**ULUBATLI HASAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

**11. SINIF PASTA VE TATLI YAPIMI MESLEK DALI**

**AÇIK BÜFE DERSİ NOTLARIDIR**

**SÜSLEME, DEKORASYON VE GARNİTÜRLEME BİLGİSİ**

* Yiyecekleri hazılarken onları daha ilği çekici hale getirme çalışılmalarıdır. Renk, kokusu, görünüşü, yapısı, tadı ve sunuluşu ile yiyeceklere olan ilgiyi arttırır.

**SÜSLEMEDE KULLANILAN GEREÇLER VE ÖZELLİKLERİ**

* **Meyve Şekerlemeleri:** Pastacılıkta en fazla kullanılan meyve şekerlemesi kiraz şekerlemesidir. Kiraz şekerlemesi dışında pastacılıkta incir, vişne, kestane vb. şekerlemelerde kullanılmaktadır. Meyve şekerlemeleri çikolatayla karıştırılarak da kullanılabilir.
* **Taze Meyveler:** Hemen hemen her çeşit taze meyvenin kullanıldığı pastalarda dikkat edilmesi gereken nokta, süslemede kullanılan meyvelerin kararmasını engellemektir. Meyvelerin canlılığını ve renklerini korumak için ıslak jöle adı verilen jöle kullanılır
* **Fındık, Fıstık vb. :** Soğuk tatlılar isteğe ve özelliğine göre toz tarçın, çekilmiş fındık, ceviz, antep fıstığı, hindistan cevizi, vb. malzemelerle süslenir.
* **Kakao:** İçerdiği yağın çok büyük bölümü alınmış ve şeker katılmamış saf kakao tozudur.
* **Hazır Süsleme Gereçleri:** Dekorasyonda kullanılan inciler ve benzeri hazır ürünler; kuskusun üzeri badem hamuruyla kaplandıktan sonra gümüş yada istenilen renkte sıvı gıda boyası ile tekrar kaplanarak hazırlanır.
* **Meyveli Jöle:** İki türlü meyveli jöle kullanılmaktadır. Bunlardan Birincisi içinde meyve parçacıkları bulunan jöledir. Özel bir jöle ile işlemden geçirilen meyveler; gerçek tatlarını kaybetmeden doğal hallerini uzun süre muhafaza ederler. Vişne, frambuaz, frenk üzümü, mango, çilek, kayısı gibi çeşitleri mevcuttur.
* **Diğerleri:** Çikolata dekorlar, plastik çikolata dekorlar, gofret çiçekler, royal icing (renkli) dekorlar, pastilaj (sugar paste-plastik hamuru), gofretten yapılmış çiçekler (ostiya), çeşitli soğuk jöleler kullanılan bu ürünlerden bazılarıdır.

**DEKORASYON**

* Yiyeceklerin çeşitleri kadar dekorasyonu da önemlidir. İki şekilde yapılır.
* Birinci ve önemli olan yiyeceklerin dekoratif bir şekilde hazırlanması; verilen şekil, çeşitli renkteki yiyeceklerle süsleme güzel bir görünüm kazandırır ve misafirlerin ilgisini çeker.
* İkincisi yiyeceklerin servis edildiği kaplarda önemlidir. Örneğin; Açık büfelerde büyük yuvarlak tepsinin önüne ve yanlarına daha küçük oval ve dikdörtgen kaplar konabilir. Masalarda farklı tabaklar kullanarak farklı görünümler yaratılabilir. Yiyeceklerin ve yemek kapları dışında özel dekorasyon malzemeleride kullanılabilir

**Dekorasyon malzemesi olarak şunları kullanabiliriz**

* **Çiçekler:** Güzel görünüşlü ve hoş kokulu saksı çiçekleri, kesme çiçekler, yapma çiçekler dekor olarak kullanılabilir.
* **Sebze ve Meyveler:** Yiyecelerin hazırlanmasında kullanılan malzemeler orjinal sandık ve sepetlerde sergilenebilir.
* **Figür ve Heykeller:** Margarin, buz ve plastik maddelerden yapılan heykeller dekoratif malzemeler olarak kullanılabilir.
* **Diğer malzemeler:** Çeşitli toprak kaplar, eski bakır kaplar, antika mutfak ve ev aletleri kulanılabilir.

