

A formal dining table setting on a white tablecloth. In the foreground, a silver knife, spoon, and fork are laid out. To the left, a large, reflective silver dome covers a dish, reflecting the surrounding tableware and glassware. In the background, there are several wine glasses, some containing red wine, and a small vase with greenery. The overall scene is elegant and sophisticated.

# VILLÁSREGGELTŐL A GÁLAVACSORÁIG

*Mészáros Tibor  
Voleszták Zoltán*

Mészáros Tibor - Voleszák Zoltán

# VILLÁSREGGELITŐL A GÁLAVACSORÁIG

---

A rendezvényszervezés elmélete és gyakorlata



Voleszák Zoltán 2021.

Írta:

**Mészáros Tibor**  
**Voleszák Zoltán**

Szakmai lektor:

**Kovács László**  
Magyar Vendéglátók Ipartestülete  
Elnök

Illusztráció:

**Szénási Ferenc (Széna)**

Címlapfotó:

**WMF / PROGAST**  
„AHOL 1991 ÓTA MINDEN TERÍTÉK MINŐSÉGI”

Tördelő:

**Sarang Tamás**

**ISBN 978-963-9980-40-2**

Második, átdolgozott kiadás

© Mészáros Tibor – Voleszák Zoltán

Minden jog fenntartva.

A kiadó és a szerzők írásbeli engedélye nélkül sem a teljes mű,  
sem annak része semmilyen formában nem tárolható, sokszorosítható.

Kiadó: ©  Voleszák Zoltán  
9400 Sopron, Ibolya út 9.

Nyomdai előkészítés:

Papírmanufaktúra Kft.  
9400 Sopron, Tárczy-Hornoch Antal u. 12.

Nyomás, kötés: Palatia Nyomda és Kiadó Kft.  
9026 Győr, Viza u. 4.

# TARTALOMJEGYZÉK

Tartalomjegyzék.....	3
Előszó.....	9
Szakmai ajánlások.....	11
Bevezető.....	13
1. A vendéglátó rendezvények.....	15
1.1. A vendéglátó rendezvények jellemzői.....	17
1.2. A rendezvények előnyei.....	18
1.3. A sikeres rendezvény jellemzői.....	19
1.3.1. A megrendelő szempontjából.....	19
1.3.2. A résztvevő szempontjából.....	19
1.3.3. A szervező szempontjából.....	20
1.4. A rendezvényipiac résztvevői.....	20
1.4.1. Megrendelők.....	20
1.4.2. Rendezvény szervezői, lebonyolítói.....	21
1.4.3. Kapcsolódó szolgáltatást nyújtók.....	22
2. A vendéglátó rendezvények csoportosítása.....	25
2.1. A rendezvény célja.....	27
2.1.1. Társas étkezések.....	27
2.1.2. Társas összejövetelek.....	27
2.1.3. Gasztronómiai rendezvények.....	28
2.2. A rendezvények kezdeményezője.....	30
2.2.1. Saját kezdeményezésű.....	30
2.2.2. Külső kezdeményezésű.....	30
2.3. A rendezés helyszíne.....	30
2.3.1. Házon belüli helyszínek.....	30
2.3.2. Házon kívüli helyszínek.....	30
2.4. A vendégek elhelyezése.....	31
2.4.1. Álló jellegű.....	31
2.4.2. Ültetett jellegű.....	31
2.4.3. Részben ültetett jellegű.....	31
2.5. Az ellátás módja.....	31
2.5.1. Asztalnál történő felszolgálat.....	31
2.5.2. Büfészerviz.....	31
2.5.3. Tálcáról történő kínálás / Flying service.....	32
2.5.4. Boxed meals (csomagolt ételek).....	32
2.5.5. Vegyes típusú ellátás.....	32
2.6. A vendégek létszáma.....	32
2.6.1. Kis rendezvény.....	32

