

Коктел партија и гарден партија



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
**ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE**



ВИСОКА
ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА
БЕОГРАД
**THE COLLEGE OF
HOTEL MANAGEMENT
BELGRADE**

Коктел партија најчешће се приређује када се позива већи број званица. Трошкови за приређивање коктел партије су незнатни у односу на хладни бифе или свечани ручак – вечеру.

Према томе коктел партија има 3 предности:

- пријему може присуствовати већи број званица
- пријем не траје дуго
- трошкови су незнатни у односу на неке друге пријеме

Коктел партија се тумачи као пријем где се пију коктели.

Приређује се у преподневним или поподневним часовима, а ређе у вечерњим. Ти поводи могу бити одржавање конференције за штампу, пуштање у рад извесног погона или фабрике, државни празници.

Коктел партија траје обично 1 сат. У вечерњим часовима трају до 4 сата.

Пре подне се приређују обично између 10.00 и 12.00 часова, а поподне између 16.00 и 20.00. Вечерњи пријери са коктел партијом почињу од 20.00 часова до 23.00.

✓ *Пријем поруџбине за кокт ел парт ију*

Фирма или појединац који желе да приреде пријем са коктел партијом обраћају се угоститељској радњи и са преставником се договарају о различитој понуди конзумација.



Понуда за коктел партију мора са садржи следеће битне елементе:

1. Назив фирме са местом седишта, назив улице и бројем
2. Дан приређивања и сат почетка служења
3. Број особа које ће присуствовати
4. Асортиман апетисана
5. Асортиман пића
6. Асортиман јела
7. Израчунате цене за сваку конзумацију и збирна рекапитулација
8. Датум достављања са местом седишта угоститељске куће
9. Потпис овлашћеног лица и овера потписа печатом

✓ *Асорт иман апет исана*

Апетисани подстичу бољи апетит за пићем. Ту спадају слани бадеми, индиски орах, лешник, кикирики, маслинке (црне, зелене, пуњене са бадемом), пом-чипс, переце, слане штанглице, језгра од ораха ...

✓ *Услуживање апет исана*

Апетисани се служе уз пића која се пију пре јела. Апетисани се стављају у одговарајуће посуднице и тако стављају на столове. Наиме чиније са апетисанима могу бити стављене на послужавнике заједно са пићем.

Количине које се припремају по особи су различите. У зависности од врсте пријема најлешће се предвиђа 20, 25 или 30 грама по особи.

✓ *Асорт иман пића за кокт ел парт ију*

Пића за коктел парију коктели дру (bamboo, martini, Rob Roy), коктели полу опори - медиум (doctor, bronh, white lady, orange blassom).

Остала пића: манастирка, линцура, мастика, екстра битер, вермут, шкотски виски, фернет Бранка, влахов, водка, џин са содом или тоником, сок од парадајза, сок од помаранџе, сок од јабике, газирани сокови, минералне воде. Од вина се могу предвидети црвена, бела и пенушава. У обзир долази и пиво.

Асортиман пића ће бити већи у вечерњим часовима, док ће у преподневним часовима се смањити и свести на неколико врста.

✓ *Услуживање пића*

Пића треба нудити гостима на послужавнику. Чаше треба да буду поређане према облику послужавника и врстамна пића која се служе. На почету се служе аперитивна пића, док се касније служе и друга (вино, пиво).

За преподневни и поподневне коктеле вино се обично не предвиђа. У вечерњим часовима, када је асортиман већи, мора се ускладити однос између јела и пића.

Служење пића се обавља и са барских пулта који се оваквим приликама припрема. Услуживање за барским пултом обављају директно бармени.

✓ *Асорт иман јела*

Јела се припремају тако да буду величине једног залогаја. Обичај је да се на коктел партијама служе само хладна јела. Међутим, тај се обичај измени, дако да се у данашње време, припрема више топлих него хладних јела. Хладна се служе на почетку, топла касније, а на крају и мањи колачи.

Асортиман јела који би могао доћи у обзир приликом поручивања био би следећи: разне врсте канапеа (са кавијаром, са филеом од риба, са сиром, са печуркама, са француском салатом, са јајима, са краставцима).

Од месних прерађевина: шунка, пршута, печеница, суве свињски врат, ужички суџук.

Затим долази у обзир: мариниране печурке, печурке пуњене кавијаром. У обзир долазе и разне врсте паштета (са сиром, месом). Потом се може спремити зељаница, гибаница, да би се наставило са топлим јелима: похована риба, риба орли, медаљони од лангуста, поховане каменице, пилеће бело месо поховано, пилеће печење сечебо на коцке.

