



Lekcja 2 \ "Dobór menu\ "

Organizacja przyjęcia i dobór odpowiedniego menu uzależnione jest przede wszystkim od rodzaju przyjęcia i okazji jego wydania. I tu wyróżnić możemy:

- oficjalne śniadanie
- oficjalny obiad
- aperitif
- cocktail-party
- przyjęcie bufetowe

Ważne jest aby podczas serwowania posiłków pamiętać o odpowiedniej kolejności:

przystawka na zimno -> zupa-> przystawka na gorąco
-> dania rybne -> dania mięsne -> sery -> desery ->
owoce -> kawa.

Oczywiście nie podajemy wszystkiego możemy ułożyć własny zestaw np. zupa -> danie mięsne -> deser -> kawa

Należy jednak pamiętać że ułożenie sztucy jest uzależnione od kolejności podawanych potraw.

Po ustaleniu menu możemy przejść do doboru napojów:

-do przystawki najczęściej serwowane jest wino wytrawne lub wódka, a do zupy nie wypada podawać napojów alkoholowych.

-owoce morze dobrze komponują się w połączeniu z winem białym wytrawnym podobnie jak cielęcina i drób. Z kolei wołowina, wieprzowina i dziczyzna jest idealna do czerwonego wina. Szampan i wino rose pasują do wszystkiego z wyjątkiem potraw z jaj.

Kawior bardzo dobrze smakuje z szampanem.

Natomiast do kawy zawsze podać możemy likier lub koniak. Whisky nadaje się na aperitif lub zakończenie przyjęcia.

Należy pamiętać o zasadach iż win słodkich nie podajemy przed wytrawnymi a czerwonych przed białymi.

szampan przed lub po winach ale nie pomiędzy nimi.

- szampan podaje się przed winem białym i czerwonym, po tych winach, zamiast tych win, ale nie między tymi

