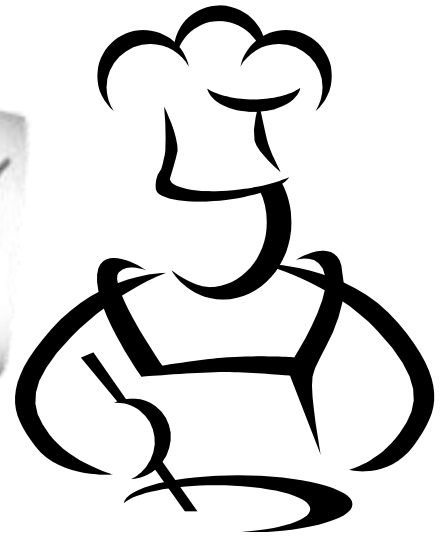
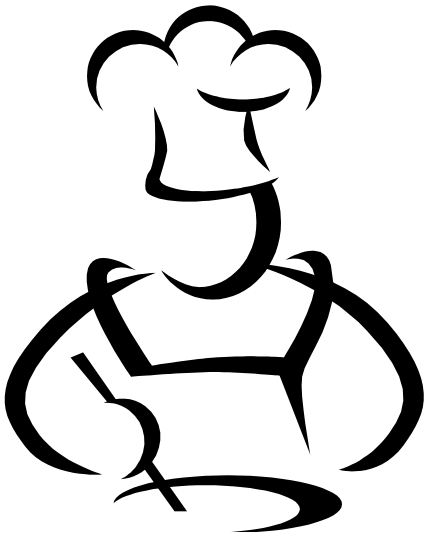


MOCBF **WOCBE**

Zo Groen als Kerst

Van 9 Dec t/m 19 Dec



Locatie

: Grand café

Verzorging
Draaiboek

: 2^e jaars studenten MOCBF

: Voor de MOCBF studenten 2^{de} jaars

Voorwoord

Beste studenten van de MOCBF

Dit is het draaiboek 'Kerstdiner MOCBF 2013', dat plaats vindt van maandag 9 dec t/m donderdag 19 dec. In dit draaiboek staat bijna alles om de circa 50 gasten per dag te verwennen. Belangrijke zaken staan hierin. Dus, lees dit document eerst goed door voordat je een van de docenten benaderd.

Twee weken lang gaan we de gasten verwennen. Kikkûh, dat jullie er voor gaan. We rekenen op jullie, want jullie zijn de sleutel voor een mooie kerst MOCBF 2013.

Namens de docenten MOCBF

SUCCES

Zo Groen Als Kerst

Synopsis

Gast wordt bij deur algemeen ontvangen. De officiële ingang is bij het rode gordijn, waar de lakei/kerstman de gast ontvangt. Er zal hier, bij de ontvangst, groene rook zijn. Er staat een kathedr waarop een boek ligt, waarin de gast een kerstboodschap kan plaatsen. Gast wordt geplaatst

Een groen 'mandje' met groene chips en groen Kruidenbrood staan op tafel. Eenmaal aan tafel krijgt de gast een kerstelixer en een amuse geserveerd. De kerstgedachte is 'liefde naar elkaar' (Naasteliefde). De gedachte die we graag het hele jaar uitdragen, maar vandaag accentueren. Maar, vooral is het thema Groen. Er worden deze avond vijf gangen geserveerd. Elk gangetje refereert naar het thema Groen. Het dessert wordt met alle praktijkstudenten van die avond tegelijkertijd ingelopen. Er wordt dan ook met zijn allen een kort kerstliedje gezongen. Het bewuste liedje zit als bijlage in dit draaiboek, zodat de studenten zich kunnen voorbereiden en met de tekst kunnen meezingen

Menu

Op tafel: Groen brood in vorm van kerstboom, boterrosje, menukaart (en de welkomstboodschap), groene groentenchips in groen kerstmandje met lint of spreuk. Kerstelixer wordt geserveerd.

Amuse:

Waxinespitje met kaassouffle en koud spinazie-avocadosoepje

Opm: Amuse wordt per tafel ingelopen. **Bord:** rechthoekig bordje met voorgevormde houder voor het glaasje. **Glaasjes en bordjes** snel weer afwassen voor later gebruik bij gang twee.

Gang 1: Wasabi-ijs met huisgerookte makreelfilet

Opm:

Bord: Op een klein ovaal bord

Bestek: Klein bestek mes-vork

Wijn: zie onder kopje wijn

Gang 2: Doperwtensoepp met spekschuim en bitterbal met rookworst

Opm:

Bord: Rechthoekig bordje met voorgevormde houder voor het glaasje

Bestek: cocktaillepel en cocktailvork!!!

