



KARAKUŞ

**DAVETLERDE
BÜFELER**

Davetlerde Servis

* Servise önce kadınlardan başlanır; yaşlılardan gençlere doğru bir sıralama yapılır.

* Ev sahibesi yemekleri, ev sahibi ise içecekleri sunar.

* Yemekler soldan içecekler sağdan servis edilir. Çay, meyve ve tatlılar dışındaki yemekler bir kez daha teklif edilir.

* Eğer konuk tekrar bir yemekten alır devam etmek isterse ev sahibi de ona eşlik eder.

KARAKUŞ



Kokteyl Büfe

Kokteyl büfe self servis usulüne göre hazırlanır. Soğuk yiyecekler mönüsü bu büfede ağırlıklıdır. Uzun bir masa üzerinde belirli sıralama ile yemekler düzenlenir. Üst düzey şeref misafirlerine servis yapılır.





Resepsiyon Büfe

Yapılan resepsiyonların sonunda hazırlanmış büfelere resepsiyon büfe denir. Diğer büfelerde olduğu gibi self servis vardır. Bütün büfelerdeki gibi hazırlıklar vardır. Kokteyl Büfelerde yemek çeşidi ve kalitesi biraz daha fazladır. Tatlılar yemeklerden sonra sunulur.

KARAKUS



Akşam Yemeği Bufe

Akşam yemeđinin bufe sunumu
şeklinde yapıldığı bufelerdir.
Akşam yemeği ağırlıklı bir mönü
sunulur. Diđerlerinde olduğu gibi
self servistir ama bazı sunumları
çalıřanlar yapabilmektedir.



KARAKUŞ

Büfelerin Tercih Edilme Nedenleri

* Protokolün masalara yerleştirilme zorunluluğu ortadan kalkar.

* Yemek çeşidi çok olduğundan yemeği seçmememe durumu azalır. Çok fazla sayıda misafir ağırlanabilir.

Servis takımlarının farklılığı ve eksikliği hissedilmez.



KARAKUŞ



KARAKUŞ

Yemek Masasında Yapılmaması Gerekenler

- * Tabaktaki yemek ekmekle sıyrılmaz; gerekirse çatala ekmek batırılarak bu işlem yapılabilir.
- * Sunulan içeceği elle bardak kapatılarak istemediğiniz belirtilmez.
- * Peçeteler sallanarak garsondan bir şeyler istemek.

KAYNAK

