

Standarde pentru mâncare

Fiecare țară are propriile obiceiuri și principii privind alimentația din cadrul hotelurilor. Aceste obiceiuri depind și de tipul hotelului, dar și de tipul de ședere ales de oaspete.

Mic dejun tip bufet

Acest tip de bufet self-service poate fi folosit fără restricții de către oaspeți, în cazul în care în cazare este inclus micul dejun. Oaspeților li se pune la dispoziție o gamă variată de feluri de mâncare ce le poate asigura o masă completă, inclusiv gustări și deserturi.

Mic dejun continental

Micul dejun constă de obicei în ceai sau cafea, uneori și suc, pâine/pâine prăjită sau croissant, unt, gem sau jeleu, brânză și cârnați. Acest tip de masă poate fi găsit în țările mediteraneene și în Statele Unite.

Mic dejun englezesc

Acest mic dejun este de obicei servit în Insulele Britanice și este format din suc și/sau cereale, pâine prăjită, unt, gem, cafea și ceai, ouă, bacon, șuncă sau pește, fiind mult mai consistent față de micul dejun de tip continental.

Alegerea meselor speciale

Mesele sunt servite de obicei „ca la carte”, în funcție de meniul curent. Meniul ar trebui să includă alimente din mai multe tipuri de carne, mâncăruri din pește, mâncăruri vegetariene, supe și deserturi. Specificitatea meniului depinde în întregime de hotel.

Oaspeții care au o anumită dietă sunt rugați să informeze hotelul din timp pentru a putea verifica dacă este posibil să fie preparate aceste mâncăruri.

Dacă aveți întrebări, vă rugăm să ne lăsați un mesaj în secțiunea de [contact de pe site](#). Solicitarea dvs. va fi tratată cu prioritate și vom reveni cu un răspuns cât mai curând posibil.

Ați găsit informația pe care o căutați în acest articol? [Da](#) | [Nu](#)