



*Z poradnika lwa  
salonowego :)*

# PRZYJĘCIA BUFETOWE

*[www.projektowniawizerunku.pl](http://www.projektowniawizerunku.pl)*



TOP MANAGEMENT  
PROTOCOL PROGRAM





# PRZYJĘCIA BUFETOWE

- ◆ Nie podchodźmy do bufetu od razu po wejściu na salę. To gospodarz zaprasza wszystkich gości na poczęstunek i dużym nietaktem jest rozpoczęcie jedzenia wcześniej.
- ◆ Talerz wymieniamy za każdym razem gdy chcemy wziąć jakąś potrawę z bufetu – nigdy nie nakładamy jedzenia na brudny talerz.
- ◆ Starajmy się unikać jedzenia i picia w tym samym czasie, szczególnie, gdy nie „załapaliśmy” się na miejsce przy stole.
- ◆ Brudne talerze odstawiamy tylko na specjalnie przeznaczony do tego celu stół lub możemy je wręczyć kelnerowi, ale nie wtedy gdy niesie np. półmisek z jedzeniem.
- ◆ Potrawy serwowane są w kolejności: przystawki, zupy, dania rybne, dania mięsne, sery, desery, owoce - jeśli planujesz skosztować kilku, nie zaczynaj od dania głównego, a np. od przystawki.