

Елена Вос

ЭТИКЕТ В РЕСТОРАНЕ

Елена Вос

Этикет в ресторане

«ЭКСМО»

2013

Вос Е.

Этикет в ресторане / Е. Вос — «Эксмо», 2013

Книга известного специалиста по этикету Елены Вос, автора книг «Настоящая леди. Правила хорошего тона и стиля», «Юная леди. Правила хорошего тона и стиля для девушек», «Настоящий джентльмен. Правила современного этикета для мужчин», «Деловой этикет», поможет вам уверенно и непринужденно чувствовать себя при посещении ресторана: выбрать заведение в зависимости от цели (свидание, встреча с друзьями, деловые переговоры, семейное торжество); великолепно выглядеть в соответствии с уровнем ресторана и мероприятия (одежда, аксессуары, прическа, макияж); безупречно держаться за столом (заказ, приборы, блюда разных стран, подбор соответствующих напитков, расчет с официантом); получать ничем не омраченное удовольствие от трапезы и общения.

© Вос Е., 2013

© Эксмо, 2013

Содержание

Вступление	6
Правила поведения	7
Выбор ресторана и заказ столика	7
Общие правила	7
Бизнес-ланч	7
Свидание	8
Друзья	8
Праздник	8
Банкет	9
Корпоратив	10
Раут	10
Дресс-код	11
Приглашение	12
Гардероб	13
Приветствие	14
Представление	15
Рассадка	16
Меню	17
Напитки	19
Выбор	19
Дегустация	19
Конец ознакомительного фрагмента.	20

Елена Вос

Этикет в ресторане

© Вос Е., текст, 2013

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

* * *

Вступление

Мы ходим в ресторан не только для того, чтобы поесть, но и пообщаться с партнером или другом, на свидание с любимыми, на семейные праздники и т. п. От ресторана, умения вести себя, выбирать блюда и делать заказ, пользоваться приборами, вести беседу во время трапезы часто зависит и степень полученного удовольствия, и успех деловой встречи. Знание ресторанного этикета позволит не испортить настроение себе и присутствующим.

Правила поведения

Выбор ресторана и заказ столика

Общие правила

Выбирая ресторан, надо учитывать не только вкусовые пристрастия, но и состав и количество приглашенных, ценовую категорию и месторасположение.

Ресторан, несомненно, должен соответствовать цели и поводу визита. Заведение со спокойной атмосферой располагает к долгой доверительной беседе. Стильная музыка, например, «живой» джаз, приятны знатокам и любителям потанцевать.

Для первой встречи с девушкой или деловым партнером подойдет ресторан с европейской кухней, чтобы блюда и правила их употребления не отвлекали от основной цели – беседы.

Специалисты считают, что именно тихое заведение позволяет гурманам в полной мере насладиться трапезой.

Заказывая стол для банкета, необходимо лично встретиться с метрдотелем, обсудить раскладку и встречу гостей.

Бизнес-ланч

Для бизнес-ланча, переговоров, деловой встречи ресторан заказывает приглашающая сторона, желательно поближе к офису партнера.

Рекомендуется обсудить с метрдотелем, где будет находиться столик – лучше всего в глубине зала, подальше от проходящих мимо посетителей и сцены.

Пригласить на деловой ужин или ланч можно устно – лично или по телефону. Время встречи могут обсудить секретари.

Психологи не рекомендуют назначать деловую встречу на понедельник и пятницу. В пятницу можно пригласить хорошо знакомого партнера для налаживания неформальных отношений.

Ресторан изысканной, утонченной кухни, требующей особого внимания к блюдам, не самое лучшее место для встречи, настроенной на принятие решения.

В случае, если партнеры заинтересованы, чтобы их не беспокоили, необходимо сообщить об этом метрдотелю заранее, при выборе столика, а затем официанту. Если столик не нравится, переговоры с метрдотелем ведет пригласившая сторона. Также следует предупредить официанта, если вы хотите поговорить, чтобы он не прерывал беседу подачей блюд.

При выборе ресторана не помешает заранее ознакомиться с меню и выбором напитков. Для беседы достаточно безалкогольных напитков. Деловую встречу допустимо закончить бокалом вина.

