Организация банкета. Тонкости на которые стоит обращать внимание

Автор: Malazar
28.04.2007 01:34 -

Банкет является самой распространенной формой проведения любого торжественного мероприятия. Банкет отличают высочайшее качество организации и обслуживания, изысканные горячие блюда и холодные закуски, элитные алкогольные и безалкогольные напитки. Банкет, как правило, проводится не дома и в любом случае, подготовкой банкета занимается специально обученный этому персонал.

Банкет идеален для проведения торжественного приема, корпоративной вечеринки, свадьбы, дня рождения или любого другого мероприятия.

Рассмотрим и поподробнее узнаем о том, какие формы банкетов существуют:

- банкет с полным обслуживанием, когда все участники торжества находятся за сервированным столом, на который подачу закусок, блюд и напитков, осуществляют официанты. Гости рассаживаются в определенном порядке.
- банкет с частичным обслуживанием обычно проводится при менее официальных мероприятиях. Для хозяев банкета и почетных гостей места резервируются в центре стола. Остальные гости размещаются произвольно.
- банкет - фуршет. Особенность обслуживания такого банкета является то, что гости едят и пьют стоя у столов. Меню может включать разнообразные десерты, как холодные, так и горячие закуски, вторые блюда, горячие напитки. Закуски подаются маленькими порциями «на вилку».
- банкет - коктейль, обычно непродолжительное по времени мероприятие, в ходе которого гости свободно перемещаются по залу. Официанты предлагают закуски отдельно каждому приглашенному. Коктейль может сопровождать встречу гостей перед началом банкета или фуршета.
- банкет - чай, это особая форма банкета, который обычно организует женщина, приглашая в основном женщин. Его продолжительность около 2 часов. Обслуживание такого банкета поручают официанткам для того, чтобы создать более непринужденную обстановку.

Для того чтобы банкет прошел так, как вам бы того хотелось, нужно учесть следующие моменты:

- необходимо знать число приглашенных, люди должны чувствовать себя максимально свободно.
- уточняйте с рестораном время, в течение которого будет продолжаться банкет. Часто подобные мероприятия затягиваются дольше оговоренного времени.
- уместно будет навести справки о пристрастиях гостей: проведут ли они вечер в разговорах за столом или же предпочтут двигаться. В этом случае необходимо предусмотреть дополнительное свободное место (танцпол).
- составляя меню, постарайтесь учесть вкусы всех приглашенных, сделать стол разнообразным.
- не забывайте об интересах и взаимоотношениях гостей. От того, как вы их рассадите, может зависеть общее впечатление и воспоминания о банкете.
- мелочи могут играть решающую роль. Обращайте внимание на такие интимные детали как хорошая вентиляция, надёжный гардероб, приличный туалет, охрана и парковка.