят перед подачей горячих на­питков. Если в меню банкета есть ва­ренье, на столе должны быть стопки розеток по 4 —6 шт. Бокал для шампан­ского ставят левее мадерной рюмки.

*Лучшее украшение чайного стола — са­мовар.* Его ставят на основном столе или на небольшом приставном. Фарфоровый чайник с заваркой и чашки ставят около самовара.

**Обслуживание гостей.**

Официанты приглашают гостей к на­крытому столу и помогают им сесть, уде­ляя наибольшее внимание женщинам, старшим по возрасту. Удостоверившись в том, что все участники банкета удобно разместились, официанты предлагают им сладкие блюда и вина. Затем го­товят к подаче горячие напитки.

После этого убирают исполь­зованную посуду и ставят перед каждым гостем чистые тарелки и при­боры. Закончив уборку, подают чай, предварительно поставив на стол горячие сливки, молоко и лимон. Чашки с горя­чими напитками на блюдцах ставят на стол справа от десертных тарелок. Ложки при подаче горячих напитков должны быть расположены на блюдце перед чаш­кой ручкой вправо, а ручка чашки дол­жна быть обращена в левую сторону от гостя. После того как горячие напитки поданы, официанты предлагают гостям мускат, кагор, ликеры, коньяки. Все эти напитки за чайным столом принято по­давать не в бутылках, а в графинах.

*Чай на столе доливать не рекомен­дуется.* При желании гостя выпить дру­гую чашку чая можно налить напиток на подсобном столе в ту же чашку, если в ней нет лимона и отстоя, и подать гостю Чай из самовара наливает хозяйка банкета и предлагает гостям. Официант в этом случае помогает хозяйке в подаче чая гостям, а также подносит чистые чашки и чайник с заваркой. По просьбе хозяйки официант может наливать чай из самовара и предлагать его гостям.