Для бизнес-ланча подойдет ресторан или кафе, предлагающее стандартные меню. Это облегчит выбор блюд.

При выборе ресторана пригласившей стороне следует учитывать ценовую категорию и контингент, посещающий заведение. Оно должно соответствовать уровню переговоров.

Свидание

Для первого свидания молодому человеку рекомендуется выбрать знакомый ресторан. Ему будет проще сделать заказ, помочь с выбором блюд, расплатиться. Он почувствует себя более уверенно.

Обязательно нужно поинтересоваться предпочтениями гостя в еде. Можно предложить свой выбор, однако убеждать, что это обязательно нужно попробовать, некорректно.

Если девушка вегетарианка, необходимо уточнить, как она относится к тому, что другие едят мясо, рыбу и т. п. Если девушка вежливо отказалась без объяснения причин, настаивать не стоит – может, она придерживается диеты, но не хочет объявлять свой секрет.

Если мужчина приглашает даму в незнакомое ей заведение на мероприятие, рекомендуется кратко описать, что ждет даму, чтобы она смогла выбрать подходящий наряд.

Обсуждать ценовую категорию ресторана не принято. Делая приглашение, мужчине следует быть готовым оплатить общий счет. Не предупредив заранее, требовать раздельную оплату счета нетактично. Мужчина должен помнить, что оплата счета не накладывает на девушку никаких обязательств.

Может ли женщина пригласить в ресторан мужчину? Почему нет? В этом случае стоит предупредить мужчину, что она сама собирается заплатить за двоих или оплатить свою часть счета: «Счет оплачиваю я, это мое приглашение, ОК?» Мужчина может сделать ответное приглашение или вежливо настоять на своей оплате: «Я принимаю приглашение, но я привык платить сам».

Если женщина напрашивается на приглашение, ожидая от мужчины оплаты счета, мужчина может согласиться, а может и отказать. При этом не следует обижать даму нежеланием за нее заплатить – лучше указать другую причину.

Выбирая дорогой ресторан, следует учитывать, что дама может выбрать любые блюда. Предлагать заказать что-то подешевле нетактично.

Заказывает столик мужчина. Он же определяет его расположение. Возле подиума не поговорить по душам, а из угла неудобно смотреть на выступление артистов или музыкантов.

Друзья

Встреча с друзьями часто организуется «по поводу», скажем, дня рождения. При этом хорошо бы уточнить выбор блюд, напитков, программу.

Желательно, чтобы все участники встречи заранее знали о поводе, программе, кухне и месторасположении ресторана, чтобы иметь время подготовиться.

В любом случае следует учитывать стоимость блюд и напитков, чтобы собравшиеся могли без проблем расплатиться. В случае приглашения затраты обычно берет на себя пригласившая сторона. Если юбиляр настроен, чтобы гости сами платили за себя, об этом следует предупредить.

Праздник

Праздники удобно отмечать в ресторане или кафе. Выбор заведения гарантирует в этом случае более половины успешности торжества.

Семьям, отправляющимся в ресторан с детьми, следует поинтересоваться наличием там детского меню, игровой комнаты или уголка.

Любителям посидеть подольше стоит уточнить время закрытия и подачи горячих блюд.

Если вы не хотите стоять в очереди за очередным блюдом, не стоит посещать в праздничные дни рестораны и кафе, предлагающие шведский стол. Скорее всего там окажется многолюдно.

Переполненным окажется и заведение в центре или имеющее особую кулинарную репутацию.

Визит в новый ресторан, предлагающий необычную или национальную кухню, может стать хорошим продолжением праздничного дня, однако если блюдо не понравится, можно остаться не только голодным, но и испортить настроение.

Банкет

В случае банкета, особенно многолюдного, рекомендуется не ограничиваться заказом зала или стола по телефону, а посетить заведение и поговорить с метрдотелем. Если услуги по организации праздника вы доверили агентству, банкетный зал лучше посетить самому. На выбор ресторана обязательно повлияет и любезность персонала, и обстановка.

Немаловажную роль при выборе зала или ресторана для банкета играют рекомендации и имидж заведения, а также возможность дополнительного украшения зала, услуги по встрече гостей, место для танцев, наличие микрофона.