Wijn: Geen

Gang 3: St. Jacobsmosselen met zeewierrisotto

Opm:

Bord: diep bord (en onderzetbord met dolly)

Bestek: Klein mes en vork. Wordt ingedekt vlak voordat gang wordt geserveerd. Op teken van serveerdocent

Wijn: zie onder kopje wijn

Gang 4 Gevuld speenvarken met mosterd-dragonsaus

Groene kool lolly, boerenkoolcanneloni en aardappelmuffin met salie

Opm: speenvarken wordt aan tafel gesneden m.b.v. mobiele warmtelampen. Borden worden met garnituur ingezet en de bediening serveert het vlees aan de linkerkant(met serveerbestek) uit.

Bord: groot bord

Bestek: groot mes en vork.

Wijn: zie onder kopje wijn

Gang 5: ton sur ton le vert

Opm: aan tafel wordt er sorbet bereid door de koks: met stikstof

Bord: Op een groot plat bord

Bestek: Klein bestek vork-mes-lepel. Wordt ingedekt vlak voordat gang wordt geserveerd. Op teken van serveerdocent

Wijn: zie onder kopje wijn

Koffie : groene Koffie **Opm:** op sideplate met een (kant –en klare)kerstkrans, waaraan elke krans een persoonlijke papieren kerstboodschap komt. De koffie heeft een groene roomlaag on top (a la Irisch coffee)

Zeer belangrijke info:

Koks lopen per gang mee met borden inzetten, zodra het keukentechnisch mogelijk is.

- Bij het groene brood komt een kantinekartelmes, per tafel, in een artisjokservet.
- op amusebord komt in keuken een theelepeltje (snel afwassen voor bij de koffie)
- Indekken tijdens servies bij gang drie
- Koffie wordt 'in restaurant' geprepareerd
- De recepten vind je op de MOCBF-site of in de speciale bijlage

Tafel indekken

Tafel tijdens mis en place als volgt indekken:

geen side plate

Speciaal Onderzetbord

Van Links naar rechts: klein bestek, kleine vork en lepel,
groot bestek,

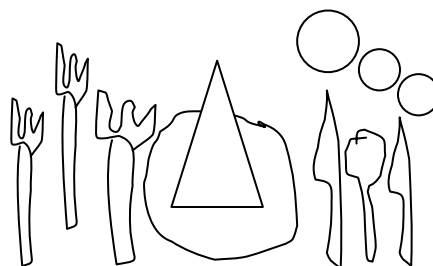
2 x Bordeaux en 1x Bourgogne glas

Wit Linnen met groene accenten.

Linnen servetten in 'Hoedje'vorm met groen accent

'Groen' Kerstboompje/ versiering

Vaste attributen: menage en tafelnummer



Extra indekken tijdens servies:

Bestek voor gang drie.

Klein bestek met klein lepel voor Dessert

Veel gestelde vragen:

🔪 Betaling?

Docent regelt Kassa-afdracht

🔪 En is het überhaupt mogelijk te komen eten zonder reservering?

Neen, maar altijd overleggen met docent

🔪 We gaan nu uit een menu met wijnarrangement. Is er een alcoholvrijarrangement?

Ja, zie docent

🔪 Maximaal aantal gasten?

We gaan uit van maximaal één keer volle bezetting van het Grand Café. Dat zijn ongeveer 50 gasten. De gasten kunnen binnenkomen vanaf 17.30 uur. 17.15 uur iedereen strak klaar staan.

Voorgerecht begint om 18.00 uur

🔪 Wie hebben er dan praktijk?

De klas die normaliter op die dag praktijk hebben

🔪 Hoe laat begint de praktijkles?

Bediening om 13.15 uur

Keuken om 13.15 uur



🔪 Geldt deze weken de Mondriaankorting en Slim Oudpas in het Grand Café?

Nee

🔪 Is er een personeels maaltijd?

Ja, de maaltijd zal dagelijks door de keuken worden gemaakt en de maaltijden worden door school betaald? Wel moet de student zijn eigen drankjes betalen.

De pauzes zijn om:

Keuken : 16.30- 17.00 uur

Bediening : 16.30-17.00 uur

Ontvangstprotocol

- ✚ Gasten komen binnen
 - ✚ De Gasten worden door de lakei/ kerstman en jassenhulp, met behulp van reserveringslijst, bij de hoofdingang ontvangen. Alleen de gasten die op de lijst staan kunnen het rode gordijn door. Staat de gastheer/dame van het betreffende gezelschap niet op lijst, dan moet direct de praktijkdocent serveren ingeschakeld worden.
 - ✚ Dan de jassen aannemen en de gast placeren. De bediening zal hier extra alert moeten zijn
 - ✚ Er wordt gewezen op thema. Welkomstdrankje wordt dan aan de gast geserveerd.
- ✚ Op de tafel staat het brood en de groene chips in groen mandje. De gasten worden erop geattendeerd dat het menu per gang wordt verteld en attendeert op de menukaart
- ✚ Bij voorgerechten komen geen brood en boter. Maar het groenbrood moet wel bijgevoerd worden. Indien nodig !

