



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ

Soğuk yiyecekler:

Soğuk hors d'oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır.

Zeytinyağlılar, somon füme, dil füme, galantinler, soğuk pateler, dana ve tavuk jambon, belvü usulü bütün balıklar, bütün istakoz vb. kabuklular, soğuk et tabakları (rozbif, tavuk, kuzu vb), karides kokteyl, Türk mutfağı mezeleri, kanapeler ve çeşitli soğuk soslar, vb. Özellikle aspik uygulamaları soğuk büfede çok önemlidir.

Yiyeceklerin bekleme sırasında kurummasını önler ve pırıltılı görünümü ile ışık saçan ve görünümü güzelleştirir.

Salatalar: Çeşitli süslenmiş salatalar, marul, havuç kompozisyonları, karışık salatalar, patlıcan salatası, Rus salatası, mısır salatası vb.

Soslar: Her türlü salata sosu, soğuk soslar ve dip soslar.

Mezeler: Meze olarak kullanılan her türlü yiyeceği kapsar. Türk mutfağı mezeleri, tarator, tarama, humus, soğuk etler, turşular, söğüş salatalar vb.

Zeytinyağlılar : Dolmalar, sarmalar, zeytinyağlı sebze yemekleri zeytinyağlı fasulye, enginar, kereviz, piyaz vb.

Peynirler: Her türlü peynir açık büfede yer alabilir, sindirimi kolaylaştırıcı etkisinden dolayı yemek arasında (içki ile beraber) veya yemeğin sonunda yer alabilir. Kaliteli ve pahalı peynirlerin olması büfenin kalitesinin göstergesidir.

Soğuk Etler : Dil füme, galantinler, soğuk pateler, dana ve tavuk jambon, soğuk et tabakları tavuk, kuzu vb.

Özellikle roti usulü pişirilmiş etler süslenerek ve dilimlenerek dekore edilir. Rose boeuf (rozbif), kümes hayvanları hindi, tavuk, ördek vb sunulabilir.

Soğuk Balıklar: Somon füme, belvü usulü bütün balıklar, çeşitli balık fümeleri, mayonezli soğuk balık ve her türlü deniz ürünü.

Sıcak Yiyecekler:

Bir veya iki çeşit çorba, en az iki çeşit börek, kebablar, kuzu eti yemeği, tavuk kızartması veya yemeği, dana eti yemekleri, bir veya iki çeşit balık yemeği, çeşitli garnitürler (sebze, pilav, makarna, patates vb.), köfte, tencere yemekleri, çeşitli sıcak soslar vb.

Çorbalar: Tercihen iki çeşit çorba olmalıdır. Çorbalar farklı malzemelerden hazırlanır. Örneğin, birisi yoğurtlu veya kremalı beyaz bir çorba ise diğeri kırmızılı sebze çorbası veya etli bir çorba olması uygun olur. Böylece farklı tercih yapan gruplara hitap edilmiş olur.

Börekler: En az iki çeşit farklı börek içleri ile hazırlanmış börek seçilmelidir.

Pilavlar: Pilav çeşitleri sade olarak garnitür amaçlı düşünülebilir. Bunun yanında etli, sebzeli pilav çeşitlerine de yer verilebilir.

Makarnalar: Makarna çeşitleri sade olarak garnitür amaçlı düşünülebilir. Bunun yanında soslu, etli, sebzeli makarna çeşitlerine de yer verilebilir.

Et Yemekleri : Tencere fırın, tava veya ızgarada hazırlanmış kebablar, kuzu eti yemeği, tavuk kızartması veya yemeği, dana eti yemekleri sunulabilir. Konukların yanında şov amaçlı ızgara ve alevli et yemekleri hazırlanabilir. Ayrıca açık büfeler; bütün kuzu, et dolmaları gibi hazırlanması uzun süren alakart restaurantlarda verilmesi mümkün olmayan özellikli ve güzel Türk Mutfağı yemeklerini sunma imkanı sağlar.