У обзир могу још доћи: прасеће печење, телеће печење, ћуреће печење, печене гуске, пловке, јаребиче, печена јагњетина, срнећи филе, коктел кобасице, телећи медаљони, пилећа џигерица, печурке на жару...

Од посласаница треба проремити разне врсте шнитева стављених у корпице, затим разне врсте мињона, штрудли, воћних корпица, орасница. Сладолед се може сервирати у специјалним посудама или чашама за шампањац.

За коктел се предвиђају кајзерице или друге врсте квалитетног хлеба који се сече на мање коцке и служе само уз одређена јела.

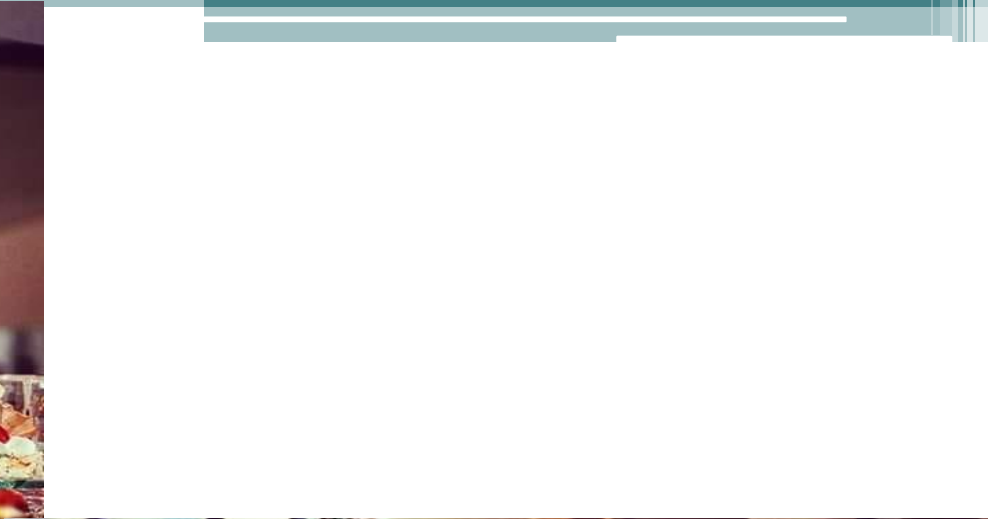
✓ *Услуживање јела*

На коктел партији нису предвиђена места за седење услуживање треба вршити на истом принципу као и услуживање аперитива. Гости стоје у групама, а конобари им прилазе и служе предвиђеним асортиманом.

Гост јела узимају прстима и тако се служе. Међутим нека јела се не могу узимати прстима, па је зато потребно да конобар донесе чачкалице у чашицама.

Ако су упитању топла јела која могу пратити и неке врсте соса, чачкалице ће се налазити на тањиру са хлебом.

Чинија са јелом се носи на левој руци. Правило је да се теже чиније носе на левој руци, јер је та рука сигурнија, док ће се у десној руци носити тањир са хлебом.



ПРЕСТАВНИШТВО
ПАН АМЕРИКЕНА
Београд Теразије 45

Пример понуде

На основу вашег писменог захтева за достављање понуде за организацију коктел партије на дан 31.12.2019. године, са почетком у 17.00 часова, за 500 особа у нашим просторијама, достављамо вам следећу:

<u>ПОНУДУ</u> <u>АПЕТИСАНИ</u>	<i>КОЛИЧИНА</i>	<i>ЦЕНА</i>		<i>УКУПНО</i>
Сланог бадема	5 кг	100	=	500
Зелене маслине пуњене паприком	25 порц.	10	=	250
Индиски орах	5 кг	50	=	250
			=	1000
<u>ПИЋА</u>				
Кампари битер	10 л	220	=	2200
Шкотски виски	10 л	200	=	2000
Пиво данско	50 л	10	=	500
Ричард	5 л	200	=	1000
Француски вермут	5 л	200	=	1000
Ангостуре битер	1 л	200	=	200
Енглески џин	5 л	200	=	1000
Италијански вермут	6 л	200	=	1200
Канадски виски	4 л	200	=	800
Сок од јабука	10 л	50	=	500
Сок од помаранџе	10 л	50	=	500
			=	10900

ХРАНА

Канапеи са кавијаром	1500 ком	5	=	7500
Канапеи са сушеним лососом	1500 ком	4	=	6000
Морски конзервисани ракови	1500 ком	3	=	4500
Сир сечен на кочице	1500 ком	3	=	4500
			=	22500

РЕКАПИТУЛАЦИЈА ЦЕНЕ КОШТАЊА

Апетисани	1.000
Пиће	10.900
Храна	22.500
Укупно динара	34.400

Уколико прихватате нашу понуду, молимо вас то потврдите вашим писомо.
Ако желите повећати или смањити асортиман, или извршити неку измену,
стоимо вам на услузи.