Не стесняйтесь задавать вопросы. Узнайте, будут ли в заведении другие посетители. Обратите особое внимание на мелочи, важные именно для вашего праздника. Пол не должен быть скользким, зал должен быть оборудован кондиционером, колонны не должны перекрывать обзор гостям.

Узнайте, где будут раздеваться гости, куда можно сложить подарки, поставить цветы. Не стесняйтесь спрашивать о безопасности – ложная тактичность может испортить торжество.

Ознакомьтесь с меню и картой напитков. Не стесняйтесь уточнить, можно ли сделать специальный заказ и его цену.

Узнайте, будут ли у приборов положены кувертные карточки с именами и фамилиями гостей, будет ли выставлен перед залом план рассадки.

Если ресторан предлагает музыкальную программу, прослушайте исполнителей, ознакомьтесь с репертуаром. В случае приглашения своих выступающих поинтересуйтесь возможностью подключения музыкальной аппаратуры, а также примерной.

Проверьте удобство и количество мест для парковки, поинтересуйтесь, охраняется ли парковка.

Стоит обратить особое внимание на квалификацию персонала. Выбор типа сервировки стола следует доверить сотрудникам ресторана, однако чем более важен банкет, тем сложнее может оказаться набор подаваемых приборов.

Попросите рассчитать стоимость банкета заранее, чтобы избежать неприятных сюрпризов. В цену часто включают аренду зала, световой или музыкальной установки, процент за обслуживание.

Обязательно обсудите возможность принести собственные алкогольные напитки, а также использование необычных эффектов, свечей и т. п.

Если известно, что среди гостей есть курящие, позаботьтесь о месте для курения.

Допустимо посетить ресторан заранее в день банкета, чтобы убедиться, как работает персонал, подаются блюда и напитки.

К персоналу следует обращаться на «вы». Держитесь спокойно и уверенно – кричать, требовать и торопить неприлично.

Корпоратив

Корпоративные мероприятия заказывают и крупные, и небольшие фирмы.

На формат и место проведения влияет повод праздника. Годовщина фирмы может быть отмечена фуршетом, для круглой даты или достижения лучше организовать банкет, а для поощрения сотрудников можно заказать прогулочный теплоход.

Не рекомендуется выбирать ресторан национальной кухни. Блюда могут понравиться не всем. В стильных ресторанах трудно изменить интерьер в соответствии с темой праздника.

Раут

Раут – это мероприятие для деловой и светской элиты, как правило, без танцев. Сегодня, однако, на раутах начали танцевать. Организуя раут, особое внимание надо уделить оформлению зала, сервировке, музыкальному оформлению. Место должно соответствовать празднику и выглядеть значимо.

Маленький ресторан – не самое подходящее место для многолюдного раута, поскольку цель раута – общение и гости должны иметь возможность передвигаться и общаться в небольших группах.

Часто на рауте организуются карточные игры, камерные концерты, розыгрыши и конкурсы. Для показа моделей понадобится подиум. Для дегустации лучше отвести отдельное место.

Надо также предусмотреть тихое место, где гости смогут отдохнуть от шума, например, уголок с камином.

Особое внимание следует уделить кухне, классификации и уровню повара, широкому ассортименту закусок и напитков.

Дресс-код

Дресс-код диктуется причиной прихода и уровнем ресторана. Одно дело вы зашли в ресторан перекусить, другое – отправились туда на свидание или банкет.

Посещение ресторана в вечерние часы предполагает иной стиль одежды, нежели днем, однако не стоит забывать, что ресторан в первую очередь заведение питания, а не клуб или дискотека.

Если вы приглашены, то чем красивее и праздничнее ваш наряд, тем большее уважение вы оказываете пригласившему.

Приглашение

Форма приглашения в ресторан зависит от ситуации, состава гостей и характера мероприятия.

Девушку на свидание, друзей на вечеринку, коллегу и родственников можно пригласить по телефону, при встрече или письмом. Пригласить по СМС можно лишь очень близкого знакомого.