2.6.2. Közepes rendezvény .....	32
2.6.3. Nagy rendezvény .....	33
2.7. A lebonyolítás színvonala.....	33
2.7.1. Egyszerű rendezvény.....	33
2.7.2. Közepes színvonalú rendezvény.....	33
2.7.3. Különleges, exkluzív színvonalú rendezvény .....	33
2.7.4. Protokolláris rendezvény .....	33
3. A rendezvények helyszínei.....	35
3.1. Rendezvényhelyszínek zárt térben.....	37
3.1.1. Házon belüli helyszínek .....	37
3.1.2. Házon kívüli helyszínek .....	43
3.2. Rendezvényhelyszínek a szabadban.....	44
3.2.1. A szabadtéri helyszínek fajtái.....	44
3.2.2. A szabadtéri rendezvények kockázatai .....	45
4. A rendezvények feltételrendszere .....	47
4.1. A rendezvények tárgyi feltételei.....	49
4.1.1. Berendezési tárgyak, bútorok .....	49
4.1.2. Asztali felszerelések.....	58
4.1.3. Büféasztalokhoz használt eszközök .....	66
4.1.4. Tálaláshoz használt eszközök.....	66
4.1.5. Szállítóeszközök.....	67
4.1.6. Diszítőelemek.....	68
4.1.7. Munkaruha.....	68
4.1.8. Technikai berendezések.....	70
4.1.9. Számítógépes ügyviteli rendszerek.....	71
4.2. A rendezvények személyi feltételei .....	71
4.2.1. A személyzettel szemben támasztott elvárások .....	71
4.2.2. Teendők új dolgozók felvételekor.....	72
4.2.3. A rendezvények managementje.....	73
4.2.4. A rendezvényekhez kapcsolódó egyéb szervezeti egységek.....	76
4.3. Élelmiszer-biztonság - HACCP - GHP.....	77
5. A rendezvények választéka.....	79
5.1. A választék összeállításának szempontjai .....	81
5.2. A rendezvények választékára ható tényezők.....	83
5.2.1. A keresletre ható tényezők .....	83
5.2.2. A kínálatra ható tényezők .....	85
6. A rendezvények szervezésének folyamata.....	89
6.1. A rendezvényszervezés feladatai.....	91
6.2. A rendezvényszervezés lépésenként .....	92
6.2.1. A rendezvények értékesítésének előkészítése.....	92
6.2.2. A rendezvények felvétele.....	98
6.2.3. A rendezvény előkészítése .....	104

6.2.4. A rendezvény lebonyolítása .....	107
6.2.5. A rendezvények utómunkálatai.....	109
7. A büfészerviz .....	113
7.1. A büfészerviz előnyei.....	115
7.2. A büfészerviz hátrányai.....	115
7.3. A büfék fajtái.....	116
7.3.1. Az igénybevevők köre szerint.....	116
7.3.2. A büféasztalok elhelyezése szerint .....	116
7.3.3. A büfék kínálata szerint.....	118
7.3.4. Ételválasztéka szerint .....	119
7.4. A büfék elhelyezése.....	120
7.4.1. A büfék elhelyezésének szempontjai.....	120
7.4.2. A büfék helytelen elhelyezése .....	122
7.4.3. Büfék elhelyezése nagy vendéglétszám esetén.....	124
7.5. A büfészerviz szervezése.....	124
7.5.1. A büfészerviz előkészítési feladatai.....	125
7.5.2. A büfészerviz lebonyolítása.....	132
7.5.3. A büfészerviz utómunkálatai.....	133
8. A diszterítés .....	135
8.1. A diszterítés rendje.....	137
8.2. A diszterítés menete.....	138
8.2.1. A diszterítés előkészítése.....	138
8.2.2. A diszterítés végrehajtása.....	144
8.2.3. A diszterítés befejező műveletei.....	157
9. A vendéglátó rendezvények szervezése .....	161
9.1. Állófogadás.....	163
9.1.1. Az állófogadás formái .....	163
9.1.2. Az állófogadás speciális feltételei.....	164
9.1.3. Az állófogadás szervezése.....	166
9.1.4. Az állófogadás választéka.....	168
9.1.5. Mintaajánlatok az állófogadáshoz .....	170
9.2. Bál.....	171
9.2.1. A bálók formái .....	173
9.2.2. A bálók speciális feltételei.....	174
9.2.3. A bálók szervezése.....	175
9.2.4. A bálók választéka.....	179
9.2.5. Mintaajánlatok a bálókhoz.....	181
9.3. Borkóstoló.....	187
9.3.1. A borkóstoló formái.....	187
9.3.2. A borkóstoló speciális feltételei.....	189
9.3.3. A borkóstoló szervezése .....	192
9.3.4. A borkóstoló választéka .....	194

