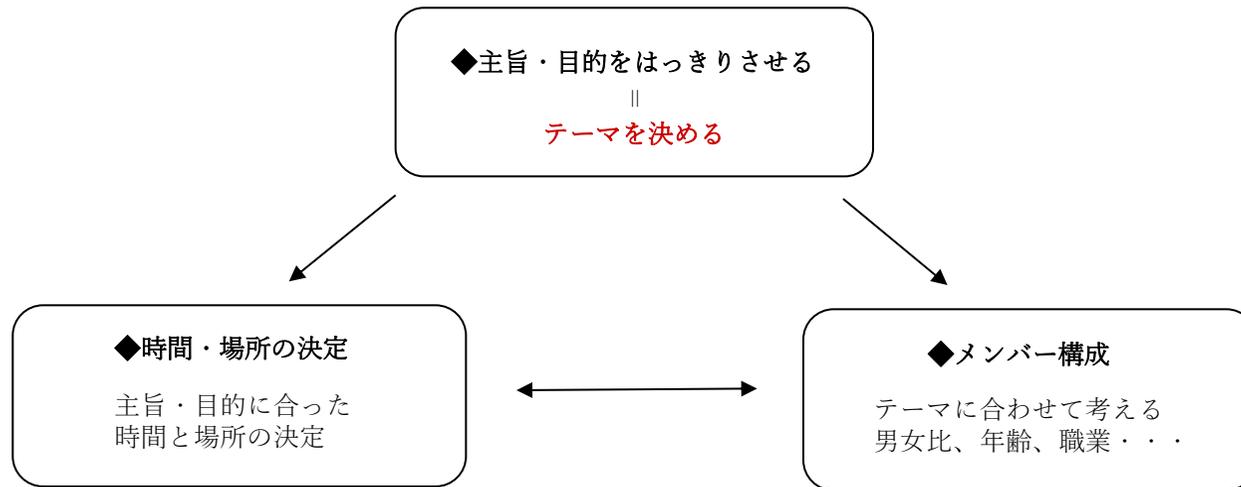


おもてなしの準備から当日まで

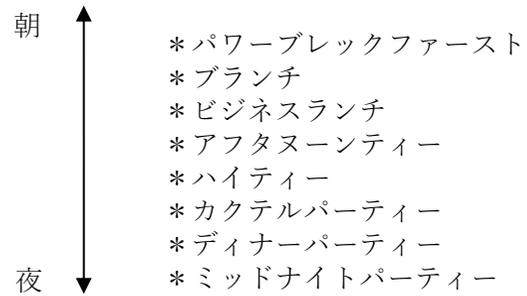
1.パーティーとは・・・



2.パーティー企画のポイント



3.パーティーの種類



4.パーティー演出のポイント

◆ 入り口からの演出

◆ アイ・キャッチをつくる

◆ ライティングを考える



5.ホステス（招く側）としての準備

【事前準備】

- 1.招待状の発送
- 2.メニュー決定
- 3.テーブル・室内装飾のプラン
- 4.手土産の準備

【当日準備】

- 1.玄関、室内の掃除
- 2.テーブルセッティング、室内装飾
- 3.料理、ドリンクの準備

【ホステスとしての役割】

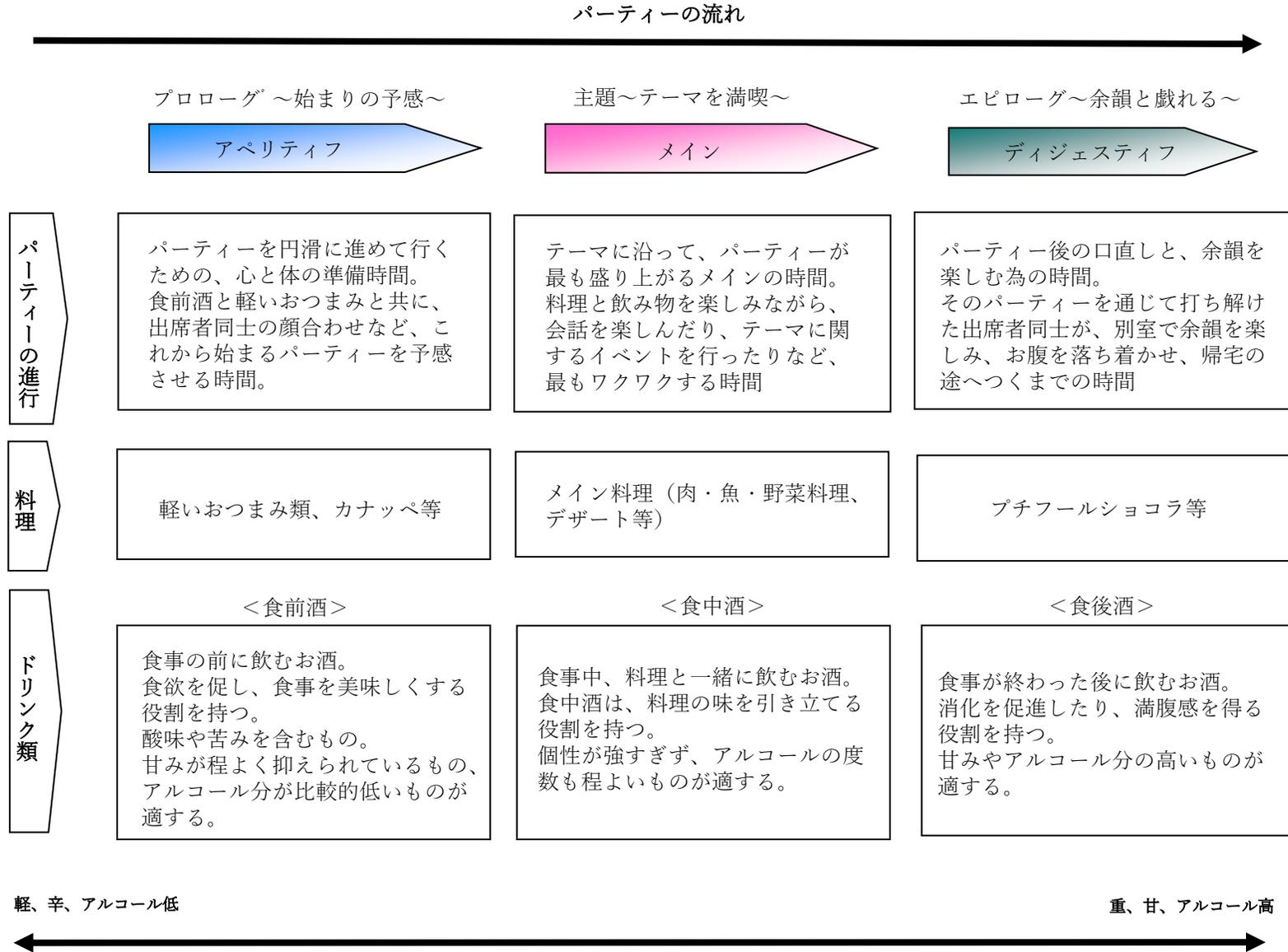
- 1.来客同士の紹介
- 2.来客一人一人への目配り、気配り
- 3.一期一会を大切に

6.ホームパーティーでのブッフエスタイルのメリット

- * 事前に食事準備ができる
- * 招く側として、終始ゲストと一緒にいられる
- * 限られたスペースの中、大勢をお招きできる
- * 堅苦しさが少なく、楽しむことができる



7.パーティーの流れ（進行）



8.ノンアルコールカクテルを作ってみよう！

● トリプルティー

1. グレナデンシロップ(ティースプーン1.5~2杯)
2. 氷
3. 無糖のオレンジジュース(グラスの半分)
4. 甘みのない2倍の濃さの紅茶



● ピーチセパレートティー

1. カットした桃(凍らせてもよい)
2. ピーチジュース(甘さあり)
3. 甘みのない2倍の濃さの紅茶



● ブルーサマー

1. ブルーキュラソーシロップ
2. グレープフルーツジュース
3. トニックウォーター



● マーマレードトニック

1. マーマレードジャム
2. トニックウォーター



● セパレートミルクティー

1. 氷(グラスの縁まで)
2. 甘みをつけた2倍の濃さの紅茶(タイティー)
3. 生クリームを少し(膜を張る)
4. 牛乳



● トリプルティー

1. カルピス
2. 氷
3. バタフライピー

