



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOKTEYL SERVİSİ

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

Banket (ziyafet): Menüsü, kişi sayısı, protokol seviyesi, tören konusu ve mekanı önceden belirlenmiş yemek servis sistemine denir.

Kokteyl: Kokteyl çeşitli alkollü ve alkolsüz içeceklerin ve kolay servis edilen ve kolay yenebilen yemeklerin servis edildiği ziyafet çeşididir.

Salon dekoru, banketi düzenleyen bir firma ise; firmanın niteliğini taşıyan bir amblem bayrak ya da kokart kişiye özelse çiçek, çelenk vb unsurlarla sağlanabilir.

Ziyafet sorumlusu ile evsahibi arasında ziyafet anlaşmasında aşağıdaki hususlar öncelikle karara bağlanmalıdır.

Kokteylin tarihi, saati, yeri ve garanti edilen davetli sayısı

Ücretin ne şekilde ödeneceği

Kokteylde verilecek menü, (içecek çeşitleri; soğuk ordövrler, sıcak ordövrler ve kruditelerin çeşidi, ana yemek ve dessert çeşitleri)

Ev sahibinin özel istekleri olup olmadığı (tepegöz, projeksiyon makinesi, vs)

Kokteyl anında konuşma vs yapılıp yapılmayacağı, yapılacaksa zamanı,

Salon planı ve salon dekoru için özel bir isteklerinin olup olmadığı (müzik, ses düzeni, bayrak, çiçek vs)

Günümüz işletmelerinde çeşitli amaçlar için kullanılmak üzere, hazırlanmış özel banket salonları mevcuttur.

Standart bir kokteyl salonunda aranan en önemli özellik düzenli bir aydınlatma sistemi, müzik yayını ve kokteyl için tasarlanmış özel masaların mevcut olmasıdır.

Bu partilerin en önemli özelliği, kısa sürede ayak üzerinde fazla sayıda kişiye hizmet vermektir. Ziyafet sorumlusu salonunun özelliğine ve kokteyl partinin kişi sayısını dikkate alarak her türlü boş alanı en etkin şekilde kullanmalıdır.

Kokteyl alanı bir otelin lobisi, özel toplantı salonları olabileceği gibi herhangi bir iş yerinin açılışı ya da bir bahçede çimlerin üzerinde boş bir alan olabilmektedir. Kokteyl hazırlıkları diğer ziyafet ağırlıklarına göre daha kolaydır.

Kokteyl partilerde konuklar yiyecek ve içeceklerini, daha önceden hazırlanmış büfelerin üzerinden alırlar. Salona dağınık olarak yerleştirilmiş masaların üzerinde ya da ellerinde ayakta yerler. Kokteyllerde yalnızca alkollü ya da alkolsüz içecek münüsü olabileceği gibi kokteyl sorumlusu ile kokteyl partisi düzenlemek isteyen kişi arasında kararlaştırılan hususlar doğrultusunda sıcak ve soğuk ordövrler, porsiyonlanmış servisi kolay (çatalla yenebilen) sıcak yemeklerin olduğu büfelerde de bulunabilir. Bu tür kokteyller prolonge kokteyl adıyla anılmaktadır.

Bu partilerin başka bir özelliği de, salonda sandalye sayısı çok az olduğu ve konuklar büyük oranda ayakta oldukları için insanların kaynaşmasını ve daha çok sohbet etmesini sağlamasıdır.