



Příprava slavnostní tabule pro 2 osoby

Slavnostní hostina v rámci Křtin

Název: **Samostatná odborná práce**

Téma: **Slavnostní hostina v rámci Křtin**

Název práce: **Příprava slavnostní tabule pro 2 osoby**

Název školy: **Střední odborné učiliště a Střední odborná škola Žatec**

Kód a název oboru vzdělávání: **65-42-M/01**

Název zaměření: **Hotelnictví**

Třída: **3. A**

Školní rok: **2025/2026**

Jméno a Příjmení žáka: **Tereza Kováčová**

Obsah

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Úvod | 3 |
| 2 | Řešení | 5 |
| 2.1 | Charakteristika zvolené příležitosti | 5 |
| 2.2 | Sestavení menu | 6 |
| 2.3 | Objednávka slavnostní hostiny | 8 |
| 2.4 | Potvrzení objednávky | 9 |
| 2.5 | Obecný pracovní příkaz | 10 |
| 2.6 | Pracovní příkaz - kuchyně | 13 |
| 2.7 | Pracovní příkaz - obsluha | 14 |
| 2.8 | Nákres couvertu, legenda | 15 |
| 2.9 | Charakteristika celého menu | 16 |
| 2.10 | Žádanka na inventář | 17 |
| 2.11 | Postup při servisu pokrmů a nápojů | 18 |
| 2.12 | Časový harmonogram | 20 |
| 2.13 | Vyúčtování | 21 |
| 3 | Závěr | 22 |

1 Úvod

Dobrý den, vítám vás na slavnostní hostině. Jmenuji se Tereza Kováčová, jsem řádkářkou 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 rituálů 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 svěcenou vodou ve jménu Otce, Syna i Ducha svatého. Počátky křtu nespočívaly 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 očištný prvek smývajíc viny a připravující srdce k proměně. Obřad získal svou podobu, když ho přijal sám Ježíš Kristus. Jeho křest potvrdil důležitost rituálu. Křest se pak definoval 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 převážil křest dětí. 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, čímž 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. Shromáždí 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, abyste odložili všechny starosti a položili se do pochopení a zjištění více informací o Křtinách. Přejí vám krásný požitek z dnešního večera.

2 Řešení

2.1 Charakteristika zvolené příležitosti

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 ubrusky 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 odpovídá slavnostnímu tématu.
- **Přípitek:** První slavnostní přípitek provádí otec daného dítěte nebo jeden z kmotrů. 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.

2.2 Sestavení menu



MENU

Kanapka s parmskou šunkou a melounem

Bruschetta s rajčaty a mozzarellou

Dýňové raviolky

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky

Kuřecí roláda na bylinkách s pečenými bramborami ve slupce

Vanilkové cupcakes

Prosecco extra dry

(Boron, Itálie, 2024)

Pinot Noir

(Louise Jarot, Francie, 2023)

Veltínské zelené

(Vinařství Šoman, Mikulov, 2018)

Espresso

Becherovka Originál

(Jan Becher, Karlovy Vary, 2025)



2.3 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

V Praze dne 16. ledna 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

2.4 Potvrzení objednávky

Restaurace U Tellerů
Růžová 42, Praha 4
203 74 Praha

Slavnostní hostina v rámci křtiny
Tereza Kováčová
Dvořáková 31
431 01 Žatec

V Žatci dne 15. ledna 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:

| | |
|------------|----------------|
| Datum | 15. dubna 2026 |
| Čas | 11:00 |
| Počet osob | 2 |

Restaurace U Tellerů

2.5 Obecný pracovní příkaz

1. Jméno objednatele:

- Tereza Kováčová

2. Rozpis harmonogramu celé akce:

- Začátek akce: 15. dubna 2026 v 11:00
- Konec akce: 15. dubna 2026 v 15:00
- Příprava akce: 15. dubna 2026 od 9:00 do 10:00
- Úklid po akci: 15. dubna 2026 od 15:15 do 16:15