**GARNİTÜR**

* Esas yemeğin yanında verilen o yemeği tamamlayan süsleyen yiyeceklerdir.
* Garnitürler yiyeceğin değerini arttırdığı ğibi, iyi beslenmemizede yardımcı olur.

**Garnitürlük Yiyecekler**

* Garnitür yapmaya elverişli yiyeceklerin başında patates, bezelye, havuç, karnabahar, kabak, pancar, enginar, brüksel lahanası, brokoli, domates, biber, patlıcan, ıspanak, turp ve yeşillikler gelir.

**KOKTEYL YİYECEKLERİNİN SERVİSİ**

* Nişan, düğün, kutlama, iş açılış, toplantı vb. Faaliyetler günümüzde ayakta, oturulmadan yapılmaktadır. Misafirler için hazırlanan yiyecekler açık büfelerde, bistro masalarda veya garsonlar tarafından tepsilerle misafirler arasında gezdirilerek servis edilmektedir.

ÖLÇME DEĞERLENDİRME SORULARI

Aşağıdaki cümlelerin altındaki seçeneklerden doğru olanı seçerek (X) işareti ile işaretleyiniz.

**1.** Aşağıdakilerden hangisi Süslemede kullanılan gereçler **değildir?**

A) Taze meyveler

B) Fındık, fıstık

C) Kakao

D) Kanepe

**2.** Dekorasyon malzemesi olarak aşağıdakilerden hangilerini kullanabiliriz?

A) Çiçek

B) Sebze ve meyve

C) Fiğür ve heykeller

D) Hepsi

**3.** Meyvelerin canlılığını ve renklerini korumak için ne yapılıt?

A) Islatılır

B) Kurutulur

C) Jöle kullanılır

D) Hiçbiri

**4.** Aşağıdakilerden hangisi Soğuyan tatlılarda isteğe ve özelliğine göre **kullanılmaz?**

A) Toz tarçın

B) Karabiber

C) Fındık

D) Fıstık

**5.** Garnitürlük sebzelerle ilğili dikkat edilmesi gerekenler aşağıdakilerden hangisidir?

A) Seçme

B) Süsleme

C) Doğrama

D) Pişirme

**6.** Jöleler aşağıdakilerden hanğisi için kullanılır?

A) Pastaların üzerinde lezzet arttırıcı olarak,

B) Pastaların görünüşünü güzelleştirmek için

C) Çeşitli tartölet, kek ve pastaların üzerinde dekor amaçlı olarak kullanılır.

