

1 рівень

Таблиця вибору варіанту ситуаційного завдання

Перша буква прізвища студента	Номер ситуаційного завдання
А	2
Б	4
В	25
Г	8
Д	10
Е	23
Є	24
Ж	15
З	16
І	1
Ї	3
Й	5
К	7
Л	9
М	11
Н	13
О	17
П	18
Р	4
С	6
Т	21
У	22
Ф	12
Х	14
Ц	5
Ч	19
Ш	20
Щ	4
Ю	1
Я	3

Варіанти ситуаційних завдань

ВАРІАНТ №1

До ресторану I класу прийшла пообідати жінка. Метод подавання страв -російський. Замовлено:

- | | |
|--|-----------|
| 1. Салат з весняних овочів | 1 порц. |
| 2. Суп-крем вершковий | 1 порц. |
| 3. Печінка по-строгановськи з відвареним рисом | 1 порц. |
| 4. Кава лате | 1 порц. |
| 5. Вино біле напівсухе | 100 мл |
| 6. Сік помаранчевий | 1 склянка |

Організувати подавання страв та обслуговування споживача на прикладі двомісного столику.

ВАРІАНТ №2

До ресторану вищого класу запрошено на вечерю друзів: дві дівчини та два хлопця. Метод подавання страв - англійський. Замовлення – меню

- | | |
|---|-----------|
| 1. Овочі натуральні | 2 порц. |
| 2. Осетер відварений з соусом майонез з корнішонами | 4 порц. |
| 3. Жульєн з грибів | 2 порц. |
| 4. Кокіль з риби | 2 порц. |
| 5. Стейк зі свинини з картоплею фрі | 2 порц. |
| 6. Риба припущена в білому вині з відвар. картоплею | 2 порц. |
| 7. Морозиво «Сюрприз» | 4 порц. |
| 8. Чай зелений | 4 порц. |
| 9. Горілка | 1 пляшка |
| 10. Вино біле напівсухе | 1 пляшка |
| 11. Вода мінеральна | 1 пляшка |
| 12. Сік | 4 склянки |
| 13. Хліб | |

Організувати подавання страв та обслуговування гостей відповідно до меню вечері та особливості події.

ВАРІАНТ 3

До ресторану класу „ЛЮКС" прийшли партнери по бізнесу. Ділова зустріч. По закінченню - вечеря. Офіціанти ознайомлені з рангами гостей. Метод подавання страв - французький.

- | | |
|---|----------|
| 1. Ікра зерниста кетова | 2 порції |
| 2. Масло вершкове | 4 порції |
| 3. Рибна гастрономія | 2 порції |
| 4. М'ясна гастрономія | 2 порції |
| 5. Риба запечена з відвар. картоплею | 4 порції |
| 6. Котлета по-київські зі складним гарніром | 4 порції |
| 7. Салат - коктейль фруктовий | 4 порції |
| 8. Кава чорна з коньяком | 4 порції |
| 9. Горілка | 1 пляшка |
| 10. Вода мінеральна | |

11. Хліб

Організувати подавання та обслуговування споживачів.

ВАРІАНТ №4

До ресторану вищого класу готелю «Дружба» прийшли на сніданок два іноземця.
Метод подавання страв - американський. Меню сніданку:

1. Ясчня з беконом	2 порції
2. Тости	2 порції
3. Масло вершкове	2 порції
4. Джем	2 порції
5. Кава чорна	2 порції
6. Мінеральна вода	2 пляшки

Організувати обслуговування гостей на прикладі двомісного столика.

ВАРІАНТ №5

Мешканець готелю «Аврора» замовив в ресторані індивідуальний сніданок. Клієнт побажав :

1. Крижану воду	1 склянка
2. Фреш помаранчевий	1 склянка
3. Булочка з мармеладом	
4. Кава з вершками	2 порції
5. Вівсяна каша зі свіжими фруктами та вершками	1 порція

Організувати обслуговування в ресторані на прикладі двомісного столу. Метод подавання обґрунтувати окремо за кожною стравою.

ВАРІАНТ №6

Сімейна пара мешканців готелю замовила вечерю в кафе. Замовлено меню

1. Салат-коктейль з морепродуктів	2 порц.
2. Стейк з риби з кольоровою капустою	1 порц.
3. Стейк яловичий з овочами гриль	1 порції
4. Кава з молоком	2 порції
5. Сирне асорті	1 порц.
6. Вино біле сухе	1 пляшка
7. Вода мінеральна	1 пляшка

Організувати подавання страв та обслуговування споживачів за чотиримісним столиком.
Обґрунтувати методи подавання кожної страви.

