

# บทที่ 5 รูปแบบการจัดงานเลี้ยง



# การจัดงานเลี้ยง



การจัดงานเลี้ยง เป็นการจัดเพื่อเฉลิมฉลองเนื่องในโอกาสพิเศษต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานทำบุญ งานวันเกิด งานเลี้ยงบริษัท งานเลี้ยงสังสรรค์ งานเลี้ยงอำลา หรืองานเลี้ยงเพื่อฉลองความสำเร็จในหน้าที่การงาน เป็นต้น

# รูปแบบการจัดงานเลี้ยง

รูปแบบของการจัดเลี้ยงโดยทั่วไป สามารถแบ่งออกได้ 4 ประเภท ดังนี้

1. การจัดเลี้ยงแบบอาหารชุด (Banquet)
2. การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail)
3. การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet)
4. การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese style)





# การจัดเลี้ยงแบบอาหารชุด(Banquet)



เป็นการจัดเลี้ยงที่เหมาะสมกับงานที่มีความเป็นทางการ เน้นความหรูหราและมีพิธีการ โดยแขกจะนั่งทานอาหารตามโต๊ะที่จัดไว้และจะมีพนักงานมาเสิร์ฟอาหารอย่างเป็นขั้นตอน โดยอาหารจะถูกเสิร์ฟเป็นคอร์ส แบ่งเป็นหลายจาน แต่ละจานจะทยอยเสิร์ฟตามลำดับ เริ่มจากอาหารทานเล่น อาหารจานหลัก ตามด้วยของหวาน

# ลักษณะของการเลี้ยงอาหารชุด

รายการอาหารจะถูกกำหนดเป็นชุดโดยเจ้าภาพเป็นผู้เลือกรายการอาหาร หลักสำคัญในการเลี้ยงอาหารชุด ก็คือแขกผู้มาในงานจะนั่งอยู่กับที่โดยฝ่ายสถานที่จัด เตรียมเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการรับประทานอาหารวางไว้บนโต๊ะ เมื่อเริ่มรับประทานอาหารพนักงานจะนำอาหารและเครื่องดื่มมาบริการให้แขกที่โต๊ะเป็นรายบุคคล



# รูปแบบของการบริการอาหารชุด

การบริการอาหารชุดใช้รูปแบบเดียวกันกับที่ได้นำเสนอไว้ในบทที่ 8  
พนักงาน และการบริการ หัวข้อที่ 4 เรื่องการบริการอาหารรูปแบบ  
ต่างๆ



# ขั้นตอนการรับประทานอาหารชุด

อาหารกลุ่มแรกในการเลี้ยงอาหารชุดนั้น มักจะเป็นอาหารทานเล่น ซึ่งอาจ จะเป็นซूपหรือสลัด ก็ได้ เมื่อเวลาผ่านไปสักระยะพนักงานบริการอาหาร หรือเจ้าภาพอาจ มองเห็นว่าแขกส่วนใหญ่กว่า 90% เริ่มทานอาหารกลุ่มแรกเสร็จ ก็จะทำการเสิร์ฟอาหาร กลุ่มที่สอง ซึ่งอาหารกลุ่มที่สองจะเป็นอาหารจานหลัก (Main dish) ก็จะเป็นอาหารประเภท เนื้อสัตว์ ก็จะรวมถึง เนื้อปลาและอาหารทะเลได้ ซึ่งอาหารกลุ่มนี้จะทำให้แขกผู้มาในงาน รู้สึกอิ่ม ต่อจากอาหารกลุ่มนี้ แล้วก็จะเป็นพวกอาหารหวานหรือของหวาน ซึ่งจะเป็นผลไม้ ก็ได้ กลุ่มสุดท้ายจะเป็นเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ ส่วนในเรื่องของเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ จำพวก ไวน์ แชมเปญ เหล้า ต่างๆ จะดื่มก่อนอาหารหรือระหว่างอาหารก็ได้ ทางเจ้าภาพ



# การจัดโต๊ะสำหรับรับประทานอาหารชุด

การบริการอาหารแบบนี้ พนักงานบริการเป็นฝ่ายบริการอาหารกับแขกโดยตรง จึงไม่จำเป็นต้องมีโต๊ะโชว์อาหาร ยกเว้นว่า จะมีการโชว์การประกอบอาหารต่อหน้าแขกที่จะ ต้องทำการปรุงอาหารเดี๋ยวนั้น ซึ่งการโชว์แบบนี้จะเป็นการเพิ่มสีสัน และความบันเทิงให้ กับแขกผู้มาร่วมงานได้





