

## Společenská setkání

**Číš vína (Coupe de champagne)** jsou společenské akce konané pro větší počet osob většinou před obědem. Trvá asi 30 minut. Uskutečňuje se při příležitosti státního svátku, při podpisu smluvních dokumentů, otevření výstavy apod. Podává se šampaňské víno, víno, nealkoholické nápoje, ze silnějších nápojů sherry, nikdy však pivo nebo nápoje jako whisky. K dispozici jsou zákusky, popř. chuťovky, vhodným doplňkem jsou sýrové výrobky, slané pečivo, mandle a jednohubky, které obsluhující personál podává z podnosů nebo jsou uloženy na studeném nabídkovém stole. Konzumuje se ve stoje.

### Čaj o páté – five o'clock tea (fajfóckloktý)

odpolední společenské setkání pro mládež. Má dlouhodobou tradici a v minulosti se pořádalo hlavně pro děti diplomatických pracovníků. V jeho začátcích se podával pouze široký sortiment čajů a čajového pečiva, ale postupem času se nabídka obohatila o různé výrobky **studené kuchyně**, studené a teplé nealkoholické nápoje, dezerty a ovoce. Neodmyslitelnou součástí této **akce** je hudba a v některých případech i vymezený prostor na tancování.

**Koktej party** je kratší společenské setkání například při vernisáži, po koncertě nebo otevírání nových prostor a jiných událostí, kdy číšníci roznášejí studené a teplé občerstvení, tak aby je hosté mohli jíst bez talířku a příboru. Celá událost se koná při stání a začíná odpoledne nebo kolem 17:00 - 18:00 hodiny, trvá cca 2 - 3 hodiny. Doprovází také programy jako např. módní přehlídky, prezentační projekce apod. Nabízejí se alkoholické i nealkoholické nápoje. Obvykle jsou to míchané nápoje - cocktaily, proto pokud máme více než 20 - 30 hostů, je vhodné zaměstnat profesionálního barmana.

V nabídce by neměly chybět ani whisky, gin, vodka, ale také víno a různé džusy. Jídlo se proto nepodává, pouze různé oříšky, tyčinky, jednohubky, případně chlebičky a pikantní drobnosti. Je třeba se obléknout podle pozvánky nebo formálně, to znamená tmavý oblek pro pány, dámy tzv. šaty "cocktejlky" nebo malé večerní.

**Garden-party** je velká **zahradní slavnost**, která má charakter **recepce**. Úspěch této akce závisí především na příznivém počasí, neboť se jedná o pohoštění pod širým nebem. Pořádá se zpravidla v soukromí, hlavně v letních měsících. Najdeme zde **široký sortiment jídel** připravených na rožni, roštu, grilu a v alobalu. Hostitel předem připraví nabídkové stoly, kde jsou uloženy všechny pokrmy a hosté se obsluhují sami nebo s pomocí kuchařů a obsluhujícího personálu. **Společenská zábava** se doplňuje programem, hudbou, tancem a ve večerních hodinách může být atmosféra umocněná barevným osvětlením. Obvykle začíná kolem 17.00 hodiny.

### River party – výlet na lodi

V našich podmínkách se jedná převážně o jízdu na lodi na velkých vodních plochách. Může být krátkodobé i dlouhodobé setkání určitého okruhu lidí. Velký důraz se klade na navození příjemné atmosféry, která je při této akci důležitější než **gastronomická část**. Večer bývá ve vinárenském nebo barovém stylu. Při příznivém počasí se koná především na palubě lodi, kde celkový dojem dotváří živá hudba a ve večerních hodinách i barevné osvětlení. Při **servírování jídel a nápojů**, se zde využívají prakticky všechny způsoby přípravy pokrmů i servisu.

### Pozvání na bowli

společenské setkání pro mladé, pořádané v odpoledních a večerních hodinách. Má určitý program, který navazuje na přípravu a servis několika druhů bowle (nealko a alkoholická). Po ukončení přípravy se nápoj nabízí z baru, kdy se hosté obsluhují sami. Bowle se podává v malých skleněných šálcích s podšálkem a lžičkou. Z pokrmů nabízíme malé občerstvení, slané pečivo a chuťovky. Před ukončením slavnosti nabízíme hostům kávu.

**Vernisáž** výstava obrazů či fotografií, kde se podává jednoduché pohoštění - víno, džus, chuťovky.

**Matiné** jde o dopolední nebo odpolední slavnost s kulturním programem. Při různých příležitostech, které se uvádějí přímo na pozvánce.

**Piknik** tato společenská událost se může jednoduše nazvat i výlet do přírody. Oblíbený je hlavně u zahraničních hostů, kterým může posloužit jako příjemné zpestření programu.

Jídla se mohou podávat dvěma způsoby:

1. Hosté si sami přinesou připravená jídla v košících a hostitel zajistí pouze nápoje, inventář a zařízení.
2. O vše se postará hostitel. **Objednané pokrmy** a nápoje dopraví na místo konání pikniku, kde se vše nachystá, před příchodem hostů.

**Je třeba zvážit tyto okolnosti:**

- doba trvání akce a program (část gastronomickou, společenskou, kulturní, sportovní.
- volba vhodného místa a pravidla ochrany přírody
- písemné zajištění gastronomické části (soupis inventáře, zboží, seznam pracovníků, zajištění dopravy a nákladů, způsob osvětlení ....
- zajištění stolového a sedacího inventáře, možnost chlazení nápojů atd.
- možnost servisu specialit, selete, pečeně, pstruzi, kuřata, různé špízy, uzeniny připravované na grilu
- podávané nápoje (káva, grog, svařené víno, punč, čaj

Hostitel se také může postarat o zpestření a zpříjemnění této akce například rybařením a následným zpracováním úlovku.

**Coffeebreak** forma pohoštění při kongresech nebo konferencích pomocí nabídkových stolů v oddělené místnosti, do které se hosté přesunou během vyhrazené přestávky. Nahrazuje svačinu nebo přesnídávku. Sortiment např. teplé nápoje – káva, čaj, dezerty, chlebíčky, minerálky, džusy, ovoce.