В приглашении укажите повод встречи, чтобы гости или друзья могли подготовиться, выбрать подарок, цветы, рассчитать время, а также дресс-код, стиль праздника, например, маскарад и пр.

Если вы выбрали ресторан, предлагающий вегетарианские или диетические блюда, добавьте в приглашении строку, кому или куда следует сообщить о своих вкусовых пристрастиях. Чаще всего это приглашающее лицо или организатор.

В приглашении можно написать, что рассчитываете на присутствие гостя, но просите его подтвердить присутствие.

Организуя сюрприз, обязательно предупредите об этом гостей: праздник – сюрприз для юбиляра, не разглашайте ТАЙНУ!

Официальный прием требует соблюдения формальностей. Приглашение на бизнес-ланч передается либо лично, либо через секретаря.

Друзья могут передать устное приглашение один другому. Однако передавать приглашение через третьих лиц не принято. Например, на день рождения каждого гостя приглашают лично.

Официальное приглашение составляют от третьего лица: «XX приглашают», «XX приглашает», «XX имеет удовольствие пригласить». Официально приглашая пару, первым указывают имя мужа. Если имя партнера неизвестно, приглашают «Господина Королева с супругой».

На чайный стол приглашение составляется от первого лица. Письменное приглашение принято отправить по почте, однако допустимо передать лично, но не через третье лицо.

Приглашение на банкет следует отправить за 2–3 недели до мероприятия – в этом случае у гостей будет время ответить на приглашение.

Если гости не ответили на приглашение, а вам пора делать заказ, допустимо уточнить присутствие друзей и родственников.

Приглашающий может назвать дату встречи сам или узнать, когда удобно приглашенному.

Приглашать даму в ресторан надо заранее, а не в момент встречи.

Назначая встречу, оговорите, где именно вы встретитесь: в зале за столиком, у входа и т. п.

Гардероб

Как и театр, ресторан начинается с вешалки – гардероба. Здесь пришедшие оставляют верхнюю одежду, шапки, шляпы, зонты, пакеты и сумки с покупками. Вносить эти предметы в зал ресторана не полагается. Менять обувь в ресторане необязательно, однако дамы нередко переобуваются – так удобнее. Переобуться можно возле гардероба, но не в туалетной комнате.

Дамская сумочка в гардероб не сдается, а вот кейс лучше сдать, если, конечно, содержащее не очень ценно – тогда лучше взять его с собой.

Головной убор и перчатки мужчина снимает при входе в здание. Женщина может снять перчатки возле гардероба и остаться в шляпе, но не в шапочке.

Мужчина сначала помогает женщине снять пальто, а затем снимает свою верхнюю одежду. На деловой встрече помогать необязательно, однако можно предложить свои услуги: «Разрешите за вами поухаживать». Женщина не обязана благодарить за помощь, хотя коллеге можно сказать «спасибо». При этом коллега лишь помогает с пальто, но не держит для женщины шарф или шапку.

Дама может остаться в помещении в шляпе на официальном приеме, но на обычный ужин это правило не распространяется.

Если в заведении нет гардероба, верхнюю одежду оставляют на вешалках при входе в зал. Если вы не нашли вешалку, спросите, где раздеться, у метрдотеля, но не берите одежду с собой за столик.

Куртка или плащ на спинке стула допустимы в заведениях фастфуда или кафе, но не в ресторане.

За границей действуют те же правила, но в связи с тем, что к посещению ресторана там относятся менее формально, куртку иногда берут с собой, женщина же может остаться в плаще.

Перчатки оставьте в кармане или в сумке – не берите их с собой, тем более не кладите на стол.

Перед зеркалом возле гардероба допустимо слегка поправить прическу, однако причесываться, поправлять макияж и одежду следует в туалетной комнате.

Покидая ресторан, мужчина помогает спутнице одеться, а затем одевается сам. Зачастую свою помощь предлагает гардеробщик.

Мужчина может поблагодарить его и, взяв у него одежду, сам помочь своей даме. Иногда гардеробщик помогает и женщине, и мужчине. В солидных заведениях подобная помощь входит в круг обязанностей гардеробщика.