D) Hepsi

**7.** Kokteyl Yiyeceklerinin nasıl servisi edilir?

A) Masalarda

B) Garsonlar tarafından

C) Büfelerde

D) Hepsi

**8.** Büfe servisi aşağıdakilerden hanğisi için kullanılır?

A) Toplantılar

B) İş yemeği

C) Tanışma partileri

D) Hepsi

**AÇIK BÜFE HAZIRLAMA İLKELERİ**

* Fransız kültüründen dünyaya yayılmıştır. Açık büfe yemekleri konuklara sunuş şekillerinden bir tanesidir. Günümüzde oldukça yaygın olarak kullanılmaktadır. Büfe için geniş ferah salonlar tercih edilir, ancak mevsimine göre açık havada bahçe vb. yerlerdede kurulabilir. Salonun hazırlanması belli kurallar göre yapılır. Büfenin ilgi çekici olması için dekorasyondan ışıklandırmaya kadar tasarım yapılabilir.
* Çorbadan tatlıya kadar her türlü yemek çeşidi hazırlanarak açık büfeye konur. Konuklar yiyecekleri görerek seçebilirler. Yemekler süslü ve iştah açıcı olur. Çekiciliği arttırmak için yağdan heykeller, buzdan heykeller, şekillendirilmiş karpuz, kavun, bal kabağı vb. çeşitli dekor malzemeleri kullanılır.
* Genellikle soğuk yemekler daha çok tercih edilir. Bu yöntemde servis personelinin işi oldukça azalır, mutfağın yükü ağırdır. Mutfak personeli hazırlıklarını bir plan dâhilinde yapması gerekir. Planlamada yemekler taze, özelliğine uygun ve kaliteyi düşürmeden sunabilecek şekilde yapılmalıdır. Yiyecekleri süslemede sınır yoktur. Tamamen ustaların hayal gücü ve becerileri burada sanata dönüşür.
* Konuk sayısına ve maliyete göre açık büfe menüsü belirlenir, çeşit ve miktarın ne olacağına karar verilir ve ön hazırlıklar bu doğrultuda yapılır. Açık büfelerde soğuk yiyeceklere ağırlık verilir. Bunun yanında en az iki çeşit sıcak yemek olmalıdır. Salata ve tatlı çeşitleri büfeye renk veren canlılık kazandıran tamamlayıcılardır.
* Salona giren misafirler büfe girişindeki tabaklara büfedeki yiyeceklerden istedikleri kadar alarak masalarında yerler. Bazı durumlarda ise büfede sunulan yiyecekler buradan servis elemanı veya aşçı tarafından tabaklara konularak servis edilirler.
* Açık büfe, servis personelinden tasarruf sağlar, servisi çabuklaştırır, işletme için iyi bir reklâm aracı, misafirlere seçme imkânı verir, mutfak çalışmalarını servis sırasında rahatlatır. Bu avantajların yanında bazı dezavantajlarıda vardır. Büfe önünde fazla misafir trafiği oluşabilir. Gürültü sebebiyle bazı misafirler rahatsızlık duyar.Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takım gerektirir, konuklar yemeğin miktarını fazla kaçırabilir. Ayrıca aşçının mutfakta işi hazırlık aşamasında fazlalaşır.

**BÜFE ÇEŞİTLERİ**

* Otelciliğin vazgeçilmezi olan büfe sistemi maliyet ve iş gücü açısından çok avantajlıdır. Özellikle kapasitesi büyük tesislerde hem misafire fazla alternatif sunar hemde işletmeye fayda sağlar.

**Açık büfe çeşitlerinin sınıflandırılması**

**Öğünlere göre**

* Günlük kahvaltı büfesi ve branç (brunch) büfeler
* Öğlen ve akşam yemekleri için hazırlanan büfeler

**Hazırlandığı yere göre**

* **Sabit Büfeler** : Büfe misafirlerin rahatça gelip görebileceği ve yiyeceğini alabileceği bir yere, masalar yan yana dizilerek üzerleri örtülür ve etrafı da etekle (skört) kapatılarak kurulabilir.
* **Hareketli büfeler:** Profesyonel otellerde mermer, cam, yuvarlak veya oval vb. özel bunun için hazırlanmış deskler üzerinde ve geniş ferah salonlarda yiyecekler sistem dâhilinde iştah açıcı bir şekilde masalara yerleştirilir (

**Açık büfe aşağıdaki bölümlerden oluşur.**

**Öğle ve akşam büfesi**

* Çorba büfesi
* Salata büfesi
* Soğuk büfe
* Sıcak büfe
* Kesme istasyonu show cooking (şov yemekleri)
* Izgaralar
* Tatlı büfesi
* Meyve büfesi
* İçecek büfesi
* Ekmek köşesi

**Kahvaltı büfesi aşağıdaki bölümlerden oluşur**

* Ekmek köşesi
* Süt ürünleri köşesi
* Kornflakes köşesi
* Meyve köşesi
* Şarküteri köşesi
* Meyve suları ve sıcak içecekler
* Yumurta ve extra büfesi (günlük kahvaltı büfelerinde olmayabilir)

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SORULARI

**Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.**

**1.** Aşağıdaki seçeneklerden hangisi aşçının görevi değildir?

A) Özel börekleri hazırlamak.

