

úvod

Příprava slavnostní tabule pro 2 osoby

1) úvod

Dobrý den vítám vás na slavnostní hostině, jmenuji se Tereza Kováčová, jsem žákyně 3. ročníku, soukromé střední a odborné školy hotelnictví a cestovního ruchu. V rámci mé praktické zkoušky, jsem si pro Vás připravila slavnostní hostinu s názvem: Slavnostní hostina v rámci Křtin. Toto téma je velmi známé, ale jeho hloubka zůstává často skrytá. Je to jeden z nejstarších a nejdůležitějších rituálu 1. století, kteří tvoří základ mnoha křesťanských církví a má kořeny hluboko v historii lidstva a dodnes představují slavnostní bránu do duchovního života. Křest je vlastně rituál ve kterém se člověk stává členem křesťanské komunity. Je to akt, při kterém je člověk ponořen nebo pokřtěn svcenou vodou ve jménu Otce, syna i Ducha svatého.

Počátky křtu nespočívali ve velkolepých chrámech, ale v drsném prostředí řeky Jordán, dnes se konají většinou v kostele. Historie sahá až do doby Jana Křtitele, který křtil lidi na znamení pokání, připravujíc je na příchod Mesiáše. Již zde se projevila klíčová symbolika - voda jako očistný prvek smývající viny a připravující srdce k proměně.

Obřad získal svou podobu, když ho přijal sám Ježíš Kristus. Jeho křest potvrdila důležitost rituálu. Křest se pak definovala z rituálu pokání na iniciační svátost. Křesťanství definuje křest jako prostředek, jímž je člověk očištěn, znovuzrozen a přijat.

Zatímco Církev křtila především dospělé, kteří se na akt museli dlouho připravovat, s nástupem středověku převážili křest děti. V době vysoké dětské úmrtnosti se stalo prioritou zajistit dítěti spásu okamžitě po narození. S tímto přechodem se objevila instituce kmotrů, kteří se zavazují pomáhat s výchovou dítěte ve víře, čím se rozšiřuje okruh slavicích rodin.

Gastronomie vstupuje na scénu ve chvíli, kdy duchovní akt končí a začíná společenská oslava. Slavnostní hostina, která následuje po obřadu, je sekulárním vyjádřením radosti. Shromažďuje rodinu a přátele, aby společně oslavili nový život a nového člena komunity.

Právě proto je tato událost důležitá pro gastronomii. Kombinuje tradici, eleganci a vysoké nároky na kvalitu servisu, které odpovídají vážnosti a zároveň radosti tohoto klíčového životního milníku.

Dnes vás tedy zvů aby jste odložili všechny starosti a položili se do pochopení a zjištění více informací o Křtinách.

Přeji vám krásný požitek z dnešního večera.

charakteristika

2) Charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na gastronomii

Křtiny představují pro gastronomický provoz specifickou a žádanou příležitost, která vyžaduje kombinaci elegance, rodinného tepla a precizní organizace. Akce se koná v salonku nebo oddělené části restaurace. Je nutné zajistit klid a diskrétnost obsluhy, jelikož se jedná o soukromou rodinnou událost.

Tradiční formát

- Nejčastěji jde o 3 - až 4 chodový banketní způsob obsluhy s precizní synchronizací vydávání pokrmů z kuchyně a perfektním servisem u stolu.

Nároky

- Kvalitní inventář, látkové ubrousky a decentní květinová výzdoba. Prostírání musí být elegantní a čisté, bílé nebo pastelové barvy, použití křesťanské symboliky. Dárkový stůl musí být předpřipraven pro dary.

