

La Comida y Bebida en los eventos!



Banquetes y Recepciones

PARA SABER QUE TIPO DE BANQUETE SERVIR SE TIENE QUE TENER EN CUENTA:

- ❑ MOTIVOS DE LA RECEPCIÓN
- ❑ TIPO DE INVITADOS
- ❑ DIETAS ESPECIALES
- ❑ EPOCA DEL AÑO, DIA DE LA SEMANA, HORARIO, ETC.
- ❑ DURACIÓN APROXIMADA DEL EVENTO
- ❑ CANTIDAD DE PERSONAS
- ❑ ESPACIO Y ELEMENTO DE COCINA CON LOS QUE SE CUENTA EN EL DESPACHO (HELADERAS, FREEZER)
- ❑ ESPACIO QUE SE CUENTA DONDE SE SIRVE EL SERVICIO Y VER EL MAPA DE COMO LOS MOZOS Y CAMARERAS SE MOVERÁN

LA PLANIFICACIÓN Y EL ANÁLISIS DE ESTOS PUNTOS NOS FACILITARÁN LOS ALQUILERES, CONTRATACIONES Y LA PREPARACIÓN. EL ÉXITO DE UNA REUNIÓN NO SE BASA SOLO EN LA COMIDA SINO EN EL ENTORNO.

DESPUES DEL ANÁLISIS DE LOS PUNTOS ANTERIORES, HAY QUE DETERMINAR EL MENU A SERVIR.

Cálculo de Bocaditos PARA UNA RECEPCIÓN.....

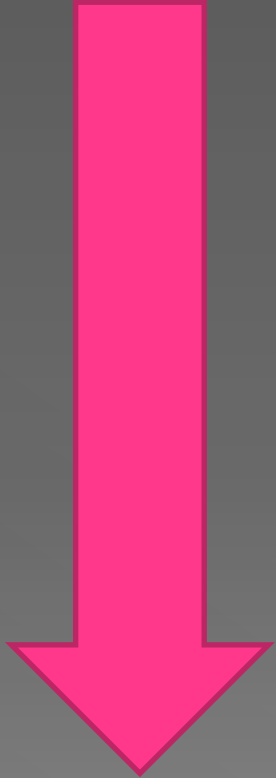
Evento	Cantidad	Salados/ agridulces	Dulce
Cóctel (2 hs)	Por Persona	6	5
	Variedad	7	7
Cóctel con Cazuela (+3 hs) -salada -cazuela -dulce	Por Persona	6 + cazuela	5
	Variedad	7	7
Cóctel con Buffet Frío (+de 4 horas) -coctel -buffet -dulce	Por persona	4/5 +la mesa buffet	5
	Variedad	6	7
Banquete (+6 horas) -recepción -PE -PP POSTRE -MESA DULCE FIN DE FIESTA	Por Persona	6 /7+ P.Entrada+ P. Principal	Postre +Mesa dulce
	Variedad	6/8	Postre +Mesa dulce

- Mini hamburguesas 86
- Chips 86
- Sandwich 86
- Minis tarteletas 86
- Fosforito
- Brochette salado
- Brochette capresse

Invitados:100

- 100x6: 600
- 600/7:86 bocaditos de cada variedad

Cálculo Bebida



Vino blanco: 1 copa

Vino tinto: 2 copas por persona y se puede elegir que porcentaje de invitados va a tomar esa bebida.

Gaseosa: 1/2 litro por persona en eventos cortos y 1 litro y 1/2 o 2 en eventos largos (SE TIENE EN CUENTA LA ÉPOCA DEL AÑO y LA DURACIÓN DEL EVENTO)

Y se puede agregar en este cálculo o por separado teniendo en cuenta que se calcula de Agua dependiendo de la época del año. (1/2 litro por persona)

El vino espumante (más conocido como champagne) se puede utilizar exclusivamente para brindar. También puede pasar que el anfitrión decida el porcentaje de invitados que tomará dicha bebida.

Se calcula que por cada botella se sirven entre 6 y 8 copas

Whisky: se calculan 2 botellas cada 100 personas. Se tendrá en cuenta la segmentación por nacionalidad, ya que existen colectividades que consumen mas de esta bebida (ingleses, irlandeses, escoceses, etc.) Cuando se prevea un alto consumo, TENER EN CUENTA LAS BOTELLAS DESCORCHADAS.

Cerveza: Se calcula 500 cc por persona EN UN EVENTO CORTO. En este caso el consumo va condicionado de dos factores como la época del año, la edad y nacionalidad o la zona de procedencia. Con lo cual EN UN EVENTO LARGO se puede calcular 1 y $\frac{1}{2}$ litros por persona.

Hielo:

La relación será de 1 barra de hilo +
2 bolsas de 15 kg. Cada 50
personas.

Cantidad de invitados	Bebida alcohólica	Cantidad de vasos medidos por noche	Cantidad de vasos que se saca de una botella	Total de botellas a comprar
100 invitados	½ vaso champagne (caso de que sea solo brindis)	50 vasos	De 1 champagne salen 8 copas	7
	1 vaso vino blanco	100 vasos	8	13
	2 vasos vino tinto	200 vasos	8	25
	3 vasos cerveza	300 vasos	5 vasos de una cerveza de 975 cm ³	60
	7,5 vasos gaseosa (1 litro y ½)	750	10 vasos en gaseosa de 2 lts	75



Dividido

20 cocas comunes
 20 cocas zero
 10 limas limon
 10 fantás
 10 aguas saborizadas
 5 aguas

Fecha:

Salón:

Evento:

CONTRATO DE BEBIDAS

Por medio de la presente se realiza un contrato de aceptación de las partes donde se detalla las bebidas traídas por parte del contratante y serán relevadas al terminar el evento.