B) Sıcak yemekleri hazırlamak.

C) İçecek büfesini hazırlamak.

D) Dekor için karpuz hazırlamak.

E) Tatlıları hazırlamak.

**2.** Aşağıdakilerden hangisi açık büfe servisinin avantajlarındandır?

A) Servis personelinden tasarruf sağlar.

B) Servisi çabuklaştırır.

C) İşletme için iyi bir reklâm aracıdır.

D) Misafirlere seçme imkânı verir.

E) Yukarıdakilerin hepsi.

**3.** Aşağıdakilerden hangisi açık büfe servisinin dezavantajlarındandır?

A) Aşçılar bütün maharetlerini ortaya koyabilirler.

B) Misafirlere seçme imkânı verir.

C) Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takımgerektirir**.**

D) Mutfağın çalışmaları servis sırasında rahattır.

E) Mutfak personelinden tasarruf sağlar.

**4.** Bir açık büfedeki yiyecekler sıralanması aşağıdakilerden hangisinde verilmiştir?

A) Soğuk yemekler, salatalar, sıcak yemekler, tatlı pasta, içecekler

B) Çorbalar, ana yemekler, soğuklar ve tatlılar

C) Salatalar, çorbalar, ana yemekler, diğer soğuklar, içecekler ve tatlılar

D) Ekmek büfesi, çorbalar, ana yemekler, soğuklar ve tatlılar

E) Tatlılar, ekmek büfesi, soğuklar, sıcaklar,salatalar.

**5.** Şov yemeklerinin yapılış nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

A) Mutfakta pişirip yetiştiremedikleri için

B) Animasyon faaliyeti olduğu için

C) Konukların ilgisini çekmek ve özel olduklarını hissettirmek için

D) Aşçılar yemek pişirmeyi öğretirler.

E) Müşteri sayısını arttırmak için.

**6.** Büfeye dekor amaçlı malzemelerin hazırlanış ve yerleştirme nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

A) Kalabalık görünmesi için

B) Açık büfeyi çekici hale getirmek ve aşçıların yeteneğini sergilemek için

C) Konukların ilgisini çekmek ve özel olduklarını hissettirmek için

D) Animasyon faaliyeti olduğu için

E) Büfedeki boş alanları doldurmak için.

**BÜFENİN AMAÇLARI**

* Bu yöntem ile kalabalık gruplara fazla servis personeline gerek duyulmadan hizmet verilir. Konuk açısından istediği yemeği porsiyon kısıtlaması olmadan seçme imkânı verir. Mutfağın becerilerini ve kalitesini sergileyen bir uygulamadır. Yiyecekler ve içecekler çeşitli boyutlardaki büfelerde sergilenir.
* Konuk sayısı her zaman fazladır.
* Büfeler veriliş amaçlarına göre kahvaltı büfesi, ikindi çay büfesi, resepsiyon büfesi, öğle ve akşam yemeği büfesi olarak adlandırılır. Açık büfe zamana, mevsime, grubun özelliklerine göre farklılık gösterir. Yaz aylarında tatil yerlerindeki açık büfelerde çok renkli soğuk yiyecekler ve yaz meyve-sebzeleri ağırlıklı olur. Ayrıca bir yörenin veya bir ülkenin kültürünü yansıtan büfeler hazırlanır. Örneğin, İtalyan günleri, Türk gecesi veya Urfa yemekleri gibi (fotoğraf 6).
* Açık büfe (ziyafet veya parti) yapıldığı yere göre isim alır (garden party gibi).
* Yapılış amacına göre de süsleme, dekorasyon, menü ve diğer hazırlıklar değişir. Doğum günü, yılbaşı, düğün, kutlamaları gibi. Yılbaşı gibi özel bir gün için yapılacaksa seçilen yiyecekler ve süsleme bunu yansıtacak özellikte olmalıdır.

