
SADRŽAJ

| | |
|---|-----------|
| Predgovor | 9 |
| 1. Jednostavni prigodni obroci..... | 11 |
| 1.1. Ugovor o pružanju prigodnih ugostiteljskih usluga..... | 11 |
| 1.2. Prostorije za prigodne prijmove..... | 13 |
| 1.3. Kasna večera..... | 14 |
| 1.4. Čajanka s plesom | 14 |
| 1.5. Piknik..... | 15 |
| 1.6. Zabava – <i>party</i> | 17 |
| 2. Svečani prigodni obroci..... | 19 |
| 2.1. Banketni odjel..... | 19 |
| 2.2. <i>Cocktail party</i> | 20 |
| 2.2.1. Izbor hrane i pića | 22 |
| 2.2.2. Prošireni (bogati) <i>cocktail party</i> | 24 |
| 2.2.3. Načini organiziranja i posluživanja | 26 |
| 2.3. Banket..... | 29 |
| 2.3.1. Pripremni radovi | 30 |
| 2.3.2. Organizacija posluživanja..... | 42 |
| 2.3.3. Doček i razmještaj gostiju za stolove | 44 |
| 2.3.4. Posluživanje jela i pića | 45 |
| 2.3.5. Pospremanje inventara i ispraćaj gostiju | 50 |
| 2.3.6. Kalkulacija prodajne cijene svečanih obroka | 51 |
| 2.4. <i>Buffeti</i> | 53 |
| 2.4.1. Općenito o <i>buffetima</i> | 53 |
| 2.4.2. <i>Buffet</i> u svakodnevnoj praksi..... | 54 |
| 2.4.3. Svečani <i>buffeti</i> | 56 |
| 2.4.3.1. Svečani hladni <i>buffet</i> | 57 |
| 2.4.3.2. Jelovnik ili karta pića hladnog <i>buffeta</i> | 61 |
| 2.4.3.3. Postavljanje jela na <i>buffet</i> -stol..... | 63 |
| 2.4.3.4. (Samo)posluživanje na svečanome hladnom <i>buffetu</i> | 65 |

| | |
|--|-----|
| 2.5. Svečani topli <i>buffet</i> | 67 |
| 2.6. Svečani hladno-topli buffet..... | 69 |
| 2.7. Nacionalni i ostali hladni <i>buffeti</i> | 69 |
| 2.8. Vrtno primanje | 76 |
| 2.9. <i>Barbecue</i> | 77 |
| 2.10. Svečani obiteljski obroci..... | 78 |
| 2.11. Svadbeni ručak ili večera | 78 |
| 2.12. Doček Nove godine sa svečanom večerom | 81 |
| 2.13. Svečani obroci uz katoličke vjerske blagdane | 82 |
| 2.14. Božićni objed ili večera | 82 |
| 2.15. Uskrсни obroci..... | 83 |
| <i>ZA ONE KOJI ŽELE ZNATI VIŠE</i> | |
| 3. Diplomatski prijmovi | 85 |
| 3.1. Vrste diplomatskih prijmovi..... | 86 |
| 3.2. Diplomatski protokol | 88 |
| 3.3. Raspored prema pravu prednosti | 88 |
| 3.4. Suradnja sa službom protokola..... | 90 |
| 3.5. Pozivnica za prijam..... | 90 |
| 3.6. Meni – jelovnik – pića | 91 |
| 3.7. Posluživanje uzvanika | 92 |
| 3.8. Ekonomičnost i proizvodnost prigodnih obroka..... | 94 |
| <i>ZA ONE KOJI ŽELE ZNATI VIŠE</i> | |
| 4. Organizacija plesa, bala | 97 |
| 4.1. Otvoreni ples za građanstvo..... | 97 |
| 4.2. Bal – zatvoreni ples za uzvanike | 98 |
| 4.3. Gala-bal..... | 99 |
| <i>ZA ONE KOJI ŽELE ZNATI VIŠE</i> | |
| 5. Pružanje ugostiteljskih usluga izvan ugostiteljskog objekta – catering | 101 |
| 6. Ukrašavanje svečanih stolova | 105 |
| 6.1. Govor boja | 106 |
| 6.2. Ukrasi na stolu | 107 |
| 6.3. Slaganje (aranžiranje) cvijeća..... | 109 |
| 6.4. Cvjetni stolni aranžmani | 110 |
| 6.5. Njega cvjetnih aranžmana..... | 114 |
| 7. Dogotavljanje jela pred gostima | 116 |
| 7.1. Hladna jela | 117 |

| | |
|---|------------|
| 7.2. Rasijecanje mesa..... | 125 |
| 7.3. Rasijecanje rakova (D coupage l' crevisses)..... | 128 |
| 7.4. Filetiranje riba..... | 130 |
| 7.4.1. Filetiranje kuhanih riba..... | 133 |
| 7.4.2. Filetiranje prženih riba | 134 |
| 7.4.3. Filetiranje hladnih riba | 134 |
| 7.4.4. Prilozi jelima od riba | 138 |
| 8. Jela koja gosti sami pripremaju | 140 |
| 8.1. Fondi od sira | 140 |
| 9. Flambirana jela | 144 |
| 9.1. Flambirana slana jela | 147 |
| 9.2. Flambirana slatka jela | 152 |
| 10. Pripremanje i posluživanje jela i pića u baru | 157 |
| 10.1. Vrste barova | 157 |
| 10.2. Prostorije bara | 162 |
| 10.3. Oprema bara..... | 163 |
| 10.3.1. Barski to ionik..... | 164 |
| 10.3.2. Sitni inventar | 165 |
| 10.4. Organizacija rada u baru | 170 |
| 10.5. Svojstva miješanih pića | 173 |
| 10.6. Mjere za miješana pića | 174 |
| 10.7. Pripremni radovi | 175 |
| 10.8. Potrebna pića i namirnice u baru (barski stock) | 177 |
| 10.9. Miješanje pića..... | 180 |
| 10.9.1. Kratka miješana pića | 182 |
| 10.9.2. Duga miješana pića..... | 184 |
| 10.9.3. Pića fantazije | 189 |
| 10.9.4. Posluživanje u baru..... | 191 |
| 10.10. Boniranje i naplaćivanje usluga u baru..... | 194 |
| 10.11. Stručno barsko nazivlje..... | 195 |
| 11. Posluživanje hrane i pića u prijevoznim sredstvima | 199 |
| 11.1. Posluživanje hrane i pića na putničkom brodu | 199 |
| 11.2. Posluživanje hrane i pića u vagon-restauraciji | 202 |
| 11.3. Posluživanje hrane i pića u putničkom zrakoplovu | 203 |
| 11.4. Posluživanje hrane u rotelu..... | 208 |

| | |
|--|-----|
| <i>ZA ONE KOJI ŽELE ZNATI VIŠE</i> | |
| 12. Dijetalna prehrana | 209 |
| 12.1. Osnovna načela dijetalne prehrane | 209 |
| 12.2. Psihologija posluživanja dijetalaca..... | 210 |
| <i>ZA ONE KOJI ŽELE ZNATI VIŠE</i> | |
| 13. Cigare, cigarete i njihovo posluživanje | 212 |
| 13.1. Cigare..... | 212 |
| 13.2. Posluživanje cigara | 215 |
| 13.3. Cigarete..... | 216 |
| 13.4. Posluživanje cigareta | 217 |
| <i>ZA ONE KOJI ŽELE ZNATI VIŠE</i> | |
| 14. Prodaja ugostiteljskih usluga | 219 |
| 15. Pojmovnik | 223 |
| Literatura..... | 235 |