Вступ

Банкет (франц. banquet) - урочистий званий обід або вечеря, що влаштовується на честь кого-небудь, чого-небудь. Залежно від форми обслуговування розрізняють наступні види банкетів: банкет за столом з повним обслуговуванням; банкет за столом з частковим обслуговуванням; банкет-фуршет, комбінований банкет, банкет-коктейль; банкет-чай.

Банкет за столом з повним обслуговуванням

Цей вид бенкету являє собою урочистість, де учасники сидять за красиво сервірованим столом, а подачу страв і напоїв роблять офіціанти. На стіл не ставлять ніяких закусок, страв і напоїв.

Банкет проводять з приводу офіційних візитів посадових осіб, іноземних представників і делегацій, під час проведення міжнародних зустрічей і симпозіумів, конференцій, виставок і т. д.

Сервірування банкетного столу з повним обслуговуванням починають з розміщення столів і накриття їх скатертиною. Слід пам'ятати, що білосніжна, добре відпрасована і правильно простелена скатертина надає столу особливу урочистість. Якщо банкетні столи складені з обідніх полірованих ресторанних столів на 4-6 персон, то їх покривають спочатку сукном, яка поглинає шум, вбирає вологу і додає стійкість предметів сервіровки. Потім стіл сервірують дрібними столовими тарілками на відстані 0,8-1,0 м один від одної. Тарілки розставляють починаючи від центру столу, спочатку по одній стороні, потім з іншої і стежать за тим, щоб тарілки стояли суворо одна проти іншої. На дрібні столові тарілки ставлять закусочні, а ліворуч на відстані 10-15 см - пиріжкові тарілки.

Потім розкладають столові прилади на відстані 0,5 см праворуч від дрібної тарілки: столовий ніж, правіше від нього на 0,5 см рибний ніж, потім, якщо в меню є суп, обідню або десертну ложку і закусочний ніж. З лівого боку від дрібної столової тарілки кладуть столову вилку, потім лівіше рибну і закусочну вилки. Далі розкладають десертні (або фруктові) ножі, виделки та ложки. У певному порядку розставляють чарки, келихи, фужери. На закусочні тарілки ставлять красиво складені серветки. Прилади зі спеціями встановлюють попарно, один прилад на два гостя. Причому прилади ставлять на рівні скляного (кришталевого) посуду, між предметами сервіровки поряд садять гостей. Банкетні столи прикрашають квітами, національними прапорцями країн, учасники яких знаходяться за столом. Невеликі картки із зазначенням прізвища, імені, по-батькові учасника бенкету мають у своєму розпорядженні або поруч з фужером (лівіше його), або за дрібною столовою тарілкою і фруктовим приладом.

Красиво оформлені бланки меню бенкету розміщують за пиріжковою тарілкою. У меню міститься перелік всіх закусок, страв, напоїв, а також повідомляється привід проведеного заходу. Для іноземних гостей повинен бути переклад назв страв та напоїв на їх рідну мову.

Попільниці на офіційному банкеті ставлять на столи тільки до моменту подачі кави.

Банкет за столом з частковим обслуговуванням

Банкет за столом з частковим обслуговуванням - найбільш розповсюджений вид банкету при проведенні товариських зустрічей, сімейних торжеств, ювілеїв і весіль. Розміщення гостей за столом, як правило, довільне, однак для почесних гостей і організатора бенкету місця передбачаються в центрі столу. Банкетний стіл сервірують суворо по меню столовими тарілками, приладами, склом і кришталем, серветками. Крім цього на стіл за 30-40 хвилин до приходу гостей ставлять холодні страви та закуски, напої та вази з фруктами, спеції, оформляють стіл квітами.

Банкет за столом з частковим обслуговуванням продовжується 1,5-2 год (крім новорічного і весілля, які тривають значно довше).

У меню бенкету входить звичайно великий асортимент холодних страв, закусок і різних напоїв. Якщо банкет за столом з частковим обслуговуванням проводять в обідній час, то в меню додають перша страва - суп.

Зазвичай на кожні 3,0-3,5 м довжини столу, що відповідає 4-5 тим, хто сидів за столом з кожного боку, розставляють всі холодні страви, закуски та напої, вказані в меню. Якщо стіл довше і кількість учасників більше, то на наступні 3,0-3,5 м столу кількість страв, закусок і напоїв повторюється і т. д.

Страви і закуски в посуді на ніжках або з високими бортами (вази, салатниці) розставляють ближче до центру столу, а з низькими бортами (страви, лотки) - ближче до предметів сервірування, при цьому чергуючи закуски з риби, м'яса та птиці.