9.3.5. Mintaajánlatok a borkóstolóhoz.....	196
9.4. Büféétkezés.....	199
9.4.1. A büféétkezés speciális feltételei.....	199
9.4.2. A büféétkezés szervezése.....	200
9.4.3. A büféétkezés választéka.....	200
9.4.4. Mintaajánlatok a büféétkezésekhez.....	202
9.5. Csoportos étkezés.....	213
9.5.1. A csoportos étkezés speciális feltételei.....	213
9.5.2. A csoportos étkezés szervezése.....	213
9.5.3. A csoportos étkezés választéka.....	214
9.5.4. Mintaajánlatok a csoportos étkezéshez.....	216
9.6. Díszétkezés.....	219
9.6.1. A díszétkezések speciális feltételei.....	220
9.6.2. A díszétkezés szervezése.....	229
9.6.3. A díszétkezés választéka.....	236
9.6.4. Mintaajánlatok a díszétkezésekhez.....	240
9.6.5. Állami bankett.....	241
9.6.6. Mintaajánlatok állami bankettre.....	246
9.7. Gasztronómiai rendezvények.....	248
9.7.1. A gasztronómiai rendezvények fajtái.....	248
9.7.2. Mintaajánlatok a gasztronómiai rendezvényekhez.....	249
9.8. Grillparti.....	262
9.8.1. A grillparti speciális feltételei.....	262
9.8.2. A grillezési, sütési technikák.....	265
9.8.3. Sütési idők és hőmérsékletek.....	267
9.8.4. A grillparti szervezése.....	268
9.8.5. A grillpartik választéka.....	270
9.8.6. Mintaajánlatok a grillpartikhoz.....	274
9.9. Kávészünet.....	279
9.9.1. A kávéészünet speciális feltételei.....	279
9.9.2. A kávéészünet szervezése.....	279
9.9.3. A kávéészünet választéka.....	280
9.9.4. Mintaajánlatok a kávéészünethez.....	283
9.10. Kerti parti.....	288
9.10.1. A kerti parti speciális feltételei.....	288
9.10.2. A kerti parti szervezése.....	289
9.10.3. A kerti parti választéka.....	290
9.11. Koccintás.....	291
9.11.1. A koccintás speciális feltételei.....	291
9.11.2. A koccintás szervezése.....	292
9.11.3. A koccintás választéka.....	292