**GRUBUN ÖZELLİĞİ**

* Resmi bir toplantı sonrası verilen açık büfe düzenlemeleri gruptaki konukların ağırlığına uygun kalitede olmalıdır. Seçilen renkler, menüdeki yemekler, içecekler ve dekorasyon bunlara dikkat edilerek yapılmalıdır. Gençlerin mezuniyet partisi gibi bir konuda açık büfe yapılıyorsa gençlerin sevdiği içecek ve yemek çeşitlerine yer verilmeli ve dekorasyon gençlere hitap etmelidir.

**BÜFE DEKORLARI**

* Yiyecekler büfeye görkemli, abartısız, karmaşaya meydan vermeyen bir tasarım ile tamamen göze hitap edecek zariflikte büfeye dizilir. Yapılan sanatın en iyi şekilde görülmesini sağlayacak yükseltiler, aynalar ve basamaklar kullanılır. Biten yiyeceklerin yerine yenisi aynı kalitede konulur. Dekorasyonda renkli kumaşlara, otantik kumaşlara ve objelere yer verilir. Bunların yanında ustalar buzdan ve yağdan heykeller, sebze ve meyvelerle aranjmanlar heykelcik, bal kabağı, karpuz, kavun gibi meyveler oyularak mask, çiçek motifleri gibi süsleme gereçleri hazırlar. Bütün bunlar konukları büyüleyerek etkilenmelerini sağlar. Ayrıca büfeye dizilen bütün yemekler kendi içinde süslenmiş olmalıdır. Süslemeler abartısız, fakat özenli, ince bir zevki yansıtmalıdır .

**SEBZE VE MEYVE DEKORLARI**

* Açık büfelerde günün öğününe uygun olarak farklı görsel figürlerde hazırlanmış karpuz, kavun, bal kabağı, turp gibi meyve ve sebzeler büfe dekoru olarak kullanılmaktadır. Sebze meyve oymacılığı işinde bu iş için hazırlanmış olan özel dekor bıçakları kullanılmaktadır.

**BUZ DEKORLARI**

* Konaklama tesislerimizin açık büfe uygulamalarında büfede dekor olarak buz dekorlarından da yararlanılmaktadır. Bu buz dekorları şeflerin hayal gücü ve yeteneklerine uygun olarak hayvan, obje, araba gibi çok farklı görsel figürlerde olabilmektedir.

**YAĞ DEKORLARI**

* Büfelerde dekor amaçlı kullanılacak yağlar bu işe uygun nitelikte yağlar olmalıdır. Bu iş için oda sıcaklığında çok hızlı erimeyen ve uzun süre erimeden kendi doğal sert yapısını koruyabilen yağlar kullanılır. Bu bağlamda yağ dekorlarında “böreklik yağ” kullanmaktadır. Mutfak personeli yağ dekorlarında teknik olarak tel ya da iskelet gibi hazır kalıplar kullanmakta ve bu kalıpların üzerine büyük bir incelik ve yetenekle katı formdaki yağı yerleştirerek ortaya çıkarmak istedikleri dekoru ortaya çıkarırlar.

**DİĞERLERİ**

* Açık büfe dekorları olarak günün öğün özelliğine göre büfe dekorasyonunda renkli kumaşlara, otantik kumaşlara, otantik mutfak eşyalarına ve objelere de yer verilebilir.

