



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CONTINENTAL KAHVALTI SERVİSİ

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

Dünyada yaygın olarak kullanılan bir kahvaltı türüdür. Genellikle oda-kahvaltı şeklinde servisi yapılır. Normal kahvaltı saatleri 7.00-10.30 arasındadır. Continental kahvaltıda aşağıdaki yiyecekler ve içecekler bulunur:

Taze portakal ya da greyfurt suyu

Tereyağı

Bal ve reçel

Kahve, çay veya kakao

Kahvaltı ekmekleri

Continental kahvaltı üç farklı şekilde servis edilebilmektedir:

Birinci yol:

Siparişi alan servis elemanı, sipariş pusulasının bir kopyasını kasiyere bırakır. İkinci kopyayı onaylatarak kahvaltı mutfağındaki görevliye verir karşılığında kahvaltı yiyecek ve içeceklerini alır.

Bir tepsi üzerinde tereyağı, reçel, bal, meyve suyu, kahvaltı içeceği ve ekme sepetini salona getirir.

Konuğun sağ tarafından tereyağı, reçel, meyve suyunu ve kahvaltı içeceğini servis eder, potları masaya bırakır. Konuğun sol tarafına geçerek ekme sepetini kahvaltı tabağının sol ilerisine koyar.

İkinci yol:

Sabah göreve başlayan personel tereyağı, reçel, bal ve ekmekleri masalara dağıtır.

Konuklar gelince selamlayıp masalarına yerleştirir ve içecek siparişlerini alır.

Mutfaktan tepsiyle getirilen içecek sağ taraftan servis edilip potlar fincanın sağ tarafına bırakılır.

Üçüncü yol:

Sabah göreve başlayan personel tereyağı, reçel, bal ve ekmekleri masalara dağıtır. Süt ya da kremaları da masalara yerleştirir.

Konuklar masalarına oturduktan sonra görevli personel meyve suyu servisi yapar.

Daha sonra büyük boy çay ve kahve potlarıyla gelerek konukun istediği içeceği servis eder.

Görevli personel masalar etrafında dolaşarak içeceği biten konuklara tekrar içecek servisi yapar.

Konuklar çay ya da kahvelerine sütü masalarındaki sütlüklerden kendileri alırlar.

