

Servicio de banquetes

Muchos factores influyen en la operación de banquetes, incluyendo el servicio al cliente, ventas y la organización del lugar. Pero aparte de eso, se debe tener conocimiento de una gran variedad de comidas y postres.

Servicio basico

Un servicio de banquetes básico, ofrece comida caliente o fría a los clientes que se encuentran en una ubicación lejana. La comida puede consistir de platillos gourmet calientes preparados en vivo, comida tipo buffet servida en platos de frotamiento para buffet o platonos de queso, carnes y bocadillos.

Diferentes tipos de servicios

Antes del evento, un representante de ventas ayuda al cliente a elegir la comida, el lugar y la decoración, dentro de su rango de precio. Además, se encarga de la facturación. Los servicios de banquetes por lo general requieren un depósito antes del evento.

Servicio completo de banquetes

Un servicio completo de banquetes, se encarga de todos los aspectos de un evento, como puede ser, una fiesta de graduación, la recepción de una boda o una cena de negocios.

Procedimiento del servicio de banquetes

Para eventos de comida a la mesa, el servicio envía meseros, meseras y ayudantes para preparar las mesas y servir las comidas. Para buffet y fiestas informales, la empresa de banquetes puede enviar a sus empleados para instalar los platos de buffet, los tazones y platonos de comida, rellenar los platos y servir la comida a los asistentes.