Pokrm

- Lehčí slavnostní menu, které zahrnuje například telecí, drůbeží, ryby a kvalitní suroviny, estetická příprava

Formální a etiketní pravidla

- obsluha a servis - Diskrétní a pozorná obsluha. Jídlo se podává stylem menu, nikoli raut. Všechny chody se podávají přesně v daný čas, aby se zachovala plynulost akce
- Dress code - Hosté přicházejí ve slavnostním, často pastelových barvách. Obsluha musí mít dokonale čisté a upravené oblečení, které odpovídají slavnostnímu tématu
- Přípitek - První slavnostní přípitek provádí otec daného dítěte nebo jeden z kmotří. Obsluha musí být připravena s připraveným šampaňským pro všechny hosty a nealko varianty pro děti a řidiče

Křtiny tak dokonale ukazují schopnost gastronomického provozu zvládnout komplexní a náročné, ale vysoce ziskové rodinné akce.

menu

3. Sestavení menu

Aperitiv (servis ihned po příchodu hostů, 15-20 min)

- Prosecco extra dry

Amuse bouche (chuťovka před samotným jídlem)

- Kanapka s parmskou šunkou a melounem

Nápoj před studeným předkrmem

- Rosé z Tavel (Francie)

Studený předkrm

- Bruschetta s rajčaty a mocarelo

Nápoj před teplým předkrmem

- Pinot noir (Francii)

Teplý předkrm

- Dýňové raviolky

Bílé víno k polévce

- Veletínské zelené (Jižní Morava, Mikulov)

Polévka

- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky

Červené víno před hlavním chodem

- Kuřecí roláda na bylinkách s pečenými brambory ve slupce

Kávový likér k dezertu

- Mozart Chocolate Coffee

Dezert

- Vanilkové cupcakes

objednávka sl. hostiny

4) Objednávka slavnostní hostiny

Slavnostní hostina v rámci křtiny

Tereza Kováčová

Dvořáková 31

431 01 Žatec

Restaurace U Tellerů

Růžová 42, Praha 4

203 74 Praha

15.1 2026

Vážený vedoucí restaurace U Tellerů

Ráda bych si u vás objednala slavnostní hostinu. Jedná se Křtiny mého malého bratrance.

Křtiny se uskuteční 15.4 2026 v 11:00. Křtiny budou končit hned po hostině a zúčastní se 2 osoby.

Prosím o předlohu menu na téma Křtiny a výzdoby, která by měla být v pastelových barvách nejlépe v modré. Hostinu uhradíme podle potřeby. Děkujeme za vyřízení objednávky.

S pozdravem

Tereza Kováčová

Slavnostní hostina v rámci křtinn

potvrzení objednávky

5) Potvrzení objednávky

Restaurace U Tellerů

Růžová 42, Praha 4

203 74 Praha

Slavnostní hostina v rámci Křtin

Tereza Kováčová

Dvořáková 31

431 01 Žatec

28.1 2026

Vážená paní Kováčová

Vaší objednávky si velice vážíme a tímto také potvrzujeme. Platbu slavnostní hostiny můžete uhradit po skončení a můžete použít obě varianty platby jak kartou tak též v hotovosti.

Předlohu menu vám zašleme na vaší adresu :

Shrnutí objednávky:

15.4 2026 od 11:00

2 osoby

S pozdravem

Restaurace U Tellerů

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

Obsah

6) Obecní pracovní příkaz

1) Jméno objednavatele

Tereza Kováčová

2) Rozpis harmonogramu celé akce

- Začátek akce : 15.4 2026 , 11:00
- Konec akce: 15.4 2026, 15:00:00
- Příprava akce : 15.4 2026 , 9:00 - 10:00
- Úklid po akci: 15.4 2026, 15:15 - 16:15

3) Jméno vedoucího obsluhy

Karel Frajt

4) Jména odpovědných osob

- Kuchyň : Teodor Chlubna
- Obsluha : Taťána Nová
- Barman : Tomáš Kafka
- Aranžérka : Eliška Nováková

