

ОРГАНІЗАЦІЯ ФУРШЕТУ НА ІВЕНТ-ЗАХОДИ

Рязанова В.Р., гр. ГРС 2018-2

Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. **О.П. Колонтаєвський**
Харківський національний університет міського господарства
ім. О.М. Бекетова

Фуршет – прийом їжі, коли запрошені на івент гості їдять стоячи. Страви знаходяться на загальних столах, тому працює правило самообслуговування і кожен може покласти собі все, що захоче.

Крім основних фуршетних столів, у залі в зручних місцях (переважно біля стін) ставлять додаткові – круглої, квадратної або прямокутної форми. Біля цих столів гості можуть їсти і пити або ставити на них використані тарілки, чарки, келихи тощо. У банкетному залі можуть бути передбачені невеликі столи з кріслами для гостей, яким важко споживати їжу стоячи.

Для накриття фуршетних столів використовують банкетні скатертини, крайка яких спускається на відстані 5–10 см від підлоги. Фуршетні столи сервірують посудом із кришталю або скла, тарілками й приборами з урахуванням особливостей обслуговування івент-заходу. Келихи для шампанського, чарки для коньяку й склянки для пива на фуршетний стіл при його сервіровці не ставлять.

При розміщенні закусок в першу чергу ставлять ті, які не втрачають своїх якостей і зовнішнього вигляду від впливу температури, в останню чергу ставлять заливні, закуски під майонезом, масло й ікру. При складанні меню треба враховувати, що на одного гостя йде 400–500 г закусок. Найпростіший варіант фуршету – канапки (крихітні бутерброди вагою 60–80 г), пара легких закусок, чай і фрукти. Меню вишуканого фуршету передбачає 12–16 холодних закусок, 1–3 гарячі страви, десерт, чай, каву.

Протягом всього обслуговування офіціанти стежать за порядком на столі, відносять використаний посуд, пляшки, поповнюють предмети сервіровки. Якщо в залі встановлено декілька столів, то закуски, блюда, напої подають одночасно на всі столи. Столи, віддалені від входу в зал офіціанти починають обслуговувати першими.

Перевагами фуршету при організації івенту в тому, що така організація харчування не потребує багато місця при цьому надається велика кількість мініатюрних закусок, гості можуть вільно переміщуватися по банкетному залі й обирати страви на свій смак.