ВАРІАНТ 7

Було заказано вечерю в ресторані класу «люкс». Замовлено наступне меню:

1. Ікра паюсна	2 порц.
2. Масло вершкове	2 порц.
3. Овочі натуральні	2 порц.
4. Осетрина під майонезом	1 порц.
5. Салат з індички	1 порц.
6. Білі гриби запечені в сметанному соусі	1 порц.

7. Мідії запечені в соусі під сиром	1 порц.
8. Маринована запечена шия з картопляними крокетами	1 порц.
9. Смажене філе індички з диким рисом	1 порц.
10. Полуниця з вершками	2 порц.
11. Вода мінеральна	1 пляшка
12. Вино біле	1 пляшка
13. Вино рожеве	1 пляшка
14. Сік помаранчевий	1 графин
15. Хліб пшеничний та житній	

Організувати подавання страв та обслуговування за двомісним столом. Обрати й обґрунтувати методи і послідовність подавання страв.

ВАРІАНТ 8

Ресторан при готелі пропонує європейський сніданок. Меню передбачає наступний набір:

1. Масло вершкове
2. Сир твердий
3. Яєчня з шинкою
4. Сік апельсиновий
5. Кава з вершками
6. Цукор
7. Тости

Організувати та провести обслуговування на прикладі двомісного столику.

ВАРІАНТ 9

В кафе в обідній час пропонують бізнес-ланч. На підприємство пообідати прийшли 2 чоловіки. Споживачами замовлено наступні страви:

1. Салат «Цезар»	1 порц.
2. Оселедець з гарніром	1 порц.
3. Бульйон курячий з профітролями	1 порц.
4. Борщ український з пампушками	1 порц.
5. Смажений пеленгас з картопляним пюре	1 порц.
6. Курячі крильця-гриль з гострим соусом та смаженою картоплею	1 порц.
7. Вода мінеральна	2 пляшки
8. Чай чорний з цукром та лимоном	2 порц.
9. Хліб	

Організувати та провести обслуговування споживачів на прикладі одного двомісного столика.

ВАРІАНТ 10

До ресторану вищого класу прийшли пообідати дві сімейні пари. Метод подавання страв - англійський. Замовлено:

1. Салат «Грецький»	2 порції
2. Салат з морепродуктів	2 порції
3. Солянка збірна м'ясна	4 порції
4. Сьомга запечена під вершковим соусом та відвареними овочами	2 порції
5. Печеня із яловичини та відвареної картоплі	2 порції
6. Кава по-східному	2 порції

7. Зелений чай з цукром	2 порції
8. Вино біле напівсухе	1 пляшка
9. Вино червоне напівсухе	1 пляшка
10. Мінеральна вода	2 пляшки
11. Хліб	

Організувати процес та провести обслуговування споживачів на прикладі чотиримісного столику згідно вказаного способу подавання страв.

ВАРІАНТ 11

До кафе пообідати прийшли 4 жінки. Спосіб подавання страв - російський. Меню-замовлення:

1. Ікра кетова зерниста з вершковим маслом	4 порц.
2. Салат-коктейль овочевий	4 порц.
3. Суп грибний грінками	4 порц.
4. Куряче філе в апельсиновому соусі з відвареною картоплею	4 порц.
5. Желе «Тутті-Фрутті»	2 порц.
6. Тістечко «Горіхове»	2 порц.
7. Кава з лікером	4 порц.
8. Вино біле напівсухе	1 пляшка
9. Вода мінеральна	2 пляшки
10. Хліб	

Організувати та провести обслуговування споживачів на прикладі одного чотиримісного столику.

ВАРІАНТ 12

До ресторану ввечері на ділову зустріч прийшли партнери по бізнесу (жінка та троє чоловіків). Метод подавання страв - французький. Меню-замовлення:

1. Рибне асорті	3 порц.
2. Асорті із маринованих овочів	1 порц.
3. Салат «цезар»	1 порц.
4. Смажені медальйони із вирізки яловичини з цибулею та картоплею	3 порц.
5. Сьомга запечена в молочному соусі з картоплею та грибами	1 порц.
6. Морозиво із фруктами	1 порц.
7. Кава чорна з коньяком	3 порц.
8. Чай фруктовий з медом	1 порц.
9. Вино червоне напівсухе	1 пляшка
10. Вино біле напівсухе	1 пляшка
11. Горілка «хортиця»	20 cl
12. Вода мінеральна	2 пляшки
13. Хліб	

Організувати та провести обслуговування споживачів на прикладі одного чотиримісного столику згідно обраного меню-замовлення та способу подавання страв.

