



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜFE ÇEŞİTLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Büfeler sıcaklar, soğuklar, dessertler, çorbalar, ekmek çeşitleri ayrı ayrı bölümler şeklinde mönü sıralamasına uygun şekilde sıralanmaktadır. Bu nedenle birbirinden farklı amaçlarla farklı özelliklerde büfeler kurulmaktadır.

Yiyecekleri Türüne Göre:

Soğuk Büfe: Salata, soğuk et ve zeytinyağlıların ve soğuk yiyeceklerin bulunduğu büfelerdir. Bütün yiyecekler olmasada bazıları, özel soğutuculular üzerinde veya buz üzerinde sunulur.

Sıcak Büfe: Sıcak servisi yapılan yiyecekler sergilenir. Yiyecekleri sıcak tutma özelliği olan benmari ve reşolar kullanılır. Yiyecek olarak et ve balık gibi ana yemekler ve bu yemeklerle verilen sıcak garnitürler ve börek çeşitleri bulunur.

Tatlı ve Meyve Büfesi: Her türlü türk ve dünya tatlılarının, pastalarının ve meyvelerin sunulduğu büfedir. Bazen meyveler, pastalar, tatlılar farklı büfelerde sergilenmesine rağmen tatlı (dessert) büfesi olarak adlandırılırlar.

İçecek Büfesi: Her türlü içeceğin bulunduğu ve buradan servis edildiği büfelerdir. Özellikle kokteylerde, partilerde ve resepsiyonlarda içecek büfesi çok kullanılmaktadır. Ayrıca restoran, bar ve çeşitli yeme içme işletmeleri bünyesinde servis edilen içecekleri tanıtmak ve öne çıkarmak istedikleri içecekleri gösteri amaçlı içecek büfeleride kurmaktadır.

Öğün Durumuna Göre Büfe Çeşitleri:

Kahvaltı büfesi: Kahvaltıda yenilen yiyeceklerin sergilendiği ve servisinin yapıldığı büfedir. Kahvaltı büfeleri iki şekilde hazırlanabilmektedir. Bunlardan ilki kontinental büfe olarak adlandırılan büfe, diğeri ise daha çok seçenek isteyen konuklar için kurulan ve otelin ekstra gelir elde etmesine imkân sağlayan ekstra kahvaltı büfeleridir.

Brunch Büfesi: İngilizce "breakfast ve lunch" kelimelerinin karışımıdır. Son zamanlarda oldukça yaygın bir büfe şekli olmuştur. Konaklama tesislerinin restoranlarında özellikle gece geç saatlere kadar süren ziyafetlerden sonra geç kalkan konuklar için sabah 11.00 ile 14.00 saatleri arasında kurulmaktadır. Yiyecek olarak sabah kahvaltısı ve öğle yemeği mönülerinde yer alan hafif yiyeceklerin bir arada sunulduğu büfedir. Konaklama işletmelerinin restoranların da olduğu gibi günümüzde birçok bağımsız restoranlarda özellikle hafta sonları brunch büfesi hizmeti verilmektedir.

Öğle Yemeği Büfesi: Öğle yemeği büfeleri diğer büfelerde olduğu gibi klasik mönüde ki sıralamaya dikkat edilerek dizilirler. Öğle yemeği büfeleri; koyun kuzu gibi küçükbaş, dana, sığır gibi büyükbaş kasap etleri, kümes hayvanları, av ve balık etleri yemeklerinden biri yada birkaçını içeren ağır sos içermeyen yemekler ve garnitürlerden, ordövr ve dessert büfelerinden meydana gelir.

Beş çay büfesi: Beş çay büfeleri günümüzde, her şey dâhil sistemin yaygınlaşması ile konaklama tesislerinin restoran havuz ve snack barlarında düzenlendiği gibi çeşitli bağımsız restoran ve pastanelerde kullanılmakta, yiyecek olarak tatlı ve tuzlu pasta ve kurabiye çeşitleri, sandöviç çeşitleri, pizzalar yaş pasta ve turta çeşitleri ile çay, kahve ve meşrubat çeşitleri sunulmaktadır.

Akşam Yemeği Büfesi: Akşam yemeği günün en önemli öğünü olarak kabul edilmekte geniş yemek yeme imkânı sağladığı için öğle yemeğine göre daha özenli yemek sos ve garnitürlerinin bulunduğu, gösterişli süslemelerin kullanıldığı bir büfe çeşididir. Yemekten sonra hemen çalışma mecburiyeti olmadığı için yemekler biraz daha ağır yiyeceklerden meydana gelebilmektedir.

Satış Teknigine Göre:

Smörgasboard büfe: İsveç büfesi olarak da bilinen bu büfe çeşidi İsveç'ten dünyaya yayılmıştır. Yemek çeşitleri açısından oldukça zengin bir büfe çeşididir. Bütün et çeşitleri özellikle deniz ürünleri, marine edilmiş balık ve diğer tüm deniz ürünleri, tereyağı, peynir çeşitleri, köfte çeşitleri, çeşitli sebzeler; özellikle kırmızı pancar, lahana, karnabahar ve tatlılardan meydana gelen büfe çeşidi olmasına rağmen günümüzde her çeşit büfe için kullanılmaktadır. Bu büfede konuklar ne yerlerse yesinler ya da hangi yiyecekten ne kadar alırlarsa alsınlar sabit bir ücret ödemektedirler.

Gala Büfe: Gala büfe ziyafet büfesi olarak da bilinmektedir. Çeşitli amaçlar için verilen davetler için düzenlenen büfe çeşididir. Bir kişi ya da şirketler tarafından düzenlenebilir. Konuklar büfelerdeki yiyeceklerden diledikleri kadar alabilirler. Büfe deki yiyecekler ev sahibinin şanını gösterdiği için büfedeki yemekler gösterişli yiyeceklerdir. Bu büfenin en önemli özelliği, büfe ücretini ev sahibi konumunda ki kişi ya da şirketler ödemektedir. Konuklardan ücret alınmaz.

Konsomasyon Büfe: Konsomasyon büfede yiyecekler küçük parçalar ve porsiyonlar halindedir. Her Konuk dilediği yiyecekten dilediği kadar alır ve aldığı yiyeceğin fiyatını büfe sonunda bulunan kasada ki görevliye öder. Alakart servis yapılan restoranlarda düzenlenen ve belli saatlerde herkese açık olan bir büfedir. Bu büfenin diğer büfelerden farkı konuk ücreti yiyeceğin cins ve miktarına göre ödenmesidir.