3. Jméno vedoucího obsluhy:

- Karel Frajt

4. Jména odpovědných osob:

- Teodor Chlubna (kuchyně)
- Taťána Nová (obsluha)
- Tomáš Kafka (barman)
- Eliška Nováková (aranžérka)

5. Způsob pohoštění doprovodu:

- Počet osob: 2
- Místnost: v oddělené místnosti restaurace
- Dohodnuté menu:
 - Studený předkrm: Bruschetta s rajčaty a mozzarellou
 - Teplý předkrm: Dýňové raviolky
 - Polévka: Hovězí vývar s játrovými knedlíčky
 - Hlavní chod: Kuřecí roláda na bylinkách s pečenými bramborami ve slupce

- Dezert: Vanilkoé cupcakes
- Nápoje: Vína ke každému pokrmu

6. Organizace hostiny:

- Pod vedením pana Frajta, vedoucího obsluhy, bude zajišťována profesionální obsluha.
- Čas servisu:
 - Studený předkrm: 11:30
 - Teplý předkrm: 12:00
 - Polévka: 12:25
 - Hlavní chod: 12:50
 - Dezert: 13:30

7. Prostory konání akce:

- Místnost: v oddělené místnosti restaurace

8. Výzdoba tabule:

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

9. Zvláštní požadavky hostů:

- Objednatel 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 požadavcích

13. Hudba:

- Hudba na pozadí

14. Jména osob s podpisovým a rozhodovacím právem:

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

15. Seznam těch, kterým se pracovní příkaz dává na vědomí:

- Teodor Chlubna (kuchyně)
- Tat'ána Nová (obsluha)
- Tomáš Kafka (barman)
- Eliška Nováková (aranžérka)
- Karel Frajt (vedoucí obsluhy)

16. Podpis odpovědného pracovníka a datum:

- Podpis: *Frajt*
- Datum: 10.2.2026

2.6 Pracovní příkaz - kuchyně

Kuchaři:

- Teodor Chlubna
- Petr Doležal
- Adéla Spurná

Oblečení:

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

Rozdělení prací:

- Šéfkuchař: Teodor Chlubna
- Příprava hlavních jídel: Petr Doležal
- Příprava předkrmů: Teodor Chlubna
- Patissier: 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

2.7 Pracovní příkaz - obsluha

Obsluha:

- Taťána Nová
- Ondřej Drobný

Oblečení:

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

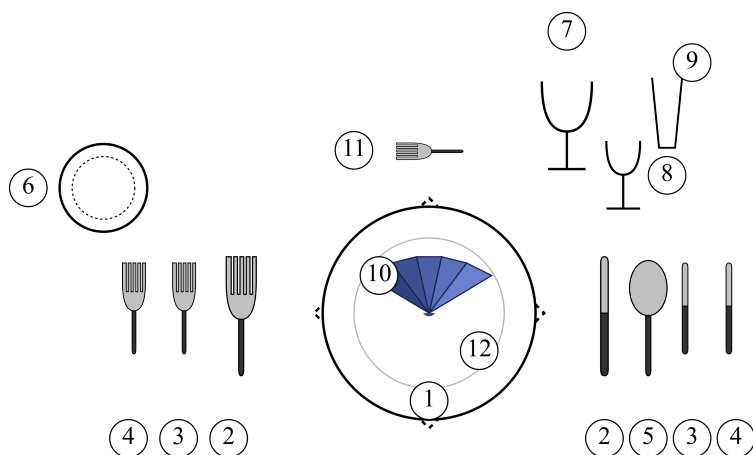
Rozdělení prací:

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

Časový harmonogram:

- 8:00: Nástup do práce, rozdělení prací
- 8:30: Zjištění specifických požadavků akce
- 11:00: Hosti uvítání a usazování
- 11:05: Servis aperitívu 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

2.8 Nákres couvertu, legenda



Obrázek 1: Nákres couvertu

1. Klubový talíř
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 vodu
10. Ubrousek
11. Dezertní vidlička
12. Masový talíř

2.9 Charakteristika celého menu

Menu ke křtinám je navrženo tak, aby postupně gradovalo od lehkých chutí až po sytější hlavní chod, zakončený sladkou tečkou.