ВАРІАНТ 13

До ресторану першого класу прийшла родина з двома дітьми (бранч - об'єднує сніданок та ланч. Він подається між 11-16 годинами дня). Спосіб подавання страв -

російський. Меню-замовлення:

1. Салат овочевий	4 порц.
2. Млинці з м'ясом та сметанним соусом	4 порц.
3. Відварена телятина з картопляним пюре	4 порц.
4. Фрукти в сиропі	2 порц.
5. Морозиво з шоколадом	2 порц.
6. Чай фруктовий	2 порц.
7. Капучіно	2 порц.
8. Вода мінеральна	2 пляшки
9. Вино біле напівсолодке	1 пляшка
10. Хліб	

Організувати та провести обслуговування споживачів на прикладі одного чотиримісного столику згідно обраного меню-замовлення та способу подавання страв.

ВАРІАНТ 14

В ресторані вищого класу замовлена романтична вечеря на чоловіка та жінку.

Метод подавання страв - французький. Меню-замовлення:

1. Асорті з м'ясних делікатесів	2 порц.
2. Овочі натуральні	2 порц.
3. Запечені млинці з грибами вершковим соусом	1 порц.
4. Жульєн з птиці	1 порц.
5. Яловичина тушкована у винному соусі з молод. картоплею	1 порц.
6. Стейк з сьомги та соусом «тар-тар», складний гарнір	1 порц.
7. Чорнослив зі збитими вершками	1 порц.
8. Суфле ванільне	1 порц.
9. Вода мінеральна	1 пляшка
10. Кава чорна із молоком	2 порц.
11. Шампанське напівсолодке біле	1 пляшка
12. Хліб	

Організувати та провести обслуговування гостей на прикладі одного двомісностолику згідно обраного меню та методу подавання страв.

ВАРІАНТ 15

В ресторан вищого класу відзначити святкову подію прийшли 2 пари. Методподавання

страв - англійський. Меню-замовлення:

1. Канапе з червоною ікрою	4 порц.
2. Сьомга малосольна з лимоном	4 порц.
3. Асорті овочево	4 порц.
4. Асорті з м'ясопродуктів	4 порції
5. Кокот із грибів	2 порції
6. Кокіль із морепродуктів	2 порції
7. Шашлик із свинини з картопляними дольками смаженими у фритюрі	2 порції
8. Стейк з осетрини з овочами гриль	2 порції
9. Чорнослив зі збитими вершками та шоколадом	4 порції
10. Віскі із льодом	2 порції
11. Змішаний напій «Голуба лагуна»	2 порції
12. Горілка «Хортиця»	1 пляшка

13. Вино червоне напівсухе	1 пляшка
14. Вино біле напівсухе	1 пляшка
15. Вода мінеральна	2 пляшки
16. Хліб	

Організувати та провести обслуговування споживачів на прикладі одного чотиримісного столику згідно замовленого меню з урахуванням способу подавання страв.

ВАРІАНТ 16

В ресторан першого класу поступило замовлення на обслуговування іноземних туристів. Необхідно організувати сніданок. Меню сніданку :

1. Сік томатний
2. Масло вершкове
3. Яєчня натуральна
4. Джем абрикосовий
5. Булочка
6. Кава чорна

Обґрунтувати спосіб подавання страв та організувати обслуговування туристів наприкладі одного чотиримісного столику.

ВАРІАНТ 17

Ресторан вищого класу отримав замовлення на обслуговування учасників конгресу, яким пропонують наступне меню обіду:

1. Кета малосольна з лимоном
2. Овочі натуральні
3. Суп-пюре з шампіньйонів з профітролями
4. Печеня по-домашньому
5. Салат-коктейль фруктовий
6. Кава чорна
7. Вода мінеральна
8. Хліб пшеничний, житній

Робітникам ресторану необхідно організувати подавання страв та процес обслуговування учасників офіційного заходу на прикладі одного шестимісного столику.