Balıklar: Bir veya iki çeşit balık yemeği olması uygun olur. Özellikle sahil işletmelerinde çeşitli balıklar ve balık yemekleri olmalıdır.

Mantılar: Makarna, börek veya sıcak yemek çeşitleri arasında düşünülebilir. Önceden hazırlanabilen ve büfe için sunumu kolay sevilen yemekler arasındadır.

Soslar: Et yemekleri veya mantı, makarna gibi yiyeceklerin yanında verilen sıcak soslar yemeğin yanına sos kabı ve kaşığı ile konulmalıdır.

Garnitürler: Et yemekleri yanında verilebilen sebze, pilav, makarna, patates vb. çeşitli garnitürler yemeğin yanında servis maşası ile sunulmalıdır.

Tatlılar ve Meyveler:

İki veya üç çeşit Türk tatlısı, sütlaç, çikolatalı mus, üç dört çeşit yaş pasta, iki üç çeşit meyveli turta, puding, krem karamel, kazandibi, meyve kompozisyonları, meyve kompostosu, taze meyve sepetleri, meyve salatası, meyve suları, vb.

Hamur Tatlıları: Baklava çeşitleri, kızartılarak yapılan tatlılar, revani veya yöresel hamur tatlılarının her türlü olabilir.

Sütlü Tatlılar: Sütlaç, muhallebi, kazandibi vb. her türlü sütlü tatlı olabilir.

Yaş Pastalar Ve Pötibörler: Renkli ve gösterişli olmaları sebebi ile her türlü büfeye zenginlik ve renk katar.

Meyveli Tatlılar: Hafif olmaları sebebiyle tatlı seçenekleri arasında yer almalıdır. Ayva, elma, kabak ve meyve salataları vb.

Meyveler : Mevsimlere göre taze, renkli, bütün veya dilimlenmiş meyve seçeneklerine yer verilmelidir.

Ekmek Büfesi: Yiyecekler sıralandıktan sonra en son ayrı bir grup halinde tereyağı, ekmek, peçete, çatal ve bıçak takımı yer alır.

İçecekler: İçki büfesinin düzenlenmesi ve içkilerin servisi (dağıtımı) garsonlara aittir. Meşrubatlar, meyve suları,

su, gazoz vb. büfeye konabilir.

Show yemekleri:

Açık büfenin özelliğinin yiyeceklerin gösterişli hazırlanması olduğunu, konunun başından beri vurgulanmaktadır. Ancak büfenin ve grubun özelliğine göre bazı yemekler gösteri amaçlı hazırlanır. Örneğin konuklar roti kuzu, kümes hayvanları, çok katlı yaş pasta gibi Konuklar her zaman görme ve tatma imkanı bulamadıkları yiyeceklerden tatmaktan ayrı bir haz duyarlar. Kendilerini özel konuk olarak hissederler.

Bunun yanında bazı yemekler de müşterinin gözü önünde hazırlanır. Yemeğin yapılışını görmek, hazırlıkları yapan ve yemek pişiren aşçıları izlemek konuklar için ayrı bir zevktir. Örneğin, ızgara etler, saç kavurma gibi et yemekleri, kızartılarak yapılan hamur tatlıları, künefe gibi Türk tatlıları otantik giysili aşçıları tarafından; Maraş dondurmasının oyunlar eşliğinde sunulması, çiğ köftenin yoğrulması ve gözleme vb. yöresel börek ve ekmeklerin yapılması özellikle yabancı konuklar olmak üzere her kesimin ilgisini çekmektedir.

Ancak, açık büfe açık havada kurulmuşsa pişirilerek yapılan şov yemekleri konukların önünde hazırlanabilir. Kapalı mekanlar için uygun değildir. Ayrıca resepsiyon büfesi ve gala büfesi gibi konusu ciddiyet gerektiren büfelerde yukarıda belirtilen animasyonlar yapılmaz.

Daha çok tatil yerleri için yapılması uygundur.