Amuse bouche (Kanapka s parmskou šunkou a melounem) - spojení sladkého a slaneého. Jemná, slaná chuť sušené šunky kontrastuje s melounem.

Studený předkrm (Bruschetta s rajčaty a mozzarellou) - barvy trikolóry, křupavá opečená bagetka potřená česnekem, doplněná šťavnatými rajčaty, krémovou mozzarellou a čerstvou bazalkou.

Teplý předkrm (Dýňové raviolky) - Jemné těstoviny plněné sladkavou dýní, často doplněné šalvějovým máslem nebo parmazánem. Elegantní a moderní

Polévka (Hovězí vývar s játrovými knedlíčky) - Základ české slavnostní tabule, Symbolizuje rodinnou pohodu a tradici.

Hlavní chod (Kuřecí roláda na bylinkách s pečenými bramborami ve slupce) - Díky kuřecímu masu je chod lehký, ale bylinky mu dodávají výraznou vůni

Dezert (Vanilkové cupcakes) - Nadýchané těsto s výraznou chutí vanilky a jemným krémem

2.10 Žádanka na inventář

| Druh | Popis | Množství |
|----------|-----------------------------------|----------|
| Textilní | Ubrus bílý x*y | 1 |
| | Příručník | 1 |
| | Molton bílý | 1 |
| | Dečka pod talíř | 2 |
| Kovové | Masový nůž | 2 |
| | Dezertní vidlička | 2 |
| | Polévková lžíce | 2 |
| | Masová vidlička | 2 |
| | Předkrmová vidlička | 2 |
| | Předkrmový nůž | 2 |
| | Sklo | 2 |
| | Sklenice na víno k hlavnímu chodu | 2 |
| Porcelán | Sklenice na víno k předkrmu | 2 |
| | Sklenice na likér k dezertu | 2 |
| | Klubový talíř | 2 |
| | Terina | 1 |
| | Pečivový talířek | 2 |
| Ostatní | Masový talíř | 2 |
| | Ikebana | 1 |
| | Plato | 1 |
| | Keridon | 1 |

2.11 Postup při servisu pokrmů a nápojů

Po usazení hostů číšníci sklídí jmenovky a z levé strany přeloží hostům pečivo. Číšníci se budou po celou dobu věnovat hostům a vše doloží, když bude potřeba. Slavnostní obsluha vždy začíná u matky s dítětem a poté kmotři.

- Servis aperitivu

Mimo tabuli - Aperitiv podávané mimo tabuli servírujeme ve vedlejší místnosti, a nebo také nabídkovou formou u nápojového stolu. Hosté si jej odnáší k tabuli.

U tabule - Aperitivy můžeme přinášet ke stolu nalité ve sklenicích na platě. Servírujeme z pravé strany. V tomto případě se bude podávat ve vedlejší místnosti na platech číšníka (Prosecco extra dry)

- **Servis amuse bouche** Kanapky se podávají jako finger food na podnosech. Můžeme ho překládat z mísy z levé strany hosta pomocí servírovacích kleští.
- **Servis studeného předkrmu** Před samotným servisem je důležité připravit všechny suroviny a pokrmy. Studené předkrmy se obvykle podávají na mísách, které jsou obloženy dezertním talířem. Předkrm, který je v menu budeme překládat hostovi zleva s mísou v levé ruce pomocí překládacího příboru. Chef de rang nabídne hostům nealkoholický nápoj jako je třeba minerální voda nebo nealkoholické pivo.
- **Servis teplého předkrmu** Po polévce z debarasujeme použitý inventář. Sommelier hostům nalije bílé víno z láhve do předem založené sklenice. Teplota bílého vína konkrétně Veletínského zeleného by měla být 9 - 11°C a nalévá se z pravé strany hosta.
- **Servis polévky** Servis polévky bude probíhat pomocí teriny. Číšníci založí z pravé strany polévkové talíře pokud již nejsou založeny. Chef de rang přináší terinu na masovém talíři podloženou plátěným ubrouskem a z levé strany servíruje. Polévka se vždy servíruje směrem od hosta v pomalém pohybu do polévkového talíře.