Посуд з стравами і закусками розставляють в один чи в два ряди в залежності від ширини столу, кількості закусок і розміру посуду. Масло вершкове ставлять поруч з ікрою, соуси - поруч зі стравами, яким вони супроводжують. Вази з фруктами і квітами встановлюють по осі столу, а відстань між ними (по центру) використовують для розстановки напоїв. Пляшки з напоями ставлять етикеткою до тим, хто сидів за столом гостям. Деякі з пляшок (особливо закупорені пробками) можуть бути відкоркували заздалегідь. Пляшки, закриті кронпробкамі (води, пиво, соки, квас тощо), відкорковують за 5 хвилин до запрошення гостей до столу. Як і закуски, напої розставляють по всій довжині столу, щоб кожен гість міг дістати на свій вибір будь-якої з них і налити собі в чарку.

Після напоїв розкладають хліб на пиріжкові тарілки кожного гостя (пшеничний і житній). Потім після ретельної перевірки (краще в присутності замовника) готовності банкетного столу і обслуговуючого персоналу в банкетний зал запрошують до столу всіх учасників бенкету.

Банкет-фуршет

Назва банкет-фуршет походить від французького "а-ля фуршет", що означає "на виделку" Основним столовим приладом під час їжі є вилка закусочна.

Банкет-фуршет організують зазвичай у випадках, коли в порівняно обмежений час (1,0-1,5 год) необхідно прийняти велику, кількість гостей (це може бути офіційний прийом, ювілей, сімейне торжество або інше святковий захід). Гостям надається вільний вибір місця в залі. Гості самі вибирають страви й напої, розставлені на столі, їдять і п'ють стоячи за фуршетним столом або біля нього. У будь-який час вони можуть піти з бенкету, не чекаючи його закінчення.

Столи для банкету встановлюють в залі в вигляді прямокутника або у вигляді букв П, Т і Ш, але так, щоб відстань між столами і від столів до стін залу була достатньою - 1,5 м для вільного пересування гостей. Біля стін або по кутах залу мають у своєму розпорядженні невеликі круглі або квадратні столи, накриті скатертинами, на які ставлять сигарети, попільнички, сірники і квіти у високих вазах, паперові серветки.

Меню банкету-фуршету складається в основному з закусок, асортимент яких значно ширше, ніж меню інших банкетів. Іноді в меню банкету-фуршету включають другі гарячі страви, наприклад стегно баранчика, порося чи індичка, смажені цілком, та інші, які подають як гарячу закуску. М'ясо попередньо нарізають невеликими скибочками, потім знову надають форму тушки. Їдять це блюдо, використовуючи закусочну тарілку і закусочні прилади. Всі закуски готують (нарізають) невеликими порціями, щоб їх зручно було їсти стоячи за допомогою однієї вилки.

Сервірування фуршетного столу

Фуршетні столи накривають банкетними скатертинами так, щоб кінці їх з усіх боків столу звисали однаково, на відстані 5-10 см від підлоги. Кути кожної скатертини подвертивают з торцевих сторін усередину, скріплюють кінці з бічними сторонами, утворюючи прямий кут.

Розрізняють два варіанти сервіровки фуршетного столу: односторонню та двосторонню. При першому варіанті стіл сервірують тільки з одного боку, використовуючи його зазвичай для почесних гостей і організатора банкету. Стіл встановлюють перпендикулярно до основного столу на відстані 1,0-1,5 м або однією стороною до стіни. Двосторонню сервірування здійснюють з двох боків столу. Накритий скатертиною фуршетний стіл спочатку сервірують склом (кришталем): фужерами, стопками, лафітнимі, Рейнвейн і горілчаними чарками. Як правило, частина скла (кришталю) тримають на підсобних столах і виставляють його в міру необхідності.

Двостороння сервіровка фуршетного столу є найбільш доцільною. Розстановку скла (кришталю) при цьому роблять одним із таких способів: у два ряди, групами, ялинкою, змійкою.

Сервірування склом у два ряди починають з розстановки фужерів. На кінцях столу по його центру на відстані 15-20 см від торця ставлять трикутником фужери по 9-11-17-21 штук. При довжині столу понад 7 м фужери можна ставити також і в середині двома симетричними трикутниками по 7-9 шт. Простір між ними (25-30 см) служить для розміщення пляшок з мінеральними водами і фруктовими. Чарки розташовують уздовж по центру столу двома рядами, відстань між якими 20-25 см, а між чарками 1,5-2 см. розставляють чарки в певному порядку: спочатку малого розміру і ємності (горілчані), середнього розміру і ємності (лафітние) і більшого розміру (Рейнвейн). Чергування чарок в обох рядах повинно бути однаковим. Тому спочатку ставлять один ряд чарок, а по ньому вирівнюють друга. Глечики з соками ставлять з торців столу перед фужерами, тому склянки для соків мають у своєму розпорядженні групами біля глечиків. Сервірування столу склом (кришталем) групами починають з розстановки групи фужерів по краях столу, потім під кутом 30-45 градусів до осі столу розставляють паралельно один одному групи чарок (горілчаних, Рейнвейн, лафітних) на відстані 50-60 см між групами. Якщо довжина столу більше 7 м, то додатково в центрі столу встановлюють групу фужерів.

