

El bufet i el Còctel.

Què és i quan es fa

Un gran desconegut en molts països fins fa, relativament, poc temps és el bufet. Aquesta forma d'oferir el menjar ha estat i és molt popular en festes de societat i ara també és força utilitzat en molts hotels i restaurants -suposem que per l'estalvi de costos de personal, entre altres factors-. El bufet podem descriure-ho com una forma d'oferir menjar "intermèdia" entre el menjar i el còctel -el diccionari de la Reial Acadèmia Espanyola R.A.E. el defineix com "menjar compost d'una diversitat d'aliments freds i calents, disposats alhora sobre una o diverses taules, i oferts generalment en hotels i actes socials" -. Els aliments que oferim als convidats han de ser senzills de servir i fàcils de menjar

El bufet és un menjar amb autoservei "self-service" -o amb un mínim servei-. El mateix comensal és qui ha de servir-se els aliments que vulgui. A diferència d'altres tipus de menjars (com el lunch o el còctel que es prenen dempeus) el "bufet" es pren assegut. Un dels avantatges, és que permet una gran llibertat a les persones per moure i seure on vulguin. En molts restaurants hi ha un "bufet" per a cada tipus de menjar. Especifiquen esmorzar "bufet", dinar "bufet" o sopar "bufet".

El 'bufet pot ser fred, calent o mixt (plats freds i calents)

El "bufet" compta habitualment amb dos mòduls principals: un on es disposa el menjar i els coberts -o només menjar-, generalment, i un altre on es col·loquen les begudes, la cristalleria, la vaixel·la i els tovallons. En molts hotels i restaurants compten amb una "illeta" central on es disposa tot en un sol bloc, habitualment en dues o més altures. Hem de recollir tot el necessari (menjar, coberts, plats, etc.) "circulant" al voltant de la mateixa, triant els plats que desitgem.

Mai s'han d'omplir els plats massa, i és millor aixecar-se per repetir l'aliment que ens ha agradat més que deixar molt menjar al plat per haver-nos servit massa quantitat.

El "bufet" pot ser fred, calent o mixt (plats freds i calents). Els aliments presentats han de ser senzills de servir i fàcils de menjar. Com a característica principal, podem indicar que aquí es permet servir diversos aliments en un mateix plat, encara que és millor utilitzar un plat per a cada recepta. A l'hora de servir-se, hem d'utilitzar els coberts que hi ha a les fonts, i no cal utilitzar els nostres propis coberts.

Un dels principals "problemes" que ens solem trobar quan ens veiem en un bufet és com moure'ns. Si les taules es troben enganxades a la paret hem de començar per la part esquerra i

anar-nos desplaçant cap a la dreta. Per contra, si la taula es troba al centre (la "illeta" comentada anteriorment de molts hotels i restaurants), hem de començar per la dreta i anar-nos desplaçant cap a l'esquerra fins a completar tota la volta. Una pista de per on començar, ens la poden donar els tovallons i els coberts, que solen indicar el punt de començament del "bufet".

Taula bufet enganxada a la paret



Taula bufet illa o lliure



TIPUS DE BUFFET

Buffet o bufet o bufet.

Aquesta modalitat de servei és d'origen francès pròpia del segle XVIII i després es va adoptar a tot Europa, el nom francès de buffet, bufet o bufé fa referència a la taula de suport que es feia servir en aquesta època per posar les fonts de menjars i plats necessaris per al servei. Anglaterra ho va popularitzar al segle XIX adoptant-per als serveis de Breakfast (esmorzars), Tea time (hora del Te) i dining (menjar), era una forma d'ostentació on s'exposaven els plats i fonts plens de menjar denotant el nivell de vida de qui l'oferia. Actualment s'utilitza en la majoria hotels, i alguns restaurants de bufet lliure on el lema és 'tot el que puguis menjar'.

Bufet de matí : Els hotels utilitzen amb regularitat aquest servei en l'esmorzar, permet escollir d'acord als nostres gustos. Tenen un horari adequat, generalment entre les 7 i les 11 del matí, inclou begudes fredes (suc, refrescos o aigua), begudes calentes (cafè, te, xocolata, infusions i llet), Brioixeria (croissants, ensaimades i brioixos), pastisseria (pastissos amb fruites), pa (pa de motlle, pa blanc, integral, cereals i altres tipus), Ous (remenats o en truita, cuits o passats per aigua), Embotits calents i freds (bacó i salsitxes en calents i pernil, pernil dolç, llonganissa i xoriço en freds), Formatges (varietat), Cereals, fruites d'estació, iogurts, mantega i melmelades.