9.12. Kocképarti.....	293
9.12.1. A kocképarti speciális feltételei.....	293
9.12.2. A kocképarti szervezése.....	294
9.12.3. A kocképarti választéka.....	295
9.12.4. Mintaajánlatok a kocképartihoz.....	297
9.13. Munkabéd, munkavacsora.....	300
9.13.1. A munkabéd, munkavacsora speciális feltételei.....	300
9.13.2. A munkabéd, munkavacsora szervezése.....	300
9.13.3. A munkabéd, munkavacsora választéka.....	301
9.13.4. Mintaajánlatok a munkabédhez.....	302
9.14. Parti.....	306
9.14.1. A partik elnevezései.....	306
9.14.2. Mintaajánlatok a partikhoz.....	307
9.15. Tárgyalóasztalnál történő kínálás.....	311
9.15.1. A tárgyalóasztalnál történő kínálás speciális feltételei.....	311
9.15.2. A tárgyalóasztalnál történő kínálás szervezése.....	311
9.15.3. A tárgyalóasztalnál történő kínálás választéka.....	313
9.15.4. Mintaajánlatok a tárgyalóasztalnál történő kínáláshoz.....	314
9.16. Ültetett büféasztalos fogadás.....	316
9.16.1. Az ültetett büféasztalos fogadás speciális feltételei.....	316
9.16.2. Az ültetett büféasztalos fogadás szervezése.....	318
9.16.3. Az ültetett büféasztalos fogadás választéka.....	321
9.16.4. Mintaajánlat az ültetett büféasztalos fogadásokhoz.....	323
9.17. Villásreggeli.....	325
9.17.1. A villásreggeli formái.....	325
9.17.2. A villásreggeli speciális feltételei.....	326
9.17.3. A villásreggeli szervezése.....	326
9.17.4. A villásreggeli választéka.....	327
9.17.5. Mintaajánlatok a villásreggelihez.....	328
10. Party service tevékenység.....	333
10.1. A party service tevékenység speciális feltételei.....	335
10.2. Külső rendezvények szervezése.....	339
10.2.1. A rendelés felvétele.....	339
10.2.2. Előkészítés.....	339
10.2.3. A külső rendezvény lebonyolítása.....	343
10.2.4. Utómunkálatok.....	343
1. melléklet (Példaszálloda rendezvénytájékoztatója).....	345
2. melléklet (Bankett menüajánlatok (ellátás formái, választéka)).....	353
3. melléklet (Esküvői csomagajánlatok).....	363
4. melléklet (Konferenciacsomag ajánlatok).....	371
5. melléklet (Banquet manager - rendezvény checklist).....	375



6. melléklet (Számítógépes ügyviteli rendszer rendezvénylap (BEO) sablonja).....	379
7. melléklet (Díszétkezésekhez használható rendszerfelvételi ív).....	385
8. melléklet (150 fős állófogadás árképzése haszonkulccsal).....	389
9. melléklet (150 fős állófogadás árképzése közvetlen költség figyelembevételével).....	391
10. melléklet (Büféasztalok elkészítése 100 fős rendezvényekhez).....	393
11. melléklet (A rendelésvétel öt pontja).....	397
12. melléklet (A báli öltözködés szabályai (dress code) és a báli viselkedés társas szabályai (etikett)) ...	399
13. melléklet (Magyar Vendéglátók Ipartestülete – Gundel Károly Díjátadó gálaebédek és gálaest).....	403
14. melléklet (Magyar Bor Akadémia – Az „Év Bortermelője Magyarországon” díjátadó gálaebédek)...	411
15. melléklet (Az „Év Bortermelője Magyarországon” díj nyertesei).....	435
16. melléklet (Nyersanyagok, sütési idők, módok és hőmérsékletek közötti összefüggések).....	437
17. melléklet (Ajánlatkérés, ajánlatadás, szerződés-kötés folyamata (e-mail-váltással)).....	439
18. melléklet (Kitelepülés (party service) – eszköz checklist).....	455
19. melléklet (Szalvétahajtogatás).....	461
Rendezvények kislexikona.....	483
Irodalomjegyzék.....	503

# ELŐSZÓ

Mikor Mészáros Tibor barátom felkért a könyv lektorálására, örömmel mondtam igent, hiszen ismerem a szerzők szakmai és oktatói múltját. A szerzőpáros korábbi könyvét a rendezvénypiac szereplői, az oktatási intézmények kedvezően fogadták, hiánypótló szakkönyvként értékelték. A második kiadásban az elméleti részt frissítették, a rendezvények lebonyolítási formáit, a kapcsolódó mintajánlatokat a jelen elvárásai és gyakorlata szerint módosították. Az anyaggyűjtés során szakmai szervezetek, elismert vendéglátóipari vállalkozások támogatják munkájukat.