ВАРІАНТ 18

В ресторан вищого класу пришла повечеряти компанія з 4-х чоловік (всі чоловіки). Замовлено наступні страви:

1. Асорті рибне	4 порц.
2. Овочеve асорті	4 порц.
3. Салат м'ясний	4 порц.
4. Відбивна яловича з картоплею пай	4 порц.
5. Кава чорна з коньяком	4 порц.
6. Вино біле сухе	1 пляшка
7. Вино червоне сухе	1 пляшка
8. Вода мінеральна	2 пляшки
9. Хліб пшеничний , житній	

Слід організувати подавання страв з обґрунтуванням способів подавання та провести процес обслуговування споживачів.

ВАРІАНТ 19

В ресторан першого класу прийшла пообідати сімейна пара. Було замовлено наступні страви:

- | | |
|--|---------|
| 1. Риба під маринадом | 1 порц. |
| 2. Салат з білокачанної капусти | 1 порц. |
| 3. Жульєн з грибів | 2 порц. |
| 4. Бульйон з піріжком | 1 порц. |
| 5. Суп рисовий молочний з овочами | 1 порц. |
| 6. Бефстроганов з картопляним пюре та солоними овочами | 1 порц. |
| 7. Вареники з капустою та вершковим маслом | 1 порц. |
| 8. Компот з фруктових асорті | 2 порц. |

Здійснити процес подавання страв, обґрунтувати оптимальні методи подавання страв, здійснити процес обслуговування споживачів.

ВАРІАНТ 20

В кафе прийнято замовлення на обслуговування. Споживачі: молодий чоловік з подружкою. Меню обіди наступне:

- | | |
|------------------------------------|----------|
| 1. Асорті м'ясе | 2 порц. |
| 2. Бульйон з грінками | 2 порц. |
| 3. Сардельки з тушкованою капустою | 1 порц. |
| 4. Млинці з м'ясом | 1 порц. |
| 5. Фруктовий десерт | 2 порц. |
| 6. Морозиво пломбір | 1 порц. |
| 7. Кава чорна | 1 порц. |
| 8. Чай зелений | 1 порц. |
| 9. Вино червоне сухе | 1 пляшка |
| 10. Вода мінеральна | 1 пляшка |
| 11. Хліб пшеничний, житній | |

Організувати та здійснити процес обслуговування споживачів в кафе.

ВАРІАНТ 21

Ресторан першого класу реалізує в денний час експрес-обіди:

1. Салат зелений з майонезом
2. Солянка збірна рибна
3. Перець фарширований м'ясним фаршем
4. Сирники зі сметаною
5. Компот зі свіжих фруктів та ягід

Організувати подавання страв, обрати найбільш доцільний в даній ситуації метод подавання й здійснити процес обслуговування.

ВАРІАНТ 22

До ресторану першого класу прийшла компанія з 4-х осіб. Основна причина – день народження. Серед споживачів, окрім ювіляра (жінка, якій виповнилося 30 років), ще дві жінки і чоловік. Замовлено наступне:

1. Осетрина заливна, соус хрін	4 порц.
2. Асорті м'ясне	2 порц.
3. Овочеве асорті	2 порц.
4. Маслини, оливки	2 порц.
5. Лимон з цукром	2 порц.
6. Курчата «Табака»	2 порц.
7. Стейк з сьомги із соусом тартар	2 порц.
8. Овочі натуральні із зеленню	2 порц.
9. Крем вершковий	3 порц.
10. Кава чорна з лимоном	4 порц.
11. Вино червоне напівсухе	1 пляшка
12. Шампанське біле напівсухе	2 пляшки
13. Вода мінеральна	2 пляшки
14. Хліб пшеничний, житній	

Організувати й здійснити процес обслуговування гостей урочистої події. Обґрунтувати доцільний метод подавання страв та напоїв.

ВАРІАНТ 23

В кафе прийшла повечеряти жінка. Замовлено наступне меню:

1. Сік помаранчевий	1 порц.
2. Теплий салат (фуагра з айвою)	1 порц.
3. Відварена форель з припущеними овочами	1 порц.
4. Десерт «Тірамісу»	1 порц.
5. Чай зелений	1 порц.
6. Вино біле напівсолодке	20 cl
7. Вода мінеральна	25 cl
8. Тости	1 порц.

Організувати процес подавання страв та напоїв та обслуговування споживача на прикладі двомісного стола.