**BÜFEDE KULLANILAN ARAÇLAR**

**Açık büfelerde kullanılan malzemeler**

**Tabaklar (porselen veya arcoroc tabak takımları)**

* Ana yemek tabağı
* Antre tabağı ( soğuk yemekler için)
* Spaghetti tabağı (çukur tabak)
* Salata tabağı
* Tatlı tabağı
* Çorba kâsesi
* Ekmek tabağı
* Meyve suları bardağı
* Çay, kahve fincanları
* Çatal, bıçak vb.
* Büyük boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)
* Orta boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)
* Tatlı çatal bıçak kaşığı

**Büfeye konulan her ürün için uygun servis aracı**

* Servis kaşığı
* Servis çatalı
* Börek maşası
* Salata maşası
* Sos kepçesi
* Pasta spatula
* Pasta bıçak
* Ekmek bıçağı
* Çorba kaşığı
* Sıcak yemekler ve çorba için reşolar
* Kahvaltı büfesinde kullanılan araçlar
* Ekmek tabağı (ekmek büfesinde olmalıdır)
* Çorba kaşığı ve çorba kâsesi (süt ürünleri ve kornflakes için)
* Ana yemek tabağı ve antre tabağı (tüm büfe alanında büfe başlangıçlarında olmalıdır)
* Bardaklar (meyve suyu köşesinde olmalıdır)
* Fincan takımları (sıcak içecek köşesinde olmalıdır)
* Sıcaklar ve çorba için reşolar
* Öğle ve akşam büfesinde kullanılan araçlar
* Çorba kasesi ve çorba kaşığı (çorba büfesinde olmalıdır)
* Ekmek tabağı (ekmek büfesinde olmalıdır)
* Salata tabağı (salata büfesinde olmalıdır)
* Antre tabağı (soğuk büfede olmalıdır)
* Ana yemek tabağı (sıcak büfe, kesme istasyonu, show cooking (şov yemekleri), ızgaralar bölümlerinde olmalıdır)
* Tatlı tabağı, tatlı çatalı, tatlı bıçağı, tatlı kaşığı (tatlı ve meyve büfesinde olmalıdır)
* Sıcaklar ve çorba için reşolar

**YİYECEKLERİN BÜFEYE SIRALANMASI**

* Büfenin yeri belirlenir veya sabit yer varsa ona göre hazırlıklar plânlanır. Büfe uzun, U şeklinde, oval veya yuvarlak masalar şeklinde hazırlanabilir. Büfelerin önünde yığılmaları önlemek ve kalabalık gruplar için birkaç yere ayrı ayrı soğuk ve sıcak büfeler kurulabilir. İçecek büfesi ayrı kurulur. Yiyecekler görkemli, uyumlu, iştah açıcı ve zarif dekorasyonlarla dizilir. Büfede yüksek basamaklar yapılır. Dekor amaçlı hazırlanan objeler uygun yerler seçilerek yerleştirilir. Hazırlanan büfe bir sergiyi andırır. Büfede en başta veya her çeşidin uygun bir yerine tabaklar ve kâseler konulur. Yiyecekler sıralandıktan sonra en son ayrı bir grup halinde tereyağı, ekmek, peçete, çatal ve bıçak takımı yer alır.

**GELENEKSEL BİR AÇIK BÜFEDE YİYECEKLERİN SIRALANMASI**

* Soğuk yemekler
* Salatalar (fotoğraf1.18)
* Sıcak yemekler
* Tatlı, pasta ve meyve (fotoğraf1.20 )
* Ekmek büfesi (fotoğraf1.21 )
* İçecekler şeklinde yapılır.

