



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTI BÜFE ÇEŞİTLERİ

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

Kahvaltı Açık Büfesi:

Günümüz otelciliğinde en çok görülen kahvaltı çeşidi ve kahvaltı servis biçimidir. Çok fazla servis elemanına gereksinim duyulmaması bu servisin son yıllarda yaygın bir şekilde uygulanmasını sağlamıştır. Continental kahvaltı yerine çok çeşit veren bir büfeden kahvaltı etmek konukları da memnun etmektedir.

Büfe, konukların rahatça gelip görebileceği ve yiyeceğini alabileceği bir yere kurulur.

Yeteri kadar masa yan yana dizilerek üzeri örtülür ve etrafı da etekle (skört) kapatılır.

Kahvaltı yiyecekleri bir sistem dâhilinde iştah açıcı bir şekilde masalara yerleştirilir. Salona giren konuklar büfe girişindeki tabaklara büfedeki yiyeceklerden istedikleri kadar alarak masalarına götürür ve yerler. Bazı durumlarda ise büfede sunulan yiyecekler buradan servis elemanı tarafından tabaklara konarak servis edilir.

Kahvaltının açık büfe şeklinde servis edilmesinin çeşitli yararları bulunmaktadır. Bunlar:

Personelden önemli ölçüde tasarruf sağlar.

Servisin çabuklaşmasını sağlar.

İşletme için iyi bir reklâm aracıdır.

Konuklara istediklerini seçme imkânını verir.

Mutfağın çalışmalarını rahatlatır.

Kahvaltıyı açık büfe şeklinde servis etmenin bazı sakıncaları da bulunmaktadır.

Bunları aşağıdaki şekilde sıralayabiliriz:

Salonda özellikle büfe önünde fazla konuk trafiği olur.

Gürültü sebebiyle bazı konuklar rahatsız olabilir.

Kahvaltıyı fazla kaçırın konuklar öğle yemeğinden vazgeçebilirler.

Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takım gerektirir.

Kahvaltı Ekstra Büfesi:

Bazı işletmeler belirli yiyecek ve içecekleri kahvaltı fiyatına dâhil etmiş, bunun dışındakileri ise ekstra fiyatla satışa sunmuştur. Kahvaltı ekstra büfesi, konukların münide belirtilen ve münideki fiyata ya da oda fiyatına dâhil olarak servis edilen yiyecek ve içecekler dışında, ücretini ayrıca ödeyerek alabilecekleri kahvaltılıkların sunulduğu bir büfedir.

Kahvaltı ekstra büfesi salonun girişinde, herkesin kolayca görebileceği bir yerde hazırlanır. Yiyecekler ve içecekler porsiyonlar halinde dizilir. Yiyecek ve içeceklerin fiyatları da yanlarında belirtilebilir.

Ekstra büfesinin faydaları şunlardır:

Ekstra satışlarını artırır.

Servis personeline zaman kazandırır.

Mutfığa rahat çalışma imkânı verir.

Brunch:

Brunch kahvaltı için geç, öğle yemeği için de henüz erken olan bir saatte alınan ve oldukça uzun süren bir öğündür. Genellikle 11.00-15.00 saatleri arasında uygulanır.

Daha çok Hristiyanların ve Yahudilerin tatil günlerinde geç kalkarak kahvaltı ve öğle yemeğini birlikte yedikleri öğündür. Pazar günleri, yılbaşı günü ve diğer tatil günleri brunch için düzenlenen büfeye brunch büfesi denir.

Öğünün özelliğine uygun olarak brunch büfesinde hem kahvaltılık hem de öğle yemeğinde servis edilecek yiyecek ve içecekler bulunur.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 03.11.2023