ВАРІАНТ 24

В кафе зайшла компанія молодих людей (2 хлопця і 2 дівчини). Замовлено:

1. Асорті рибне	2 порц.
2. Овочі натуральні	2 порції
3. Сире асорті	2 порції
4. Кокіль з креветок	4 порц.
5. Тістечка заварні «Малюки»	2 порц.
6. Чай чорний з персиком	4 порц.
7. Пиво розливне біле не фільтроване	100 cl

Організувати процес подавання страв й обслуговування споживачів. Метод подавання обґрунтувати виходячи із замовлених страв та доцільності застосування того чи іншого метода для певної страви.

ВАРІАНТ 25

До ресторану зайшла група туристів повечеряти. Замовлено:

1. Зелене асорті
2. Форель мало солена
3. Біфштекс натуральний, картопля фрі
4. Сирне асорті
5. Фрукти в сиропі
6. Чай чорний
7. Хліб пшеничний, житній
8. Вода мінеральна негазована

Метод подавання страв – американський. Організувати подавання страв на прикладі шестимісного стола.

2 рівень

Підготовка і презентація тематичних столів

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: вивчити правила обслуговування споживачів на тематичних заходах у закладах ресторанного господарства.
2. Виконання завдання (розробка процесу сервісного обслуговування тематичних заходів з презентацією тематичних столів):

Етап 1. Одержання завдання.

- групу розділити на 3 підгрупи і розподілити ситуаційні завдання. В завданні пропонується змодельовати ситуацію:

№	Зміст завдання
1	Сімейна пара вирішила відсвяткувати день народження своєї дитини у дитячому кафе.
2	Родина у переддень Різдва опинилась далеко від дому, і вирішила зустріти Різдво у ресторані.
3	Хлопець вирішив запросити свою дівчину на романтичну вечерю до ресторану і красиво запропонувати її руку й серце.

Етап 2. Підготовка до виконання.

- скласти меню з урахуванням тематики заходу;
- визначити вид сервірування столу;
- здійснити розрахунок кількості посуду, наборів, скла та столової білизни виходячи з умов, які задано у ситуаційному завданні;
- визначити спосіб та послідовність подавання страв і напоїв,
- розрахувати вид та кількість посуду, наборів, скла, які знадобляться для подавання, прибирання використаного посуду й досервірування столу;
- оформити замовлення на посуд, прибори, скло, столову білизну;
- скласти сценарій заходу (традиції святкування, особливості сервірування столу, особливості обслуговування таких заходів, традиційні чи рекомендовані страви для даного заходу, кулінарна характеристика страв, особливості обслуговування, фотогалерея, музичний супровід заходу тощо).

Етап 3. Оформлення тематичних столів.

- встановити столи, підготувати для сервірування столів столову білизну;
- підготувати для сервірування столів тарілки, столові набори, скляний посуд;
- оформити столи з урахуванням тематики заходу.

Етап 4. Презентація тематичних столів.

- захист тематичних столів (модельовання процесу обслуговування за попередньо складеним сценарієм). Оцінювання проводять в рівній мірі викладач та інші студенти групи (використовується метод peer-learning), підсумкова оцінка – середній бал.

-

Критерії	Підгрупа		
	№1	№2	№3
Професіоналізм			
Інформативність			
Творчий підхід			
Командний підхід до завдання			
Підсумкова оцінка			

3 рівень

Ситуація: в ресторан першого класу прийшла повечеряти сімейна пара, меню, яке замовлено:

Сік помаранчевий	2 склянки
Асорті м'ясе	2 порції
Овочі натуральні	2 порції
Кокіль з морепродуктів	2 порції
Стейк з лосося з соусом та овочами, жареними на решітці	2 порції
Тірамісу	1 порція
Кава чорна з коньяком	1 порція
Кава по-східному	1 порція
Вино біле сухе	1 пляшка
Хліб пшеничний, житній	
Вода мінеральна	1 пляшка

Організувати процес подавання страв та напоїв споживачам на прикладі чотиримісного столика.

1. Добір необхідної кількості посуду, приборів, скла, столової білизни

Таблиця 1- Розрахунок необхідної кількості посуду, приборів, скла, столової білизни

Перелік операцій	Кіл-ть порцій	Посуд, прибори, скло, столова білизна, тощо	
		найменування	кіл-ть
Попередня сервіровка столу до вечері		Скатертина полотняна	1
		Ваза з квітами	1
		Прибори для спецій	1
		Тарілка закусочна	4
		Тарілка пиріжкова	4
		Прибори закусочні	4
		Прибори столові (без ложки)	4
		Фужер для води	4
		Чарка рейнвейна	4
		Серветка полотняна	4
Прибирання предметів прийняття замовлення)		Тарілка закусочна	2
		Тарілка пиріжкова	2
		Прибори закусочні	2
		Прибори столові (без ложки)	4
		Фужер для води	2
		Чарка рейнвейна	2
		Серветка полотняна	2