У Београду,
01. 12. 2019. године.

Шеф ресторана

Из предложене понуде може се закључити која је количина пића предвиђена по једној особи. Та количина се добија када збир литара помножи са 1000 и подели са бројем особа ($116 \times 1000 = 116000 : 500 = 232$ грама).

Количина од 232 грама по особи је сасвим довољна јер је трајање коктел партије не дуже од 1 сата. За то време сваки ће гост бити услужен са 3 или 4 пића.

Апетисана је предвиђено толико да на сваку особу дође око 30 грама.

Што се тиче јела, предвиђено је 12 залогаја.

После прихватања поруџбине одговорно лице саставља радне налоге за поједина одељења.

Кухиња добија радни налог који мора да обухвата дан приређивања коктела и време почетка, количина хране која ће се служити према врстама.

Точионичца добија налог за припремање одговарајућих количина пића.

Услужно особље добија налог који мора да садржи дан приређивања пријема и час очетка, број особа, салу коју треба приремити, број барских пултова, асортиман апетисана, јела и пића.

Услужно особље треба поделити припремне радове. То чини лице које је добило налог.

✓ *Припремање прост орија*

Припремање просторије је задатак услужног особља. Он се састоји у правилном распреду столова у салама, декорацији просторија и припремању столова са апетисанима и другим што се на њих поставља. Ако се користи више просторија, важно је да су међусобно повезане. Најбоље да просторије расплажу клупским гарнитурима. Ако њих нема, треба се послужити малим округлим столовима (гиридонима). Њих треба распоредити према капацитету просторије. За овај број особа (500) биће потребно најмање 25 столова.

Столове треба прекрити столњацима пастелних боја и на њих ставити пепељаре, вазе са цвећем, апетисане, чашу са салветама и чачкалице.

Поред столова који се обично постављају поред зидова или стубова, треба са једне и друге стране до зида поставити по једну столицу. Столице су намењене старијим особама и инвалидима.

У једном делу сале се може инпровизовати барски пулт.

Пиће се сипа у чаше непосредно пред долазак гостију.

Када су све приреме готове, шеф сервиса позива све конобаре и још једном их упућује у начин служења у даје сва потребна упутства и објашњења.

✓ *Распоред услужног особља и услуживање*

За послуживање гостију на коктел партији према усвојеној поруџбини биће потребно 25 конобара и 1 шеф сервиса.

Конобаре треба поделити тако да 10 служи храну, 10 пиће, 3 за барски пулт.

У првом послужењу служи се само пиће. Због тога ће тада пиће служити и конобари који су предвиђени за служење хране. Потом се одвајају конобари за служење хране и почињу са служењем хране, док ће пићем послуживати одређени конобари.

Конобари који служе пиће морају при повратку да однесе празне чаше и да пази на уредност столова.

Бармени сипају пиће за барским пултом и истовремено врше и услуживање гостију који то желе.



У суштини гледано гарден партија је коктел партија са одређеним временским трајањем, које се организују у башти објекта или парку.

Припреме које треба извршити за гарден партију су нешто сложеније од припрема коктел партије. Морају се импровизовати барски пултови за точење и служење пића. Пултови треба формирати до ограда, односно зелених површина. На пултове, покривене одговарајућим столњацима сложе се лепо чаше отворим окренуте ка табли стола.

За храну се не формира посебни изложбени пулт јер се припремљена храна износи директно из прсотора где су припремљена.

За разлику од класичне коктел партије где се апетисани постављају по столовима, на гарден партијама се стављају на пслужавнике заједно са пићем.

Када се почне са служењем јела гостима се почиње служити и неко предвиђено вино.

Иначе за гарден партије треба планирати више освежавајућих пића са малим процентом алкохола. То је нешто, такође, што се разликује од класичне коктел партије.

Услуживање јела се не разликује од служивања јела на класичним коктел партијама.

У бастама постоји и одређени број клупа, десиће се да одређен број гостију, поготову старијих искористе и седну. У таквим приликама гостима се мора прилазити без обзира што седе.

Број конобара треба бити нешто већи него кад се коктел партија приређује. Стазе су дуге, а све се носи на рукама, што отежава и замара радну снагу.

То је разлог плус да на таквим пријемима планира већи број конобара.

Веома је битно да се после обављеног посла прикупи сав инвентар и одложи.



Хвала на пажњи !