При сервіровці змійкою, фужери і чарки розставляють вздовж усього столу, при цьому дотримуючись загальний принцип - більш високі фужери розташовують у центрі столу, низькі - ближче до краю.

При сервіровці кришталем ялинкою по поздовжній осі столу на відстані 60-80 см в центрі ставлять фужери по 4-6 штук, потім під кутом 45 градусів з одного і з другого боку до краю столу ставлять трикутниками по 3 штуки Рейнвейн, лафітние та горілчані чарки.

Якщо довжина столу більш 7м, то до його середини напрямок чарок під кутом 45 градусів роблять з одного боку столу, а на другій половині у зворотному напрямку.

Для сервіровки фуршетного столу необхідні закусочні та десертні тарілки. Кількість тарілок для бенкету визначають розрахунку: закусочних 1-2 штуки, а десертних 1 тарілка на кожного гостя.

Закусочні тарілки ставлять по обидва боки вздовж столу стопками по 6-10 штук на відстані 2 см від краю столу. Відстань від торців столу і між стопками тарілок 1,5-2 м. десертні тарілки стопки по 3-4 штуки ставлять трохи праворуч перед закусочними, ближче до чарках. При розміщенні закусочних і десертних тарілок слід пам'ятати, що емблеми (вензелі, марки) на тарілці повинні бути строго з протилежного до гостя боку.

Потім фуршетний стіл сервірують приладами: закусочними ножів і виделок, фруктовими приладами. Для обслуговування бенкету кількість приладів визначають з розрахунку на одну людину: виделки закусочні - 1,5-2 шт.; Ножі закусочні - 0,5-1 шт.; Ножі десертні (фруктові) - 0,3-0,5 шт. Існують два варіанти сервіровки фуршетного столу закусочними приладами: 1 - варіант: вилки, за числом закусочних тарілок (6-8 шт.), Кладуть на ребро (вістрям до тарілки) ліворуч від кожної стопки тарілок, а ножі закусочні (3-4 шт.) Праворуч від тарілок. 2 - варіант: виделки закусочні кладуть на ребро правіше закусочних ножів, вістрям до тарілки. Найбільш поширеним у ресторанах є перший варіант сервірування банкету-фуршет. Кількість фруктових ножів і виделок дорівнює числу десертних тарілок (3-4 шт.). Відстань між краєм тарілок і перший ножем і виделкою повинно бути 1,5-2 см. перечниця та сільнички (краще відкритого типу) ставлять безпосередньо на стіл за тарілками з хлібом. У кожну перечницю і сільницю кладуть ложечки для спецій ручкою вправо. Полотняні серветки, складені вчетверо, а потім навпіл укладають за кожною чаркою закусочних тарілок.

Комбінований банкет

Комбінований банкет складається звичайно з двох-трьох банкетів, наприклад з бенкету-фуршет і бенкету за столом з повним обслуговуванням. Для проведення такого бенкету потрібно дві суміжних зали. Спочатку гостей запрошують в перший зал з накритим фуршетних столів (столами), в якому пропонують холодні закуски і напої. Потім через 30-40 хв гостей запрошують в інший зал, підготовлений для бенкету за столом з повним обслуговуванням. Після того як гості займуть місця за столом, їм пропонують обід чи вечерю (в залежності від часу дня). Обслуговування починають з подачі гарячих закусок. Потім подають суп (якщо це обід), другу гарячу страву, десерт і кава (або чай).

Гарячі закуски можна подати до фуршетному столу, тоді обслуговування за столом починають з подачі гарячих страв.

Комбінований банкет можна організувати і з бенкету-коктейлю і бенкету за столом з повним обслуговуванням.

Часто організують банкет за столом з повним або частковим обслуговуванням, на якому кави (а іноді і десерт) подають в іншому залі. До кави пропонують шоколад, борошняні кондитерські вироби (торт, тістечко), відповідні напої та тютюнові вироби.

Банкет-коктейль

Банкет-коктейль організовують під час обслуговування учасників міжнародних симпозіумів, конференцій, конгресів, нарад та інших зустрічей. На банкеті-коктейлі можна прийняти велику кількість гостей у порівняно невеликому приміщенні. Розрізняють банкет-коктейль ділової тривалістю 40-50 хв, який організовують в проміжках (перервах) на нарадах, конгресах, симпозіумах, і банкет-коктейль з метою відпочинку тривалістю до 1,5-2 год, що проводиться зазвичай в кінці нарад, іноді на відкритому повітрі.