Если гардеробщик помог надеть вам пальто, выйдя из-за стойки, и даже слегка почистил вашу одежду щеткой, логично дать ему на чай. Если вы не хотите платить, возьмите пальто и ограничьтесь «спасибо».

Если он взял из ваших рук мокрый зонт, стряхнул и убрал его, помог снять пальто, а провожая, сначала подал шарф, затем пальто и в конце концов зонт, ограничиваться «спасибо» некорректно. Чаевыми следует отблагодарить гардеробщика, вызвавшего вам такси.

Чаевые гардеробщику за границей составляют 20–50 центов, редко 1 доллар. В российских заведениях – 50–100 рублей.

В паре мужчина – женщина чаевые дает мужчина, женщина не достает кошелек. В группе девушек платить каждой не стоит, достаточно, если заплатит одна.

Богатой даме в вечернее время не дать чаевых нетактично, а от девушек в дневное время их никто не ждет.

Покидая ресторан, дама может надеть перчатки и шляпу уже в помещении, мужчина – лишь выходя на улицу.

Приветствие

Приветствуя вошедшую даму, воспитанный мужчина непременно встает. Если дама не протянула руку для приветствия, придется с этим смириться. Желая поцеловать даме руку, мужчина протягивает свою руку, слегка повернув раскрытую ладонь вверх, чтобы продемонстрировать женщине свое намерение.

Для поцелуя следует слегка наклониться, но не подтягивать руку дамы к губам. При этом достаточно лишь коснуться губами руки. Делать воздушный поцелуй руки нетактично.

Делать заказ до прибытия дамы не принято – лучше заказать бокал с напитком.

На бизнес-ланче, встрече с коллегами или деловом ужине первым должен прибыть пригласивший. Он занимает столик, а при появлении партнеров встает, выходит из-за стола навстречу и приветствует прибывших рукопожатием. Здороваться рукопожатием через стол нетактично, так же как и заставлять прибывших обходить стол.

Первым следует протянуть руку старшему по статусу, главе делегации или более знакомому коллеге. Женщины не имеют в деловой обстановке привилегий в рукопожатии, они пожимают руку согласно табели о рангах, а не первыми, как в светской ситуации.

Если коллеги уже виделись в этот день и встретились за ланчем, вставать и здороваться за руку не стоит, достаточно приветствия или кивка головы. Вставая из-за стола, присутствующие выражают особое уважение прибывшим.

В дружеской компании трапезу можно начать, не дожидаясь опаздывающего. Опоздав к началу трапезы, можно ограничиться общим приветствием, либо, особенно если друзья давно не виделись, поздороваться с каждым за руку, либо – в случае большого стола – за руку с соседями и кивком головы с далеко сидящими.

Пожимать руки гостям, занятым раками или другим блюдом, употребляемым руками, не стоит.

Опаздывая, не принято прерывать тост, лучше тихо занять свое место, а затем извиниться.

Приветствовать и протягивать руку опоздавшему гостю с набитым ртом не полагается. Прожуйте и поздоровайтесь.

Представление

Незнакомых друг с другом гостей необходимо представить. Этим занимается хозяин праздника или кто-то из его родственников или друзей.

Если кто-либо из гостей привел незнакомого виновнику торжества спутника, он сам представляет его хозяину.

При большом количестве гостей представлять каждого не стоит – достаточно познакомиться соседей по столу, но они могут представиться и сами.

Общие правила: мужчину представляют женщине, младшего – старшему, лицо, занимающее более низкое положение, – более именитому и влиятельному лицу. Возможно также взаимное представление: «Ольга Петровна – это Мария Викторовна. Мария Викторовна – это Ольга Петровна. Я думаю, вам будет о чем поговорить».

Детей и супруга следует представить гостям, а родителям – гостей. В случае знакомства двух пар следует избежать перекрестного рукопожатия. Первыми протягивают руку друг другу женщины. Затем женщины – мужчинам. И наконец – мужчины. При этом наиболее часто женщины находятся справа от мужчин.

В момент представления мужчина может поцеловать даме руку, но целовать ручку юным особам, например, приглашенной дочери, не стоит, это может ее смутить.