A könyvnek aktualitást ad a rendezvénypiac dinamikus növekedése, a vendégek egyre magasabb színvonalú ellátása, a különleges vendégigények kiszolgálása. Mindez azonban képzett szakembereket kíván. Ezt megerősíthetem, mint a vendéglátásban érintett érdekvédelmi szervezet elnöke, és mint a rendezvénypiac szereplője.

A lektorálás során a szerzőkkel elmélyült érdemi munka folyt. A szakkönyvet fejezetenként, szinte mondatról, mondatra tekintettünk át, s ott ahol indokolt volt szakmai tanácsaimmal segítettem munkájukat.

A „Villásreggelitől a gálavacsoráig” második kiadásáról méltán mondhatom, hogy ismét egy összefoglaló, lelkiismeretes, átgondolt szakkönyv született, mely az elkövetkező években hasznos „kézikönyve” lesz a rendezvényszervezést most tanuló hallgatóknak, a gyakorló szakembereknek, valamint a szakterület iránt érdeklődőknek.

**Kovács László**

*A La Fiesta Party Service tulajdonosa*

*A Magyar Vendéglátók Ipartestületének Elnöke*



# SZAKMAI AJÁNLÁSOK

Az első kiadás megjelenésekor sokan üdvözölték ezt a rendkívül alapos, mégis olvasmányos hiánypótló művet. Az újabb kiadás jelzi a sikert és az igényt, hogy a XXI. század gasztronómiai fortélyai és trendjei mellett a klasszikus és új rendezvényszervezési szabályok keretei között a rendezvényszervezők „vendéglátós bibliája” legyen. Soproniként, a több évtizedes szakmai és oktatói múlttal rendelkező helyi szerzőpáros munkáját büszkeséggel ajánlom a jelen szakembereinek, a jövő generációnak és minden kedves érdeklődőnek.

**Horváth Vilmos**

*Soproni Kereskedelmi és Iparkamara Elnöke*

*A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Turizmusért Felelős Alelnöke*

— \* —

A „Villásreggelitől a gálavacsoráig” első kiadását nagy örömmel támogattam és ajánlottam annak idején, mivel egy hiánypótló „alpmű” született ebben a témakörben. A két soproni Schnitta-díjas éttermi mester kollégám fontosnak tartotta, hogy az új elméleti és gyakorlati ismereteket kövessék, az első kiadást aktualizálják. Ennek eredményeként született meg az Ön kezében tartott alaposan átgondolt második kiadás, mely igyekszik életben tartani azt a szellemiséget, miszerint minden szakmát, csak jó szakkönyvekből lehet művelni és tanítani. Bízom benne, hogy Mészáros Tibor és Voleszák Zoltán szakkönyve elnyeri az Önök tetszését, és haszonnal forgatják a szakma művelői, tanulói és a téma iránt érdeklődők egyaránt.

**Pető István**

*Venezs József és Schnitta Sámuel díjas Mesterszakács*

*A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Örökös Tiszteletbeli Elnöke*

*A Szakács Egyesületek Világszövetségének (WACS) Örökös tagja*

— \* —

Már a 2004-ben megjelent első kötet is igazi „nagy durranás” volt, hiszen olyan hiánypótló kiadvány született, ami a feltörekvő rendezvényipar számára komoly értéket hordozott. Az azóta eltelt 17 évben a rendezvények népszerűsége tovább nőtt, innovációk jöttek és mentek, de ez a könyv ma is megállja a helyét. A frissítésbe bekerültek a korszerű megoldások, a modern technikák, rengeteg minta segíti a rendezvényes szakma szereplőit. Különösen hasznos ez a szakma iránt érdeklődő rendezvényszervezést tanulóknak, hiszen az ismeretek átfogóak, mélyek, gyakorlatiasak és rendszerezettek e könyvben. Jó szívvel ajánlom a „Villásreggelitől a gálavacsoráig” kiadványt számukra, gratulálok a szerzőknek a 2. kiadáshoz és remélem, hogy néhány év múlva a harmadik, online verzióhoz is!

