



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTININ TRANŞI VE MİSAFİRE SERVİSİ

Açık büfe servisindeki kurallar brunch büfede de geçerlidir. Ekstra yiyecekler, sıcak kahvaltılık yumurta çeşitleri, pan cake (pan kek), krep gibi ürünler konukların önünde hazırlanır ve sunulur.

Bazı yiyeceklerin servisi, porsiyonlanması ve konuklara dağıtımında aşçıların konuklara yardımcı olmaları gerekir. Yiyeceğin kesilmesi ve servisi de uzmanlık isteyebilir.

Ayrıca özel hazırlanmış yiyeceklerin kontrollü dağıtılması bütün konukların bu özel tattan yararlanmasını sağlar. Ayrıca bütün yiyeceklerin takibinin yapılması ve eksilen, biten yiyeceği yenisiyle değiştirilmesi aşçıların görevidir. Özel yiyecekler için özellikle şık giyimli veya bazen otantik kıyafetli aşçı görevlendirilir.