

Pirpava expressa, capuccino, latte

Podávanie biele, červené šumivé víno

Jednoduchá obsluha hostí s uplatnením základých pravidiel spoločenského správania

Zostavenie menu lístka a odporúčanie vhodných vín k jedlám

Podávanie bieleho, červeného šumivého vína

Biele víno 4-6C, Červené víno 8-10C

1. Objednáme hostá, pripravíme si poháre, ice kýbel (fľaša tam už musí byť) a položíme na keridón
2. Rozdáme poháre poháre podľa spoločenských pravidiel
3. Vyberieme fľašu z ice kýbla, poutierame fľašu s príručníkom a potom fľašu chytíme do ľavej ruky do príručníka a hostovi sprezentujeme víno z ľavej strany s etiketou pred hostá (názov vína, jeho ročník, povod vína, výrobcu, ocenenia, vinohradický povod, farbu, chuť, vonu a teplotu pri podávaní)
4. Flašu potom položíme na keridón, odstraníme ochranný obal, prevedieme adjustaz, odstraníme agrafu, otvoríme víno a nalievame hostom podľa spoločenských pravidiel
5. Flašu potom kladieme do icekybla a odideme