**การจัดอาหารสำหรับงานเลี้ยงในโอกาสต่างๆ**

**งานเลี้ยงแบบคอลเทล**

เป็นรูปแบบที่นิยมจัดในงานเลี้ยงแสดงความยินดีในโอกาสต่างๆ มีการจัดทั้งในอาคารและพื้นที่โล่งกลางแจ้ง รวมทั้งริมสระน้ำ มีลักษณะไม่เป็นพิธีมากนัก

คอลเทลเป็นเครื่องดื่มผสมตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ส่วนใหญ่เป็นเหล้าผสมที่ให้บริการที่บาร์ งานเลี้ยงแบบคอลเทลจึงเน้นบริการเครื่องดื่มทั้งแบบมีแอลกอฮอล์ Hard drinkและไม่มีแอลกอฮอล์ Soft drink โดยจะจัดอาหารประเภทอาหารว่าง อาหารทานเล่นอาหารเรียกน้ำย่อย ไว้ให้แขกเดินร่วมงานเลือกรับประทานตามใจชอบ เหมาะสำหรับการรับแขกจำนวนมาก

ในงานเลี้ยงจะไม่มีโต๊ะอาหารให้แขกนั่งรับประทาน มีเพียงโต๊ะอาหารวางไว้เป็นส่วนกลางอยู่มุมต่างๆ และส่วนกลางของงาน เปิดโอกาสให้แขกร่วมงานเดินไป มารอบงาน เพื่อทักทาย เจ้าภาพและพบปะ สังสรรค์กับผู้ร่วมงานอื่นๆ ระหว่างงานเลี้ยงพนักงานจะเดินถือถาดเสิร์ฟเฉพาะเครื่องดื่มไปตามบริเวณต่างๆของงาน ให้แขกได้เลือกและถือแก้วเครื่องดื่มไว้ในมือ อาหารที่บริการจะจัดเตรียมไว้ก่อนการเริ่มงาน ปริมาณและความหลากหลายขึ้นอยู่กับเจ้าภาพ ซึ่งเป็นผู้กำหนดส่วนใหญ่ จะเป็นอาหารชิ้นเล็กพอคำที่หยิบรับประทานได้สะดวก เพื่อแกล้มกับเครื่องดื่มโดยใช้มายจิ้มขึ้นมารับประทาน

ในโรงแรมขนาดใหญ่นิยมจัดจานใบเล็กไว้ที่โต๊ะวางอาหาร เพื่อให้แขกใส่อาหารรับประทานอาหารภายในงาน และจัดวางเก้าอี้ไว้ตามมุมต่างๆของงาน เพื่อให้นั่งพักได้

อาหารที่บริการจะเป็นอาหารคาวหวานแต่จะไม่ใช่อาหารมื้อหลัก ที่ทำให้ผู้รับประทานอิ่มท้อง เหมือนงานเลี้ยงแบบอื่น แขกร่วมงานจึงสามารถรับประทานอาหารมื้อค่ำหลังจากงานเลิกได้

ปัจจุบันในโรงแรมขนาดใหญ่มีการจัดเพิ่มซุ้มบริการอาหารที่มีผู้ปรุง และตักใส่ถ้วยหรือจานขนาดเล็ก ให้แขกร่วมงานตามมุมต่างๆของงาน และเจ้าภาพยังให้ทางโรงแรมจัดโต๊ะว่างจำนวนไม่มาก ไว้ให้แขกคนสำคัญนั่งรับประทานได้

งานเลี้ยงตอนเย็นนิยมเริ่มประมาณ 18.00 น. เวลาในการบริการอาหารค่อนข้างสั้นประมาณ 1-2 ชม. จึงเป็นงานเลี้ยงที่เลิกได้เร็วกว่าแบบอื่น แขกสามารถอำลาออกจากงานได้ตามความสะดวก การคิดราคาจะคิดเป็นราคาต่อแขก 1 คน