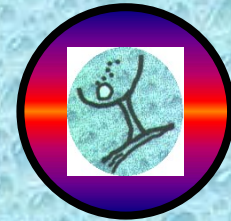


# BUFFET



**BUFFET** Dal Francese significa credenza o mobile con stoviglie, biancheria, ecc. per l'allestimento della tavola.

**ORA MOLTO UTILIZZATO NELL'HAPPY HOUR E NEI MOMENTI DI FESTA**

## **LE REGOLE PRINCIPALI**

1 zona buffet accessibile da varie vie di accesso

2 disposizione vassoi (se utilizzati) in zone alternate, ogni zona con tutta la tipologia offerta, non si creerà una lunga fila.

3 piatti, tovaglioli e posate per gli ospiti in vari punti del buffet. Anche ciotoline per eventuali scarti.

4 cameriere buffet presente. Aiuta gli ospiti, riassetta i piatti, mantiene pulita la zona e il tavolo buffet, ritira i bicchieri vuoti. Una presenza discreta.

5 le decorazioni nei piatti devono essere commestibili.

6 l'illuminazione deve far risaltare l'armonia dei piatti e delle decorazioni



7 spezzettare, creare forme, improvvisare, usare la fantasia

8 addobbo floreale in armonia con colori, poco profumato, non esagerato

9 adeguato al tipo di proposta

10 seguire la stagionalità

Consiglio: zona Drinks separata con presenza Bartender.