Если имена представляемых произнесены, повторять их при рукопожатии не стоит. Однако, если представляющий ограничился объяснением: «Это моя тетя» или «Это мой коллега», – следует произнести свое имя.

В классическом варианте представленным лицам следует обменяться несколькими нейтральными фразами, однако в неофициальной обстановке допустимо сказать, что вы рады познакомиться и в течение вечера непременно пообщаетесь.

Говорить, что вы много слышали о родственниках или друзьях юбиляра, не стоит, однако комплимент: «Приятно познакомиться. Рада, что у Сергея такие друзья», – может оказаться кстати.

В дружеском и молодежном кругу гостей часто представляют по имени, с согласия сторон может быть сразу начато общение на «ты».

Если гости уже сидят за столом, начата трапеза или произнесены тосты, опоздавший либо незаметно занимает свое место за столом, здоровается с соседями и поздравляет виновника торжества позднее, либо сразу направляется к нему. В этом случае хозяин торжества либо представляет собравшимся особо почетного гостя и благодарит его за визит, либо принимает поздравления и приглашает гостя к столу.

В небольшой компании опоздавшего представляют собравшимся. При этом здороваться с каждым за руку и представлять гостей, уже сидящих за столом, не стоит. Опоздавший должен ограничиться общим приветствием и кивком головы. Если же пришедший обходит присутствующих по кругу для приветствия или личного представления, мужчины приподнимаются для рукопожатия, а женщины остаются сидеть. Вставая, мужчины берут левой рукой разложенную на коленях салфетку.

Рассадка

Правилам рассадки гостей следует уделить внимание во время праздничного банкета, свадьбы и т. п. Во время особо торжественного мероприятия места распределяются «по чинам». Перед входом в зал устанавливается планкарта рассадки, и гости занимают места по кувертным картам с именами.

На торжественном обеде хозяин вечера или лицо, в честь которого организован праздник, обычно занимает место во главе стола. Справа от хозяина располагается почетная дама.

Хотя во время дружеского ужина собравшиеся занимают места по интересам, следует придерживаться принятых правил и не сажать рядом мужа с женой или несколько женщин. Чередование за столом мужчин и женщин даст возможность ухаживать за дамами и помогать им.

На свадьбе, где за одним столом встречаются родственники двух разных семей, родня, давно не видевшая друг друга, пожилые родственники и молодежь, рассадке следует уделить особое внимание. Не следует сажать рядом мужей и жен. Родственников из двух семей лучше посадить попеременно – так они быстрее познакомятся. Молодежь лучше посадить ближе к танцполу и звуковым усилителям.

На свидании психологи рекомендуют сидеть не друг против друга, а рядом, чтобы оказаться ближе. Однако на первых свиданиях за небольшим столиком лучше сидеть лицом к лицу – так проще вести разговор, поддерживать взгляд и соблюдать личную дистанцию.

В компании следует уделить внимание темам, интересным всем, а не переговариваться лично.

Меню

Самым распространенным меню в ресторане является *A La Carte*. Блюда в меню располагаются по категориям с указанием цены.

Меню *Table D'Hôte* предлагает посетителям выбрать по одному блюду из каждой категории («Закуски», «Супы», «Горячие блюда», «Десерты»). Цена заказа фиксирована и не меняется в зависимости от выбранного блюда.

В меню *Prix Fixe* гостям предлагается набор блюд по установленной цене. У нас оно известно под названием «Меню дня».

В дорогих ресторанах цены в меню могут не указываться – только на особые блюда.

Иногда заведение предлагает дегустационное меню – из маленьких порций разных блюд, которые часто подают с подходящими винами. Их предлагает шеф-повар, они являются дополнением к основному обеду.

О видах меню заведения может сообщить официант. Он приносит меню каждому гостю и предлагает выбрать напиток, который будет сервирован до подачи блюд.

Карту вин и спиртных напитков, а также десертную карту обычно подают отдельно. Иногда напитки или десерты могут быть внесены в общее меню в конце списка.

Делая заказ, принято сначала выбрать напитки, затем закуски и горячее, а десерт – по окончании трапезы, для чего официант еще раз приносит меню. Но не будет ошибкой заказать все сразу.