**Karakasné Dr. Morvay Klára PhD**

*Főiskolai docens*

*Budapesti Gazdasági Egyetem - Vendéglátás Tanszék*

*Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar*

— \* —

# SZAKMAI AJÁNLÁSOK

A megújult szakkönyv hiánypótló a vendéglátó rendezvények szervezése területén. A régi értékek mellett megjelennek benne a legújabb trendek, életszagú, jól hozza a mai rendezvények átalakult fajtáit, a megrendelők megváltozott igényeit. Teljesen friss mintaa ajánlatokat tartalmaz, amelyek az elmúlt évek legjelentősebb valós eseményeinek étel-ital párosításait foglalják magukban. Ezt a fajta szakmai profizmust más, a vendéglátáshoz kapcsolódó tananyagokban is szívesen látnánk a jövőben. Összességében elmondhatom a megújult könyvről, hogy komplex és szakmailag helytálló. A magam részéről ajánlom minden olyan tanulni vágyónak, aki teljes képet szeretne kapni a vendéglátásnak erről a nehéz, de gyönyörű területéről.

**Tóth Gábor**

*Mesteroktató*

*Budapesti Gazdasági Egyetem - Vendéglátás Tanszék*

*Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar*

*A Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesületének Alelnöke*

———— \* ————

# BEVEZETŐ

A kezükben tartott, a vendéglátó rendezvényekről szóló könyv, a vendéglátás különböző területén dolgozó két szakember közös munkájának eredménye. A könyv elkészítésekor célunk az volt, hogy megismertessük a **szakmai oktatás** keretében rendezvényszervezést tanuló hallgatókat, valamint a téma iránt **érdeklődő** és **szakmabeli olvasóinkat** a vendéglátó rendezvényekkel, a szakma szép, sok izgalmas feladatot rejtő, de cseppet sem könnyű területével. A második javított kiadás megjelentetésével célunk nem változott, de figyelembe kellett vennünk, hogy a változás az élet minden területén, a gasztronómiában, a rendezvények lebonyolítási gyakorlatában is folyamatosan jelen van.

A könyvben a vendéglátó rendezvények általános ismertetése után bemutatjuk a legfontosabb rendezvénytípusait, azok lebonyolításának feltételeit és szervezésük elveit. A rendezvények választékának összeállításához konkrét javaslatokat is adunk.

A vendéglátás sokszínűsége miatt a szakmánkban több, esetenként egymásnak ellentmondó megoldás is létezik egyszerre. Nem kívántunk minden esetben állást foglalni az egyes lehetőségek között, a döntést a könyv olvasójára bizzuk.

Köszönetünket fejezzük ki mindazon szakmai szervezeteknek, vállalkozásoknak és szakembereknek, akik szakmai konzultációk során, valamint a mintaaajánlatok, mellékletek összeállításánál segítették munkánkat:

## **Szakmai szervezetek**

Magyar Vendéglátók Ipartestülete  
Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség  
Magyar Bor Akadémia

## **Party service – Catering szolgáltatók**

La Fiesta Party Service – Budapest  
Bourbon Catering – Budapest

## **Szállodák**

Anna Grand Hotel – Balatonfüred  
Aquincum Hotel – Budapest  
Continental Hotel – Budapest  
Hotel Lycium – Debrecen  
Kempinski Hotel Corvinus – Budapest  
Spirit Hotel Thermal Spa – Sárvár

## **Vendéglátó egységek – Rendezvényközpontok – Rendezvényszervezők**

Araz Étterem – Budapest  
Gerbeaud Ház – Budapest  
Gundel Étterem – Budapest  
Hemingway Étterem – Budapest  
Laurus Étterem és Rendezvényház – Budapest  
MTA Akadémia Klub – Budapest  
Winelovers – Budapest

*A szerzők*