5) Způsob pohoštění doprovodu

- Počet osob : 2
- Místnost : v oddělené místnosti restaurace
- Dohodnuté menu :
 - St. předkrm : Bruschetta s rajčaty a mocarelou
 - Tepl. předkrm: Dýňové raviolky
 - Polévka : Hovězí vývar s játrovými knedlíčky
 - Hl. chod : Kuřecí roláda na bylinkách s pečenými brambory ve slupce
 - Dezert : Vanilkové cupcakes
 - Nápoje: Vína ke každému pokrmu

6) Organizace hostiny

- Pod vedením pana Frajta, vedoucího obsluhy, bude zajištěna profesionální obsluha

- Čas servisu : St. předkrm 11:30, Tepl. předkrm 12:00, Polévka 12:25, Hl. chod 12:50, Dezert 13:30

7) Prostory konání akce

- Místnost - oddělená místnost restaurace

8) Výzdoba tabule

- Tabule - bílý ubrus, výzdoba pastelové barvy
- Tištěné - menu

9) Zvláštní požadavky hosts

- Hostitel si přeje aby vše probíhalo v klidu a soukromí

10) Podrobnosti organizačního charakteru

- Vše bude probíhat podle programu a času

11) Zajištění technických zařízení

- Hudba

12) Taneční parket

- není v požadavkách

13) Hudba

- Hudba na pozadí

14) Jména osob s podpisovým a rozhodovacím právem

- Tereza Kováčová (objednavatelka)
- Karel Frajt (vedoucí obsluhy)

15) Seznam těch, kterým se pracovní příkaz dává na vědomí

- Teodor Chlubna (kuchař)
- Taťána Nová (obsluha)
- Tomáš Kafka (barman)

- Eliška Nováková (aranžérka)

16) Podpis odpovědného pracovníka a datum

- Podpis : *Frajt*
- Datum : 10.2 2026

pracovní příkaz - kuchyň

7) Pracovní příkaz - Kuchyně

Kuchaři :

- Teodor Chlubna
- Petr Doležal
- Adéla Spurná

Oblečení :

- Bílý rondon
- Bílé kalhoty
- Zástěra
- Kšiltovka
- Seplé vlasy

Rozdělení prací :

- Šéfkuchař : Petr Doležal
- Příprava hl. jídel : Petr Doležal
- Příprava předkrmů : Teodor Chlubna
- Pâtissier : Adéla Spurná

Časový harmonogram :

- 7:00 - Nástup do práce + rozdělení prací
- 7:15 - Příprava pracoviště + kontrola menu
- 8:45 - Příprava předkrmů a polévky
- 9:40 - Příprava hlavního chodu
- 10:00 - Příprava dezertu
- 10:50 - Úklid kuchyně

pracovní příkaz - obsluha

8) Pracovní příkaz - Obsluha

Obsluhující :

- Taťána Nová
- Ondřej Drobný

Oblečení :

- Bílá košile
- Černá vestička
- Motýlek
- Černé boty
- Sepnuté vlasy

Rozdělení prací :