**BAZI YEMEKLERİN TRANŞI VE MİSAFİRE SERVİSİ**

* Açık büfede servis edilen yemeklerin bazıları özellikle gösteri amaçlı, göze hitap edecek şekilde hazırlanır. Bu yiyeceklerin servisi, porsiyonlanması ve konuklara dağıtımında aşçıların konuklara yardımcı olmaları gerekir. Yiyeceğin kesilmesi ve servisi de uzmanlık isteyebilir.
* Bütün kızarmış bir kuzu, çok katlı hazırlanmış bir yaş pasta özel yiyeceklere örnektir (fotoğraf1.22). Bu türdeki yiyecekleri konuklar aldığı zaman bir iki kişiden sonra hazırlanan yiyeceğin formu bozulur ve çekiciliği kalmaz. Daha sonra gelen kişiler için cazip olmaz. Ayrıca özel hazırlanmış yiyeceklerin kontrollü dağıtılması bütün konukların bu özel tattan yararlanmasını sağlar.
* Ayrıca bütün yiyeceklerin takibinin yapılması ve eksilen biten yiyeceğin yenisiyle değiştirilmesi aşçıların görevidir. Özel yiyecekler için özellikle şık giyimli veya bazen otantik kıyafetli aşçı görevlendirilir.

**SÜTLÜ TATLILAR**

* Sütlaç, muhallebi, kazandibi vb. her türlü sütlü tatlı olabilir.

**YAŞ PASTALAR VE PÖTİBÖRLER**

* Renkli ve gösterişli olmaları sebebi ile her türlüsü büfeye zenginlik ve renk katar.

**MEYVELİ TATLILAR**

* Hafif olmaları sebebiyle tatlı seçenekleri arasında yer almalıdır. Ayva, elma, kabak ve meyve salataları vb.

**MEYVELER**

* Mevsimlere göre taze, renkli; bütün veya dilimlenmiş meyve seçeneklerine yer verilmelidir.

**SHOW YEMEKLERİ**

* Açık büfenin özelliği yiyeceklerin gösterişli hazırlanması olduğunu konunun başından beri vurgulanmaktadır. Büfenin ve grubun özelliğine göre bazı yemekler gösteri amaçlı hazırlanır. Konuklar roti kuzu, kümes hayvanları, çok katlı yaş pasta gibi her zaman görme ve tatma imkânı bulamadıkları yiyeceklerden tatmaktan ayrı bir haz duyar. Kendilerini özel misafir hissetmelerini sağlar.
* Bunun yanında bazı yemekler de müşterinin gözü önünde hazırlanır. Yemeğin yapılışını görmek, hazırlıkları yapan ve yemek pişiren aşçıları izlemek konuklar için ayrı bir zevktir. Örneğin;ızgara etler, saç kavurma gibi et yemekleri, kızartılarak yapılan hamur tatlıları, künefe gibi Türk tatlıları, otantik giysili aşçılar tarafından, Maraş dondurmasının oyunlar eşliğinde sunulması, çiğ köftenin yoğrulması ve gözleme vb. yöresel börek ve ekmeklerin yapılması özellikle yabancı konuklar olmak üzere her kesimin ilgisini çekmektedir.
* Açık büfe dışarıda kurulmuşsa pişirilerek yapılan şov yemekleri konukların önünde hazırlanabilir. Kapalı mekânlar için uygun değildir. Ayrıca resepsiyon büfesi ve gala büfesi gibi konusu ciddiyet gerektiren büfelerde yukarıda belirtilen animasyonlar yapılmaz. Daha çok tatil yerleri için yapılması uygundur

**AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ**

**Soğuk Yiyecekler**

* Soğuk hors d’oeuvre çeşidi olarak servis edilen her türlü yiyecek açık büfede yer alır. Zeytinyağlılar; somon füme, dil füme, galantinler, soğuk pateler, dana ve tavuk jambon, belvü usulü bütün balıklar, bütün istakoz vb. kabuklular, soğuk et tabakları (rozbif, tavuk, kuzu vb), karides kokteyl, Türk mutfağı mezeleri, kanapeler ve çeşitli soğuk soslar, vb. özellikle aspik uygulamalar soğuk büfede çok önemlidir. Yiyeceklerin bekleme sırasında kurumasını önler ve pırıltılı görünümü ile ışık saçar ve görünümü güzelleştirir.

**Salatalar**

* Çeşitli süslenmiş salatalar, marul, havuç kompozisyonları, karışık salatalar, patlıcan salatası, Rus salatası, mısır salatası vb.