

# Příprava slavnostní tabule pro 2 osoby

Slavnostní hostina v rámci Křtin

**Tereza Kováčová**

Žákyně 3. ročníku

Soukromá střední a odborná škola hotelnictví a cestovního ruchu

Datum: 15.1.2026

# Obsah

1	Úvod	3
2	Charakteristika zvolené příležitosti s ohledem na gastronomii	4
3	Sestavení menu	5
4	Objednávka slavnostní hostiny	6
5	Potvrzení objednávky	7
6	Obecný pracovní příkaz	8
7	Pracovní příkaz - kuchyně	10
8	Pracovní příkaz - obsluha	11
9	Nákres couvertu, legenda	12

# 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 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. 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, abyste odložili všechny starosti a položili se do pochopení a zjištění více informací o Křtinách. Přeji vám krásný požitek z dnešního večera.

## 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.

### Pokrmy

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.

### 3 Sestavení menu

#### Aperitiv

- Servis hned po příchodu hostů (15-20 minut).
- 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 mozzarellou

#### Nápoj před teplým předkrmem

- Pinot Noir (Francie)

## Teplý předkrm

- Dýňové raviolky

## Bílé víno k polévce

- Veltínské zelené (Jižní Morava, Mikulov)

## Polévka

- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky

## Červené víno před hlavním chodem

- Cabernet Sauvignon (Francie)

## Hlavní chod

- Kuřecí roláda na bylinkách s pečenými bramborami ve slupce

## Kávový likér k dezertu

- Mozart Chocolate Coffee

## Dezert

- Vanilkoé cupcakes

## 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

V Žatci dne 15. 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

## 5 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

## 6 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)

Tatána 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 zajištěna 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)

Taťána Nová (obsluha)

Tomáš Kafka (barman)

Eliška Nováková (aranžérka)

Karel Frajt (vedoucí obsluhy)

16. Podpis odpovědného pracovníka a datum:

Podpis:

Datum: 10.2.2026

## 7 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

## 8 Pracovní příkaz - obsluha

Obsluha:

Tatána Nová

Ondřej Drobný

Oblečení:

Bílá košile

Černá vestička

Motýlek

Černé boty

Seplé vlasy

Rozdělení prací:

Chef de rang: Tatána 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

## 9 Nákres couvertu, legenda

Obrázek 1: Nákres couvertu

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