Из меню *A La Carte* в официальной ситуации или на встрече с малознакомыми людьми лучше сделать классический выбор: по одному блюду из разных категорий. Не стоит удивлять спутника необычным выбором на первом свидании или партнеров во время деловой встречи, так же как и рассказывать им о своей диете. Ресторанные правила не запрещают выбрать любые блюда, например, две закуски и ни одного горячего. В этом случае следует предупредить официанта, когда их лучше подать, например, одну из закусок одновременно с горячим для спутника.

На сегодня сформировалась общая схема подачи блюд: холодные закуски, первое блюдо (суп), горячие закуски, вторые горячие блюда – рыбные, вторые горячие блюда – мясные, десерт – сладкое блюдо, сыр, свежие фрукты, кофе. Однако любую из категорий можно пропустить.

Если сотрапезники выбирают блюда из разных категорий, стоит предупредить официанта, что блюда можно подать одновременно, иначе блюдо каждой следующей категории будет подано лишь после того, как доедено из предыдущей.

Если блюда в меню неизвестны или вы сомневаетесь, как их подадут, допустимо выяснить детали у официанта. На встрече с деловыми партнерами удобнее выбрать хорошо известные блюда. Особое внимание следует уделить блюдам необычной, высокой и национальной кухни.

В паре мужчина – женщина вопрос официанту задает мужчина, на встрече деловых партнеров – хозяин вечера, т. е. пригласившая сторона.

Если вы приглашены, не следует выбирать самые дорогие и самые дешевые блюда. Нетактично рассчитывать на оплату дорогих кушаний, заказ же самого дешевого может обидеть пригласившего.

Выбирая меню, следует учитывать возраст и вкусовые наклонности приглашенных. Хозяйка праздника будут выглядеть на высоте, если тщательно продумают меню.

Не стоит увлекаться редкими блюдами, если только вы не организовали банкет с подачей блюд высокой кухни. Меню должно соответствовать общим вкусам и уровню гостей.

Не стремитесь «укормить» гостей – праздник должен запомниться не только угощением. Недостаток еды тоже испортит настроение. Все хорошо в меру!

Для детей предусмотрите особое меню. Если вы знаете, что среди гостей есть вегетарианцы, закажите для них несколько специальных блюд.

Напитки

Выбор

Выбор напитков зависит от состава собравшихся и ситуации. Так, на свидании, особенно первом, не следует заказывать крепких напитков. Лучшие атрибуты свидания – вино, шампанское, коктейли или безалкогольные напитки. Пиво на свидании допустимо, если даме нравится этот напиток. Но лучше заказать пиво в дружеской компании или в семейном кругу.

Во время свидания, семейной или дружеской вечеринки каждый выбирает напиток для себя или, по договоренности, один сорт вина или бутылку шампанского. Настаивать на своих вкусах не стоит. Выбирая сорт шампанского, следует поддержать выбор дамы. Пригласившая сторона не должна ограничивать выбор приглашенных.

Если посетители сомневаются в подборе вина к блюду, стоит попросить совета у официанта. Или же сделать классический заказ: красное вино к мясу, а белое – к курице и рыбе.

О вине или другом напитке определенной марки или года производства сообщается официанту. Заведение, где нет нужного напитка, предлагает сходный по вкусу или имеющийся в наличии.

Учитывать ли советы официанта или сомелье – личное дело клиента.

Деловая встреча и в дневное, и в вечернее время не предполагает заказа спиртного. В конце переговоров допустимо заказать бокал вина. Пригласившая сторона предлагает: «Разрешите вас угостить», «Разрешите предложить бокал вина». Спрашивать, какой напиток предпочитает партнер, не полагается. Лучше внести предложение: «Разрешите предложить виски», – тогда партнер сможет в ответе выразить свои пожелания: «Не откажусь» или «Я предпочитаю...»

Дегустация

Дегустация позволяет оценить качество вина: не пахнет ли оно плесенью, нет ли крошек от пробки. Во время дегустации не полагается просить другую бутылку, если вы выбрали не то вино. Ошибка в выборе полусухого или сладкого сорта – не повод для открытия новой бутылки. Придется сделать новый заказ, доплатив.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.