

Материалы для группы 3

Виды приёма Х-ка	**** Коктейль	** Молодёжная вечеринка	* Чайный стол	*** Ужин
Время проведения	По окончании официальных деловых встреч. Продолжительность 1,5–2 часа во второй половине дня	Вечернее время, после 17.00	17.00–19.00	С 21.00 или 21.30 Продолжительность 3–3,5 ч
Помещение	В небольшом помещении у стен или по углам – небольшие столы, установлена барная стойка. Иногда на открытом воздухе	Стол располагают у стены	Размер помещения зависит от количества приглашенных	Устраивают обязательно в кафе или ресторане
Особенности сервировки стола	Тарелки и приборы не подают, вместо вилок – шпажки	Стол накрывают скатертью. Сервировка стола оформляется в зависимости от тематики	Круглые или овальные столы с полотняными скатертями и салфетками светлых тонов, десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, чайные/кофейные чашки, фруктовые тарелки – стопками по 4-6 штук, самовар, заварной чайник	Сервировка полная банкетная по меню: тарелки пирожковая, мелкая столовая, закусочная; приборы – закусочные, столовые без ложки, рыбные, десертные. Стекло подбирается в зависимости от предусмотренных напитков
Особенности меню/блюда	Мелкопорционные закуски (холодные, горячие), десерт, горячие напитки	Небольшое разнообразие блюд: закусочные бутерброды, фрукты, кондитерские изделия, конфеты, соки, минеральная вода	Бутерброды, пирожные, печенье, кексы, конфеты, фрукты	После одной-двух закусок подают горячие блюда (может быть два: сначала рыбное, а затем мясное). В заключение обязательно десерт, а также чай и кофе

Способ размещения гостей и обслуживание	Гости едят стоя, закуски и напитки предлагают официанты на подносах	Обстановка – неформальная	За столом	За столом
Форма одежды (дресс-код)	Официально-деловая	В зависимости от тематики	Повседневные костюм или платье	Вечерняя