Досервіровка за меню замовлення		Прибори рибні	2
Процес організації обслуговування споживачів			
Подавання аперитиву – сік помаранчевий	2	Склянка із соком	2

Подавання хлібу	2	Тарілка закусочна	1
		Серветка полотняна	1
Подавання води Мінеральної	1 пляшка	Пляшка	1
Подавання асорті м'ясного	2	Лоток 2-х порційний	1
		Виделка для гастрономії	1
Подавання овочей Натуральних	2	Салатник двопорційний	1
		Серветка полотняна	1
Прибирання предметів		Склянка	2
		Лоток	1
		Виделка для гастрономії	1
		Салатник	1
		Полотняна серветка	1
		Тарілка закусочна	2
		Прибори закусочні	2
Подавання гарячої закуси – кокіль з морепродуктів	2	Кокільниця	2
		Папільйотка паперова	2
		Тарілка ікр'яна	2
		Серветка кругла паперова	2
		Виделка закусочна	2
Подавання вина білого й наливання в чарку	1 пляшка	Пляшка	1
Наливання води		Фужер для води	
Прибирання предметів		Кокільниця	2
		Папільйотка паперова	2
		Тарілка ікр'яна	2
		Серветка кругла паперова	2
		Виделка закусочна	2
Подавання стейку з лосося з соусом та овочами, жареними на решітці	2	Тарілка для стейку	2
		Соусник	1
		Тарілка пиріжкова	1
		Ложка чайна	1
		Серветка кругла паперова	1
Наливання вина в чарку		Рейнвейна чарка (досервірована за меню замовлення)	
Наливання води		Фужер для води	
Прибирання предметів		Тарілка для стейку	2
		Соусник	1
		Тарілка пиріжкова	1
		Ложка чайна	1
		Серветка кругла паперова	1
		Прибори рибні	2

		Чарка рейнвейна	2
		Пляшка з під вина	1
		Прибори для спецій	1
		Тарілка закусочна	1
		Серветка полотняна	1
Подавання тірамісу	1	Кремanka	1
		Тарілка пиріжкова	1
		Серветка кругла паперова	1
		Ложка чайна	1
Подавання кави по-східному	1	Таця для подавання кави	1
		Полотняна серветка	1
		Ложка для турки	1
		Турка	1
		Склянка з підкисленою мінеральною водою	1
		Чашка кавова	1
		Блюдце	1
		Серветка паперова кругла	1
		Ложка кавова	1
Подавання кави з коньяком	1	Чашка кавова	1
		Блюдце	1
		Серветка паперова кругла	1
		Ложка кавова	1
		Кавник на 1 порцію	1
		Полотняна серветка	1
		Чарка коньячна	1
Подавання рахунку		Таця для подавання рахунку	1
		Полотняна серветка	1
Для загального подавання		Ручник	1
		Таця	1
		Полотняна серветка	1

Після визначення виду та комплектів посуду, приборів, скла та інших необхідних предметів складається замовлення в комору інвентарю, посуду, приборів, скла.

2. Складання замовлення на посуд, прибори, скло, столову білизну

Таблиця 2 – Замовлення на посуд, прибори, столову білизну, скло та предметів, необхідних для організації процесу подавання страв, кулінарної продукції та напоїв

Назва предметів	Кіл-ть
Скатертина лляна	1
Серветки полотняні	10
Ручник	1
Ваза з квітами	1
Прибори для спецій	1
Таці (для переміщення страв в зал, для подавання кави, для рахунку)	3
Тарілки : мілка столова	
Закусочна	5

Пиріжкова	6
для стейка	2
Ікр'яна	2
Прибори: столові без ложки	4
Рибні	2
Закусочні	4
Чарки : рейнвейна	4
Коньячна	1
Фужер для води	4
Склянка	3
Виделка закусочна	2
Виделка для гастрономії	1
Ложка чайна	2
Ложка кавова	2
Салатник 2-о порційний	1
Лоток 2-о порційний	1
Кокільниця	2
Соусник 2-о порційний	1
Кремanka	1
Чашка кавова з блюдцем	2
Кавник на 1 порцію	1
Турка з ложкою	1
Серветки паперові круглі	6
Серветки паперові для столу та папільйоток	15