

Příprava rautu

Pravidla pro sestavování seznamu pokrmů a nápojů při rautu

- Převládají pokrmy studené kuchyně
- Na jednoho hosta počítáme:
 - ✓ Pokrmy: 150 – 200 g masa, 150 g zeleniny, 100 g ovoce, 50 g sýrů, 3 rautové zákusky, 100 g pečiva. K teplým pokrmům můžeme nabízet teplé přílohy
 - ✓ Nápoje: 2 dcl nealkoholických nápojů, 3 – 5 dcl vína, 1 káva, lihoviny zařazujeme pouze na přání hostitele.

Příprava rautu

- Příprava inventáře
- Kontrola stavu místnosti
- Příprava nabídkových stolů
- Příprava odkládacích stolů a míst k sezení
- Založení pokrmů a nápojů na nabídkové stoly
- Osobní příprava
- Konečná kontrola

Hlavní nabídkový stůl

- Umístění ve středu místnosti
- Šířka 160 – 240 cm, délka stolů dle počtu hostů
- Do středu stolu umístíme květinovou výzdobu
- Na okraje stolů zakládáme dezertní talíře asi 15 ks, ubrousky a příbory
- Počet inventáře je 1,5 krát větší než počet hostů

Hlavní nabídkový stůl

- Nabídkové stoly prostíráme bočním prostíráním – skirting
- Pokrmy na mísách zakládáme podle jejich významu
- Moučníky můžeme zakládat k nabídkovému stolu s kávou.
- K založeným pokrmům zakládáme vhodné překládací příbory

Teplý nabídkový stůl

- Umistujeme ke stěně
- Z vnější strany prostíráme pomocí sukně – skirting.
- Pokrmy mohou být prezentovány formou nabídkového lístku
- Vhodná šířka stolu 120 cm
- Tyto stoly většinou obsluhují kuchaři
- Pokrmy jsou uchovávány ve vyhřívacím vozíku nebo shafing

Nápojový stůl

- Nápojové stoly jsou umístěny u stěn
- Šířka stolu 120 cm, z vnější strany se prostírá skirting.
- Vkusně upravená výstavka nabízených nápojů
- Inventář odpovídá nabízenému sortimentu
- Pokud nabízíme míchané nápoje připravíme open bar
- Sklenice rovnáme do různých obrazců
- Zvlášť připravíme nabídkový stůl na teplé nápoje

Odkládací stolky

- Menší stolky
- Prostírají se s převisem 30 cm
- Umístění u stěn

Ostatní nabídkové stoly

- Salátový nabídkový stůl
- Moučníkový nabídkový stůl
- Nabídkový stůl pro aktivní nabídku sýrů

Obsluha při rautu

- První skupina – starost o nabídkové stoly. O teplé nabídkové stoly se mohou starat i kuchaři. Dále mohou zajišťovat také dranžírování
- Druhá skupina – zajišťuje nabídku nápojů u nabídkových stolu.
- Třetí skupina – zajišťuje úklid použitého inventáře
- Mohou být nabízeny i míchané nápoje prostřednictvím open baru