- **Servis hlavního chodu** Číšník provede debaras po konzumaci teplého předkrmu včetně sklenice na bílé víno. Sommelier přinese červené víno v tomto případě Pinot Noir. Toto červené víno se servíruje při teplotě 14 - 16 °C do sklenice na červené víno typu „balon“ z pravé strany.
- **Servis moučníku** Chef de rang neboli vrchní číšník přinese z kuchyně na dezertním talířku moučník v tomto případě vanilkové cupcakes.
- **Servis kávy** Po debarasu celého inventáře, který zahrnuje dezertní talíře, dezertní vidličku a také klubový talíř. Přijde sommelier a založí šálek s podšálkem na kávu. Sommelier z konvičky naleje hostům z pravé strany kávu.
Espresso - 30ml.
- **Servis digestivu** Sommelier přinese na platě vychlazenou sklenici dále donese láhev s destilátem což je becherovka original. Tento nápoj se servíruje při teplotě -4 °C až -6 °C. Můžeme se k němu podávat i malá sklenice neperlivé vody pro neutralizaci chuti.

2.12 Časový harmonogram

11:00: Hosti uvítání a usazování

11:05: Servis aperitívu a amuse-bouche

11:25: Servis nealkoholického nápoje

11:30: Servis studeného předkrmu

11:45: Servis polévky

12:05: Servis bílého vína

12:15: Servis teplého předkrmu

12:35: Servis červeného vína

12:45: Servis hlavního chodu

13:45: Servis dezertu

14:00: Servis kávy a digestivu

14:15: Zábava

15:00: Ukončení akce a rozloučení s hosty

2.13 Vyúčtování

| Položka | Počet | Cena za jedn. | Celkem |
|--------------------------------------|-------|---------------|-----------------|
| Slavnostní menu (komplet) | 2 os. | 950 Kč | 1 900 Kč |
| Aperitiv: Prosecco extra dry (0,2 l) | 1 ks | 85 Kč | 85 Kč |
| Víno: Veltlínské zelené (0,75 l) | 1 ks | 320 Kč | 320 Kč |
| Víno: Pinot Noir (0,75 l) | 1 ks | 380 Kč | 380 Kč |
| Minerální voda (0,5 l) | 2 ks | 60 Kč | 120 Kč |
| Káva (Espresso) | 2 ks | 55 Kč | 110 Kč |
| Digestiv: Becherovka (0,04 l) | 2 ks | 65 Kč | 130 Kč |
| Pronájem a servisní poplatek | 1 ks | 500 Kč | 500 Kč |
| Celková cena vč. DPH | | | 2 955 Kč |

3 Závěr

Tato slavnostní hostina založena v rámci oslavy Křtin nám umožnila opatřit více informací týkajících se křtin, umožnila nám nahlédnout jak vůbec vznikla, jak a kde se provádí.

Tato práce mi přinesla nové poznatky v historii, které se dodržují i v současné době a také jsem si mohla zkusit navrhnout a připravit takovou slavnostní tabuli, která zahrnovala vše podstatné jak z pohledu gastronomie tak i v historii.

Snad si každý z vás odnesl kousek večera ať už v pocitech, chutích a všeho podstatného tohoto večera.

Doufám že i vám tato práce přinesla nové poznatky a příjemný zážitek.

Děkuji, že jste byli součástí tohoto projektu.