Wijn/drank

De Bedieningsdocent zal tijdens de mise en place de in's en out's klassikaal met u doornemen. Per avond moeten gemiddeld per avond zo'n 60 champagneglazen, 100 Bordeaux en 50 Bourgogne -glazen klaar staan.

Culemborg Cape White 2011, Western Cape, South Africa

Equus Chardonnay 2010, Maipo Valley, Chile

Les Jamelles Merlot 2010, Vin de Pays d'Oc, France

Koffie hoe?

Er is geen aparte koffieronde, maar wel is er een speciale kerstkoffie. Speciaal sideplate met een kerstkrans, waaraan elke krans een persoonlijke papieren kerstboodschap komt. De koffie heeft een groene roomlaag on top (a la Irisch coffee)

Speciaal Elan

Kleding van de studenten moeten correct zijn (met colbert en das of sjaal). Dus: goed naar elkaar communiceren: oa. naambordjes, pen, kelnersmes. Dus: conform de regels
De keuken en bedieningsbrigade gaan tijdens het dessert de tafels langs (de grote finale).
Mooi zou zijn wanneer elk bedieningslid een groen accent aan de kleding heeft. Dit wordt klassikaal met de groep overlegd!

Overige dranken

Als een gast tijdens het diner buiten het wijnarrangement een drankje bestelt, dan moet dit gewoon in rekening worden gebracht. Overleg dit met de docent en dan met de gast. Alleen, als de bewuste gast een frisdrankarrangement heeft dan niet in rekening brengen. Dus communiceer dit goed. Mensen die geen alcohol wensen moeten per tafel bij de bar genoteerd zijn. **Vul dus ook gewoon de koelkastjes** bij.

Indeling Brigade

Wordt gemaakt door de door de aanwezige docent van de dag.

Kerstlied Stille nacht, heilige nacht

De oorspronkelijke tekst werd in 1816 geschreven door de Oostenrijkse priester en dichter Joseph Mohr. Een jaar later werd hij overgeplaatst naar het dorpje Oberndorf, bij Salzburg, waar hij onderwijzer en componist Franz Gruber vroeg er een melodie bij te bedenken. Het werd voor het eerst opgevoerd op eerste kerstdag 1818. Het werd muziek voor de gitaar, waarschijnlijk omdat het kerkorgel kapot was. Het lied is vertaald in meer dan 40 talen en werd gezongen door meer dan 300 artiesten, wat het een van de meest populaire liederen ooit maakt. In het Nederlands taalgebied kennen we drie versies: een protestantse, een katholieke en een Vlaamse.

Stille Nacht, Heilige Nacht.

 Davids Zoon, lang verwacht,
 die miljoenen eens zaligen zal
 werd geboren in Bethlehems stal.
 Hij, der schepselen Heer
 Hij, der schepselen Heer.
 Hulp'loos kind, heilig kind,
 dat zo trouw zondaars mint.
 Ook voor mij hebt G'U rijkdom ontzegd,
 werd G'in stro en in doeken gelegd.
 Leer m'U danken daarvoor
 Leer m'U danken daarvoor.
 Stille Nacht, Heilige Nacht,
 Heil en vree wordt gebracht,
 aan een wereld, verloren in schuld.
 Gods belofte wordt heerlijk vervuld.
 Amen! Gode zij eer
 Amen! Gode zij eer.

TIJDSCHEMA (onder voorbehoud, wel de leidraad van de avond)

17.30 Binnenkomst bij gordijn. Aan tafel kerstelixer en serveren amuse

17.45 welkom en inleiding van wijn en voorgerecht.

- Wijn inschenken

17.55 Voorgerecht inlopen

18.20 inleiding van wijn en gang 2 (doperwtsoepje)

- Geen wijn

18.25 Gang 2 inlopen

18.45 inleiding gang 3 (coquille) en wijn.

- Indekken bestek, wijn

18.50 Gang 3 inlopen

19.15 inleiding gang 4(Speenvarken)

- Wijn inschenken

19.20 Gang 4 inlopen en trancheren/ serveren speenvarken

19.45 inleiding gang 5 (ton sur ton) en wijn.

- Indekken bestek, wijn

19.50 Gang 5 inlopen en koks maken stikstofijs aan tafel

20.20 inleiding koffie

20.25 Kerstkoffie met spreuk