## 2.การจัดเลี้ยงแบบ ค็อกเทล(Cocktail)

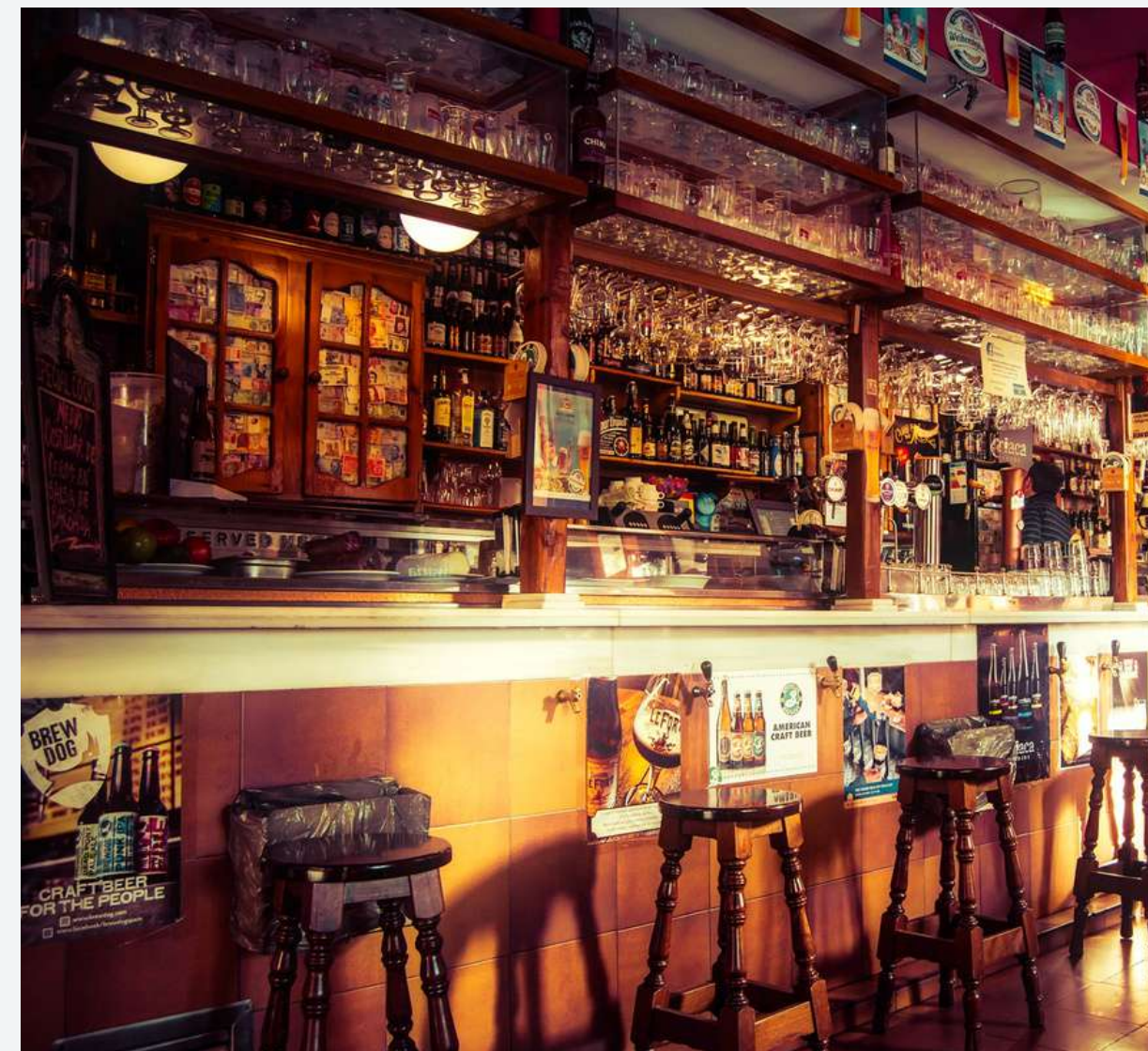
# การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล(Cocktail)

