

# MICE Poland

Meetings • Incentives • Conferences • Events

## MICE CATERING

# Niewygodne menu

Doświadczeni organizatorzy imprez integracyjnych, eventów oraz uroczystych bankietów z reguły ściśle określają skład menu i zasady cateringu. Wiedzą, że nieodpowiedni dobór dań może skutecznie „położyć” całą imprezę.

Cateringowe menu zazwyczaj bardzo oryginalne, odświeżające i obfitujące w wiele smakołyków nie powinno zawierać niektórych pozycji. Z pozoru atrakcyjne i powszechne potrawy mogą okazać się trudne do zaserwowania, a jeszcze trudniejsze do konsumpcji. Warto zapoznać się zatem z listą tych potraw, których cateringowcy unikają i odradzają nie tylko przez wzgląd na własną wygodę, ale przede wszystkim dla dobra gości.

### Trudne podanie

Przygotowują jadłospis na imprezę trzeba uwzględnić wiele aspektów. Jednym z najważniejszych jest miej-

ją także dania z krótkim terminem przydatności do spożycia. Lepiej zrezygnować z ich podawania, niż ryzykować zatrucie uczestników imprezy. Tym bardziej, że można zastąpić je np. produktami sezonowymi.

### Poradź się specjalisty

Dla profesjonalisty nie ma potraw, których nie dałoby się zaserwować jednakże jest kilka, kilkanaście dań, które są trudniejsze do podania i niekoniecznie dobrze sprawdzają się w typowym menu cateringowym. Organizatorzy eventów, uroczystych wieczorów i gal powinni zdać się na wiedzę i doświadczenie osób, które



Zdarzają się jednak imprezy podczas których nie sposób nie podać owoców morza. Takim przykładem mogą być eventy np. w greckim stylu.

sce, w którym serwujemy potrawy oraz liczba osób, które należy obsłużyć podczas danego wydarzenia. Duże gale czy uroczyste kolacje muszą odbyć się bez dań wymagających podania w ściśle określonej temperaturze. Trudną sztuką jest bowiem podanie wszystkim gościom w tym samym czasie ciepłej potrawy. Trudności w serwowaniu i konsumpcji stwarza-

na co dzień zajmują się cateringiem. Ich zadaniem jest podpowiedzenie zleceniodawcy i wspólne stworzenie menu, które spełni oczekiwania organizatorów i ich gości.

### Warto pamiętać:

- cateringowe menu powinno być sprawdzone- najlepiej gdy organizator odpowiednio wcześniej będzie

### Zdaniem eksperta

#### Do niewygodnych podczas cateringu potraw należą:

- Owoce morza, które smakują tylko wtedy, gdy są podawane bardzo świeże. Kalmary, krewetki, ośmiornice nie mogą zbyt długo leżeć w szewingach, gdyż tracą walory smakowe. Zdarzają się jednak imprezy podczas których nie sposób nie podać owoców morza. Takim przykładem mogą być eventy np. w greckim stylu, wtedy proponuję raczej podanie owoców morza na zimno.



**Bartłomiej Czerwiński**  
szef kuchni hotelu Mazurkas

- Pewne gatunki mięsa i ryb – połędwica wołowa ma ściśle określony czas pieczenia. Przedłużenie lub skrócenie tego czasu znacząco wpływa na smak i jakość potrawy. Bardzo trudno zatem podać wszystkim gościom szczególnie, gdy jest ich bardzo wielu i w jednakowym czasie, doskonale upieczony kawalek mięsa. Ponadto połędwica na gorąco w zasadzie nie nadaje się do serwowania na bufetach szwedzkich. Podobnie jest z rybami. Do tych niepolecanych zaliczyłbym np. tuńczyka czy miecznika, lepiej zastąpić je dobrze przyrządzonym sandaczem, lososiem czy solą.

- Potrawy z makaronów – ciasto szybko wchłania wodę i po krótkiej nawet chwili z umieszczonego w naczyniach makaronu z sosem robią się mało apetyczne kluchy. W przypadku imprez w konwencji azjatyckiej czy włoskiej, które nie mogą odbyć się bez tego specjału proponuję stworzenie gorącej stacji, przy której kucharz na bieżąco przygotowuje i od razu podaje potrawy makaronowe gościom.

- Zupy – kłopotliwe są zarówno w obsłudze i podaniu, jak i w konsumpcji. Wymagają odpowiednich naczyń, a przy okazji bankietów, koktajli stojących są niewygodne także dla gości. Pamiętać należy, że rosółem czy barszczem bardzo łatwo zaplaścić ubranie szczególnie wtedy, gdy je się je na stojąco. Typowe zupy zastąpić można z powodzeniem kremami.

- Lody – lubiany chyba przez wszystkich deser niestety jest wyzwaniem dla cateringowca. Przede wszystkim trudno jest utrzymać w odpowiedniej temperaturze tak dużą ilość lodów, by starczyło np. podczas kilkuset osobowego bankietu. Lody podawane w pucharkach, z kolei szybko stają się mało efektywne. Nim trafią do wszystkich gości mogą być już na wół rozpuszczone, a tak wyglądają nieelegancko. Tym, którzy nie wyobrażają sobie deseru bez lodów polecę stację lodową.

- Niektóre drinki – podanie Martini na bankiecie, podczas którego goście przemieszczają się nie jest najlepszym pomysłem. Martini wymaga odpowiedniej oprawy i specjalnego szkła. Łatwo wylać trunk z szerokiego i płytkiego kieliszka, w którym powinno podawać się Martini. Warto pamiętać także o tym, że ten rodzaj kieliszków niezbyt często wykorzystywanych trudno także wypożyczyć

miał możliwość skosztowania potraw proponowanych przez firmę cateringową

- zatrudniając firmę cateringową warto zapoznać się z jej możliwościami logistycznymi- mniejsze firmy zazwyczaj dysponują mniejszymi ilościami nakryć i urządzeń potrzebnych do serwowania potraw

- catering to także obsługa kelnerska- jednakowe, schludne stroje oraz profesjonalne traktowanie gości, nienaganne maniere zgodne z kodeksem kelnerskim podniosą rangę wydarzenia

- sytuacje kryzysowe się zdarzają- dobrze mieć pewność, że firma cateringowa pomoże je umiejętnie rozwiązać – np. w momencie gdy na imprezie zjawi się więcej osób niż się tego spodziewaliśmy

- firmę cateringową odpowiednio wcześniej poinformować należy przede wszystkim o: możliwościach technicznych obiektu, parametrach sali przeznaczonej na jedzenie, ilości gości, scenariuszu imprezy oraz zapleczu które pozostanie do dyspozycji obsługi.