Detalle de bebidas alcohólicas:

Detalle de bebidas no alcohólicas:

En caso de descartables como latas, las mismas serán colocadas en una bolsa aparte que no serán contadas una vez usadas por el personal ya que es material descartable.

Está Prohibido el consumo de bebidas alcohólicas para menores de 18 años.

Firma del contratante:

Firma del responsable:



CÓCTEL

El cóctel no es una recepción que precede al banquete principal.

El homenajeados pueden estar con todos los invitados, por lo que es muy ameno.

Los camareros salen con bandejas continuamente. Hay variedad de opciones saladas. Llegado un momento, saldrán con opciones dulces. Los invitados no se quedan con hambre, porque hay mucha variedad y la cantidad es prácticamente la misma que si estuvieran sentados.

Se aconseja que se indique en la invitación, para evitar que haya personas que no coman pensando que se trata de un cóctel previo a la celebración. Se puede indicar, “a continuación (de la ceremonia) tendremos la comida-cóctel o la cena-cóctel que tendrá lugar en tal sitio”.



Banquete

Es la opción más tradicional. La comida se sirve con los invitados sentados en diferentes mesas, y serán atendidos por un camarero. El/los homenajeados están en la mesa principal, por lo que la interacción con los invitados es más complicada. El orden de comida sería por lo general una entrada, plato principal y postre. Y en muchos casos habrá una recepción al principio





BUFFET

Consiste en colocar mesas con los diferentes tipos de comida: entrantes, principales, acompañamientos y guarniciones, bebidas, y postres. Y los invitados se van sirviendo la comida que deseen tomar.

Se deben colocar mesas con sillas para los invitados con más edad o que deseen sentarse para comer. El resto lo puede hacer como opción en mesas altas vestidas adecuadamente.

Si hay demasiados invitados es mejor mesas en el centro, tipo “isleta” central, y no pegadas a la pared.



Por lo general barras o islas de comida engloban alimentos por temas. Por ejemplo: variedades de ensaladas, sushi y hamburguesas, pizzas, etc.

También se puede incluir showcooking (cocinando al momento según petición).

En algunas barras, el comensal puede servirse por sí mismo (quesos, ensaladas). En otros mejor poner camareros (ej. arroces, hamburguesitas).

Se recomienda también disponer barras de cafés, pasteles, y otras opciones dulces (mesa dulce) que es una mesa con diferentes postres (frutas, cremas, tartas, pastelitos, cup cakes, cake pops).

Barras de nexpresso una vez termina la celebración. Con dos variedades (café y descafeinado) servido por camareros.

Conociendo los diferentes estilos que hay para servir, debemos dejar aconsejarnos por el catering la mejor opción según nuestras necesidades, número de invitados, o preferencias del homenajeado.

La comanda: en eventos la comanda especifica todo lo que los invitados van a comer en el evento. Sin precios. Y con una nota que especifique alguna situación

En los restaurantes el mozo es
el encargado de tomar la
comanda:



Comanda en Restaurantes

The diagram shows a restaurant order form with the following labels and arrows:

- Nombre Camarero**: Points to the top section of the form.
- Nº Mesa**: Points to the 'Mesa' field.
- Poner la fecha**: Points to the 'Fecha' field.
- Nº Comensales**: Points to the 'Comensales' field.
- Bebidas**: Points to the 'Bebidas' section of the table.
- Aperitivo**: Points to the 'Aperitivo' section of the table.

The form includes a header section for 'CAMARERO', 'Mesa', 'Fecha', and 'Comensales'. Below this is a table with columns 'CANTIDAD', 'CONCEPTO', 'PRECIO', and 'TOTAL'. The table is divided into sections for 'Bebidas' and 'Aperitivo'.

EL RECORRIDO DE LA COMANDA



COCINA



FACTURACIÓN



RANGO

Comanda en eventos

COMANDA

RECEPCIÓN

Bandejeo de pizza y sandwiches de miga

PLATO PRINCIPAL

Pernil de paleta y pernil de novillo + Pollo- Ensalada + Jarras en mesa, cerveza en lata y vino en mesa donde tomen vino

POSTRE

Helado. Ofrecer Champagne si quieren acompañar para tomar el helado.

MESA DULCE + panettone que se cortará en el momento.]

NOTA:

Se sientan en el lugar que deseen, no hay seating plan.

COMANDA

Casamiento: Barbara y Claudio

Cantidad de invitados 135

95 mayores

12 niños de 5 a 10

Y 12 niños menores a 4 años

Horario del servicio: 21hs hasta 06:00hs.

Recepción: Empanaditas pollo y carne, pizzetitas de jamón y morrón, fugazzeta, napolitana, calabresa, palmitos, primavera, Muzzarella sandwich de miga y tablas de quesos y fiambres.

Isla con PERNIL jamón de cerdo con figacitas y aderezos, disco de bondiola a la portuguesa con figacitas.

Plato principal: Pollo al verdeo con Guarnición: Papas rústicas.

Postre: Copa Helada.

Menú niños y adolescentes: Milanesisas con papas

Postre niños: bombon helado en palito

Mesa dulce:

Café: Se encarga de traer la familia

Notas:

Mesa 7: Persona celíaca.

Mesa8: persona diabética.

Mesa 11: persona alcohólica.]