การเลี้ยงค็อกเทล มุ่งเน้นที่จะเลี้ยง เครื่องดื่มมากกว่าอาหารหนัก เครื่องดื่มจึงต้องมีความหลากหลาย ส่วนอาหารนั้นจะจัดเป็นลักษณะพอดีคำ สามารถใช้มือ หยิบได้เลย ซึ่งจุดเด่นของงานจะอยู่ที่ การตกแต่งห้องและคุณภาพของเครื่องดื่ม และเจ้าภาพ



# ลักษณะและรูปแบบการจัดเลี้ยง แบบค็อกเทล

ดังที่กล่าวมา การเลี้ยงค็อกเทล มุ่งเน้นที่จะเลี้ยง เครื่องดื่มมากกว่า  
อาหารหนัก เครื่องดื่มจึงต้องมีความหลากหลาย ส่วนอาหารนั้นจะจัด  
เป็นลักษณะพอดีคำ สามารถใช้มือ หยิบได้เลย ซึ่งจุดเด่นของงานจะอยู่  
ที่ การตกแต่งห้องและคุณภาพของเครื่องดื่ม และเจ้าภาพ มุ่งเน้นให้  
แขกผู้มาร่วมงานได้สนุกสนานกัน พนักงานเสิร์ฟในขณะเสิร์ฟหรือเติม  
อาหารจึงควร หลีกเลี้ยงการใช้เสียงหรือขัดจังหวะ การสนทนาของแขก  
ให้มากที่สุด



# การจัดสถานที่และโต๊ะวางอาหาร สำหรับค็อกเทล



การจัดสถานที่ สามารถจัดได้ทั้งในและนอกอาคาร แต่เจ้าภาพควรมุ่งเน้น การจัดสถานที่ให้สวยงาม เพื่อเป็นจุดดึงดูด ของแขกที่มาร่วมงาน ซึ่งภายในงานอาจจะมี การจัดเวทีไว้เพื่อร้องเพลง และการบรรเลงดนตรีประเภท Light Music เพื่อสร้าง บรรยากาศภายในงาน ควรจะเป็นการบรรเลงเพลงสดและไม่ควรมีเสียงดังเกินไป ซึ่งอาจจะ เป็นการรบกวนการสนทนาของแขกได้

### 3.การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์(Buffet)



# การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์(Buffet)

การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ เป็นการจัดเลี้ยงรูปแบบหนึ่งที่มีความนิยม สามารถ ใช้เลี้ยงได้หลายโอกาสและมีค่าใช้จ่ายไม่แพงมาก ในปัจจุบันการเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ เป็นที่ ยอมรับและนิยมมาในสังคมเมืองไทย เนื่องจากปัจจัยหลายประการ ของการจัดเลี้ยงอาหาร ชนิดนี้ ไม่ว่าจะเป็นแขกผู้มางานจะเป็นชนชั้นใดก็ตาม ก็สามารถรู้จักการเลี้ยงอาหาร ชนิดนี้ ใช้พนักงานน้อย เพราะมีความสะดวกง่ายในการรับประทาน อุปกรณ์การรับประทานไม่ ยุ่งยาก สามารถเลือกอาหารได้ตามใจชอบ ลักษณะการรับประทานก็ใกล้เคียงกับชีวิตจริง อาหารก็จะเป็นอาหารหนักอิมท้อง อาหารมีให้เลือกหลากหลายชนิดชนิด ทั้งคาวและอาหาร หวานแขกผู้มาในงานก็รู้สึกเป็นพิธีการมากนัก ผู้มาในงานไม่รู้สึกโดดเดี่ยว เพราะมีความ ใกล้ชิดกันมากและสามารถจัดได้ในหลายสถานที่ ทั้งในและนอกอาคาร ขึ้นอยู่กับเจ้าภาพ และยัง สามารถเปลี่ยนรูปแบบ Style การจัดงานได้หลากหลายอีก เช่น งานเลี้ยงบุฟเฟต์ Style Fancy โดยที่แขกผู้มาในงานและพนักงานบริการจะแต่งตัว Style Fancy โดยที่แขก ผู้มาในงานและพนักงานบริการจะแต่งตัว Style Fancy ทั้งหมด ซึ่งอาจมีการเสริมการเต้น รำเข้าไปในงานด้วยก็ได้ ด้วยเหตุนี้ การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ จึงเป็นที่ยอมรับทุกชนชั้นและ ทุกระดับ