Els bufet d'esmorzars o Brunch són molt semblants als esmorzars però inclouen alguns plats de menjar calent o freds. És com un esmorzar / dinar, serveix quan ens aixequem una mica més tard del que és habitual, després de les 10 del matí sent molt tard per esmorzar i molt d'hora per menjar, llavors es presenta un Brunch o bufet dinar. Aquesta idea va sorgir als EUA, l'esmorzar-dinar i se sol servir el dia diumenge que és quan en general ens despertem més tard, el menú inclou les coses que es preparar per a un bufet esmorzar i s'inclouen alguns plats de menjar, ous amb bacó o ou remenat , amanides de tot tipus (de fruita i de verdures), pancakes amb melmelada o xarops, batuts, suc de fruites, embotits i pans de tota mena.



Buffet de tarda, se serveix a l'hora del berenar o a l'hora del te de la tarda, es compon de plats dolços i salats (mossets freds, pastes calents acabats de fer, scones, sandvitx, canapès, gelatines, petit mousse, taula de postres i pastissos), te, cafè, suc, xocolates, refrescos o gasoses i pot incloure fruites fresques. Generalment se serveix entre les 2 o 3 fins a les 5 o 6 de la tarda.



Els Buffet de nit o Buffet de gala són els que es realitzen en esdeveniments especials (casaments, aniversaris, aniversaris, festes d'empreses, etc.) involucren gran quantitat de comensals. Poden ser temàtics estar orientats cap a una cuina especialment, com la cuina mediterrània, la cuina mexicana, cuina italiana, cuina asiàtica, etc. l'ambient és informal, de i el fet d'haver d'anar a la recerca del menjar fa que els convidats s'agrupin espontàniament. El menú ha de ser prou extens i suficient com per deixar als convidats satisfets i feliços, ha de tenir varietat de plats a elecció de l'amfitrió. Es solen presentar fastuoses decoracions.



Els Buffet per a ocasions especials, com el Bufet de per a casaments, aniversaris , comunions, convencions , inauguracions o altres events. No obstant per a aquest actes es sol usar també la forma del **còctail**.

Coctail o Còctel

És un tipus d' "acte" que pot celebrar-se pels més diversos motius: presentació d'un llibre, d'un producte, d'un servei ... Solen ser actes per a congregar una gran quantitat de persones. L'horari més utilitzat per oferir un còctel és el de mitja tarda entre les 19 i 21 hores. Un poc abans s'onemenaria aperitiu o lunch, encara que també podem trobar-nos alguns "actes" de migdia entre les 12 i les 13,30 hores, aproximadament.



La celebració d'un còctel té per regla general com a escenari els salons d'un hotel o restaurant, sales d'exposicions , hall o altres espais diàfens. En temporada estival pot ser en un jardí o en espais a l'aire lliure. La denominació de còctel, pot ser "equivalent" en certa mesura a un aperitiu. Un còctel és un acte "de peu" en el qual tots els convidats "circulen" lliurement per les instal·lacions. Hi pot haver una presentació prèvia (en forma de petita xerrada o conferència), abans de passar al saló on "realment" se serveix el còctel pròpiament dit. Els amfitrions han de rebre als seus convidats a la porta d'entrada i romandre-hi fins que hagin arribat a la majoria d'ells – el protocol marca uns quinze minuts de cortesia -. No obstant si falta per arribar algun convidat de certa rellevància, han d'esperar que arribi per rebre'l personalment. **No s'ha de confondre el còctel amb una recepció.**

"Els còctels són un recurs molt utilitzat per fer presentacions de joies, llibres, etc."

Caldrà disposar d'almenys dues taules principals. Una en la qual sol col·locar tot el menjar, tant dolç com salat. En l'altra es disposa tota la beguda així com la cristalleria, la vaixel·la i els tovallons. A diferència dels buffets , en la majoria de les ocasions hi

haurà servei de cambrers i ells seran els encarregats d'anar "circulant" entre els convidats oferint en safates els canapès i les begudes. És una bona idea situar les taules amb els aliments i les begudes al fons de la sala o estada o allunyades de les portes d'accés, per evitar que els convidats es quedin a prop de les taules -cosa que sol ocórrer amb força sovint- i taponin o entorpeixin l'entrada dels convidats que arriben o que se'n van.

El menjar ha de ser presentat en petites porcions (canapès) que es puguin prendre d'un sol mos, evitant disposar menjars "complicats" per menjar de peu. També és habitual comptar amb una taula o gueridó en què es dipositen copes i altres elements usats, o podem esperar que passin els cambrers i les dipositem en els seus safates buides.

És molt important calcular correctament el nombre de convidats per disposar del saló adequat. Tots hem acudit en alguna ocasió a "actes" d'aquest tipus on era molt difícil moure. Feu càlculs entre els metres quadrats disponibles de la sala i el nombre de convidats assistents, encara que en la majoria dels hotels ens indicaran prèviament la capacitat de cada un d'ells. La durada d'un acte d'aquest tipus no hauria de sobrepassar l'hora, encara que depenent de la magnitud del mateix i del nombre de convidats, podria allargar-se una mica més.