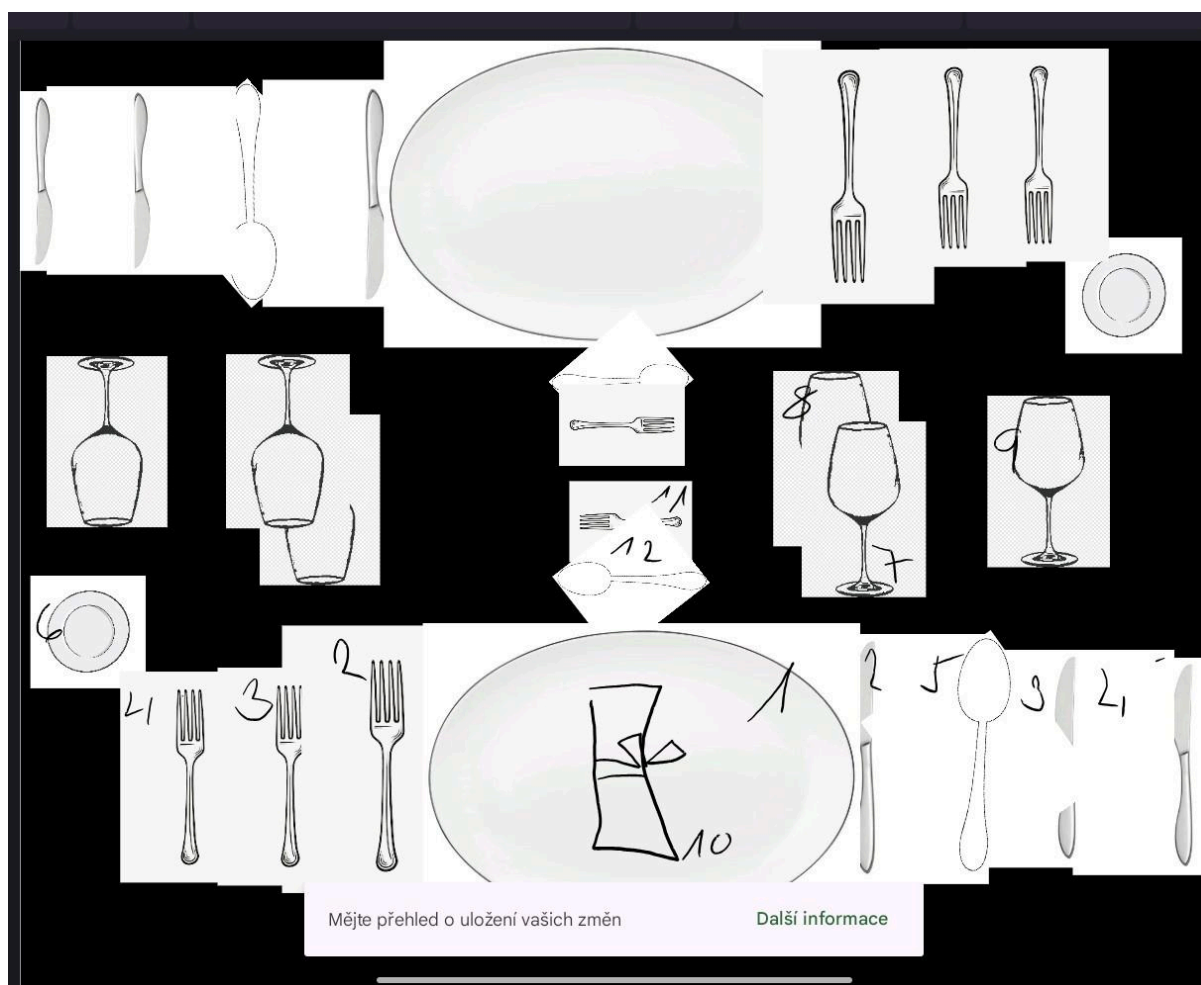
- Chef de rang : Taťána Nová
- Someliér : Ondřej Drobný

Časový harmonogram :

- 8:00 - Nástup do práce, převzetí pracovních instrukcí
- 8:30 - Zjištění specifických požadavků akce
- 11:00 - Hosti uvítání a uvedeny ke stolu
- 11:05 - Servis aperitivu a amuse bouche
- 11:30 - Servis studeného předkrmu
- 11:50 - Servis teplého předkrmu
- 12:15 - Servis polévky
- 12:45 - Servis hlavního chodu
- 13:45 - Servis dezertu
- 14:15 - zábava
- 15:00 - Ukončení akce a rozloučení s hosty

nákres stolu - legenda

9) Nákres couvertu + legenda



- 1) Klubový talíři
- 2) Masový příbor
- 3) Předkrmový příbor
- 4) Předkrmový příbor
- 5) Polévková lžíce
- 6) Pečivový talířek
- 7) Sklenice na víno k hlavnímu chodu
- 8) Sklenice na víno k předkrmu
- 9) Sklenice na likér k dezertu
- 10) Ubrousek
- 11) Dezertní vidlička
- 12) Dezertní lžička