# ลักษณะและรูปแบบของการจัด เลี้ยงบุฟเฟต์



การจัดเลี้ยงบุฟเฟต์นั้นผู้จัดต้องคำนึงถึงจำนวนแขกที่มาในงานด้วยว่ามี จำนวนเท่าไรที่จะมาในงาน และแขกส่วนใหญ่เมื่อรู้ว่าเจ้าภาพจัดเลี้ยงอาหารแบบบุฟเฟต์ก็ นิยมที่จะพาครอบครัวหรือเพื่อนจึงทำให้คาดการณ์จำนวนแขกผู้มาร่วมงานนั้นยาก ฉะนั้น ของเจ้าภาพจึงควรเผื่อปริมาณอาหารไว้เกินกว่าจำนวนแขกที่เชิญมาร่วมงานสักครึ่งหนึ่ง

# การจัดสถานที่สำหรับการจัดเลี้ยงบุฟเฟต์

การจัดสถานที่นั้น จะขึ้นอยู่กับเจ้าภาพเป็นผู้เลือก ว่าต้องการจัดงานใน  
บริเวณใดสิ่งไหนที่ควรคำนึงถึงการเลือกสถานที่นั้น ควรจะคำนึงปัจจัยต่างๆ  
ดังนี้ จำนวนแขกที่มาร่วมงาน ฤดูกาล พื้นที่บริเวณงาน การจัดโต๊ะอาหาร  
แบบบุฟเฟต์ เป็นต้น



# การจัดโต๊ะวางอาหารแบบบุฟเฟต์

โต๊ะวางอาหารถือเป็นหัวใจสำคัญของการเลี้ยงบุฟเฟต์ ผู้จัดควรจัดโต๊ะวางอาหารให้เด่น โดยที่แขกผู้มาในงานเข้ามาในบริเวณงานจะสังเกตเห็นโต๊ะวางอาหารก่อน และต้องจัดโต๊ะวางอาหารให้มีความสะดวกของแขกที่จะมาตักอาหารให้เดินไปในทางเดียวกัน จะมีไม่มีการย้อนศร ซึ่งจะทำให้เกิดความวุ่นวายได้



# การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese style)



# การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน(Chinese style)

ในปัจจุบันการจัดเลี้ยงอาหารแบบโต๊ะจีน เป็นการจัดเลี้ยงที่นิยมกันมาก  
แบบหนึ่ง นิยมจัดทั้งในอาคารและนอกอาคาร การบริการอาหารจะมาเป็น  
ชุด โดยแต่ละชุด นั้นจะเป็น อาหารจีนทั้งหมด นับว่าเป็นแบบที่สามารถ  
จำกัดค่าใช้จ่ายได้ รวมทั้งอาหารที่จัดมามีรูปแบบ ที่แปลกไปจากการเลี้ยง  
อาหารประเภทอื่น



# ลักษณะและรูปแบบการจัดเลี้ยงโต๊ะจีน

อาหารจีนมักจะแบ่งเป็น 3 ชุด ชุดแรกนิยมเป็นอาหารเล่น ชุดกลางเป็นข้าว และกับข้าวรูปแบบจีนที่หลากหลาย ชุดสุดท้ายคือขนมหวานแบบจีน ในแต่ละชุดอาจจะมี หลายรายการ โดยเฉพาะชุดกลาง การเลี้ยงโต๊ะจีน นิยมให้แขกที่มาร่วมงานนั่งในโต๊ะกลม ซึ่งจะถือพิธีการจัดตัวเลขของจำนวนแขกในแต่ละโต๊ะ 8 คน หรือ 10 คน เท่านั้น ไม่มีการ จัดเก้าอี้เพิ่มให้แขกอีกถ้าจำนวนแขกในโต๊ะนั้นครบแล้ว



# ขั้นตอนการรับประทานอาหาร บนโต๊ะจีน



เจ้าภาพเชิญแขกมานั่งที่โต๊ะอาหาร ซึ่งจะมีเพียงอุปกรณ์การรับประทานอาหารวางอยู่บนโต๊ะพร้อมเครื่องดื่ม ซึ่งแขกต้องบริการตนเอง เมื่อเจ้าภาพเห็นเวลาอันสมควรก็จะให้พนักงานบริการ เริ่มเสิร์ฟอาหาร โดยมากจานแรกจะเป็นอาหารเล่นจานที่สอง จะเป็นระเภทน้ำ เช่น กระเพาะปลา และจานสุดท้ายจะเป็นข้าวผัด เป็นต้น