Характерні особливості бенкету-коктейлю: всі гості п'ють і їдять стоячи; банкетні столи не розставляють, в залі біля стін або по кутках ставлять невеликі столи, на які кладуть сигарети, сірники, ставлять вазочки з паперовими серветками, квітами; тарілки і прилади кожному гостю не подають, замість вилок гості використовують шпажки; закуски та напої офіціанти пропонують гостям у обносять на підносах на кількох підсобних столах розміщують підноси для збору використаного посуду.

У банкетному залі встановлюють барну стійку.

Меню бенкету-коктейлю складається з малопорційних закусок: з холодних закусок - бутерброди (канапе) з ікрою зернистою осетрових і лососевих риб, сьомгою (кетой, баликом), осетриною, шинкою, ковбасою, сиром, тарталетки з паштетом, салатом; з гарячих закусок - сосиски, люля-кебаб, котлетки, шматочки риби в тесті, шматочки шашлику; з десерту - пломбір, желе, крем, фрукти, горішки та ін

З гарячих напоїв пропонують каву, чай, з холодних - соки, води (мінеральна і фруктова), коктейлі.

На банкеті-коктейлі передбачається наступна послідовність:

аперитив, потім холодні закуски;

гарячі закуски;

десерт;

фрукти;

гарячі напої (кава, чай).

Банкет-чай

Банкет-чай проводять в другій половині дня, зазвичай у 16-18 ч. Триває банкет не більше 2 годин. У центрі банкетного залу ставлять круглий, овальний або прямокутний стіл і стільці (крісла). Уздовж стін - дивани, крісла, а між ними 1-2 невеликих столика, накритих кольоровими скатертинами, для квітів, сигарет, попільничок і сірників.

Меню бенкет-чаю складається з борошняних кондитерських виробів (торти, тістечка, солодкі пироги, печиво), шоколадних цукерок, шоколаду, варення, меду, цукру, фруктів, молока або вершків та ін. У меню бенкету іноді включають 1-2 солодких страви - желе, мус, крем, пломбір та ін.

Банкет-чай виглядає значно урочистіше, коли чай наливають з самовара. Самовар на таці ставлять на краю чайного столу або окремо на приставний стіл, накритий скатертиною. Зліва від самовара мають у своєму розпорядженні другий піднос, накритий серветкою, з чайними чашками, блюдцями і чайними ложками. На тацю перед самоваром трохи праворуч ставлять заварювальні чайники.

На накритий кольоровою скатертиною чайний стіл проти кожного місця гостя ставлять десертну тарілку, праворуч і ліворуч від неї розкладають десертні ножі та виделки, а при наявності в меню фруктів - фруктовий прилад (за десертною тарілкою), потім праворуч і ліворуч від тарілки розкладають десертні ножі і виделки.

В особливо урочистих випадках перед десертними тарілками ставлять келихи для шампанського. Фужерами чайний стіл не сервірують, так як до банкету ні мінеральної, ні фруктової води подавати не прийнято. Після цього на десертні тарілки розкладають полотняні серветки. Потім на столі розставляють (за 30-40 хвилин до початку бенкету) солодкі страви, різні борошняні кондитерські вироби. Солодкий пиріг або торт заздалегідь нарізають на порційні шматки. До всіх солодких страв, крім цукерок в обгортці і фруктів, подають спеціальні прилади для розкладання (лопатки, виделки, щипці та ін.) Розетки ставлять стопки по 5-6 штук у кожної вази з варенням, медом або джемом.

Дотримуються певну послідовність подачі страв та виробів: на початку пропонують солодкі страви, потім подають чай з борошняними кондитерськими виробами і останніми - фрукти, горіхи, цукерки.

Чашку чаю слід підносити до гостя правою рукою праворуч і ставити її перед ним, правіше десертного ножа, ручкою ліворуч від гостя.

При подачі солодкого страви замість десертною тарілки і приладів перед кожним гостем спочатку ставлять пиріжкову тарілку, накриту різьблений паперовою серветкою, з десертною ложкою (ручка повернута вправо від гостя). На тарілку встановлюють креманку з солодким блюдом. Потім офіціант прибирає використаний посуд, замінюючи її десертною тарілкою і приладами. Солодкі страви (крім морозива) можна розставити на столі і до приходу гостей (за 10-15 хв).

У меню бенкету-чаю можна включити кави. У цьому випадку на тацю з чайними чашками ставлять і кавові чашки з блюдцями і кавовими ложками, а поряд з заварювальні чайниками - кавник з гарячою кавою.