

В гостях у шведов.



Меню шведского стола очень обширное, следует тенденциям конкретного сезона: когда за окнами холодно и сыро, гости кафе наслаждаются русскими щами, татарской лапшой, восточной думлой, а с наступлением тепла — на первое место выходят окрошка, фруктовые десерты, холодные закуски. В последнее время в Казани растет популярность выездных фуршетов и банкетов, при которых обслуживание происходит не в зале, а с выездом к заказчику, или на природе.

Шведский стол и вправду придумали шведы. Много веков назад, когда скандинавы ожидали приезда множества гостей, они делали заготовки из долгохранящейся еды — соленой рыбы, вареной картошки и овощей, копченого мяса - чтобы не готовить каждый раз заново, и накормить всех вновь прибывших.

В прошлом, Шведы еду подавали на стол в больших мисках, и каждый брал столько, сколько захочет. Сейчас, разумеется, ситуация иная: в нормальном отеле повар должен подавать на стол исключительно свежую пищу. Остался лишь принцип подачи: вся еда — на виду у гостя и он может сам определить, чего он хочет попробовать, а чего нет, и положить столько, сколько хочет. Шведский стол считается самой демократичной формой питания, он позволяет гостю поесть вкусно, разнообразно и быстро.

Особенности шведского стола:

- позволяет обслуживать сразу большое число людей;
- это максимально большое количество угощений: холодные, горячие закуски, салаты, горячие блюда, канапе, десерты, широкий выбор напитков, а значит свобода выбора для гостя;
- нет явных ограничений на количество потребления блюд;
- это есть только то, что нравится.

Свадебное фото дня

Автор: admin
10.12.2012 20:37 -

