



Na sliki je bogato obložen lesen pladenj s kanapeji oziroma prigrizki za pogostitev.

V ospredju so rezine rustikalnega kruha, obložene z različnimi sestavinami:

- dimljenim lososom,
- pršutom,
- sirom (feta in trdi sir),
- češnjevimi paradižniki,
- zelenimi in črnimi olivami,
- mlado koruzo,
- listnato solato.

Vsak prigrizek je preboden z dekorativno bambusovo paličico, na kateri so nanizani koščki sira, olive in paradižnika. V sredini pladnja je večji kos pečenega mesa.

Ozadje je namenoma zamegljeno (majhna globinska ostrina), zato pogled pritegnejo pisani prigrizki v ospredju. Na mizi je svetel prt, ob strani pa so dekorativne oljčne vejice, ki ustvarjajo eleganten in svečan videz.

Fotografija daje vtis:

- pogostitve ob posebnem dogodku,
- cateringa,
- poslovnega srečanja,
- praznovanja ali upokojitvene zabave.

Celotna postavitvev deluje zelo privlačno, barvito in okusno, s poudarkom na mediteranskih sestavinah.

Rustikalni kruh je kruh, ki je po videzu in okusu podoben tradicionalno pečenemu domačemu kruhu. Značilnosti so:

- debela, hrustljava skorja,
- nepravilna oblika hlebca,
- večje luknje v sredici,
- izrazitejši okus,
- pogosto je pečen na kamnu ali v krušni peči.

Najpogosteje je narejen iz:

- pšenične moke,
- mešanice pšenične in ržene moke,
- kislega testa (droži).

Na fotografiji je rustikalni kruh prepoznaven po:

- debelejši zlato-rjavi skorji,
- nepravilno odrezanih rezinah,
- bolj grobi strukturi kot pri navadnem belem kruhu za toast.

Tak kruh je zelo priljubljen za kanapeje in pogostitve, ker ostane čvrst tudi pod težjimi oblogami (losos, pršut, siri) in ima bogatejši okus kot navaden beli kruh.



Na sliki je pladenj s slanimi prigrizki za pogostitev.

V ospredju so majhne košarice iz listnatega testa ali hrustljavih tortic, napolnjene s kremnim nadevom (verjetno sirni namaz, tunin namaz ali druga slana krema). Na vrhu so:

- brizgani kupčki kreme,
- kisle kumarice,
- mikrozelenje oziroma kalčki,
- manjši koščki mesa ali paštete.

V ozadju so vidni tudi trikotni sendviči, naloženi v papirnatih tulcih.

Gre za tipično catering ponudbo za:

- poslovne dogodke,

- seminarje,
- pogostitve,
- praznovanja ali upokojitve.

Takšni prigrizki imajo prednost, da jih gostje lahko pojedjo stoje brez pribora in brez drobljenja kruha. Za pogostitev ob upokojitvi so običajno zelo priljubljeni, saj delujejo elegantneje od navadnih obloženih kruhkov.

Na fotografiji je elegantno pripravljena catering pogostitev na dolgi mizi s svetlim prtom.



Na mizi je več vrst prigrizkov:

- **Obloženi kruhki (kanapeji)** z olivami, sirom, češnjevimi paradižniki in mesnimi dodatki, povezani z dekorativnimi nabodalci.
- **Mini slane pite oziroma kiši (quiche)** v papirnatih posodicah na desni strani.
- **Rolice ovite s slanino** na sredini mize.
- **Sladice** v ospredju levo: majhne košarice z različnimi nadevi (sadni, kremni in čokoladni).
- **Majhni sendviči** in drugi hladni prigrizki v ozadju.

Miza je okrašena z:

- vejicami oljke,
- sončnico,
- lesenimi pladnji,
- črnimi tablicami z napisi posameznih jedi.

Fotografija daje vtis:

- poroke,
- poslovnega dogodka,
- slavnostnega sprejema,
- pogostitve ob upokojitvi.

Za pogostitev ob upokojitvi je takšna postavitve zelo primerna, saj ponuja kombinacijo:

1. slanah prigrizkov,
2. toplih grizljajev,
3. sladic,

in gostje lahko vse jedo stoje brez pribora. Največ pozornosti običajno pritegnejo obloženi kruhki z nabodalci, ki so v ospredju fotografije.

Na fotografiji je bogato pripravljena **samopostrežna catering miza** v rustikalnem slogu.

Vidimo več vrst prigrizkov:

Slani prigrizki

- Mini kiši (quiche) oziroma slane pite v lesenih posodicah.
- Hrustljavi zvitki in palčke v stožčastih držalnih.
- Kanapeji z različnimi nadevi.
- Rolice ovite s slanino.
- Prigrizki z orehi, sirom in kremnimi nadevi.

Sladki prigrizki

- Majhne tortice in košarice s kremo.
- Drobno pecivo z orehi.
- Mini sladice v papirnatih modelčkih.

Dekoracija

- Leseni pladnji in stojala.
- Odrezan kos drevesnega debla kot podstavek.
- Vaza z rožnatimi cvetovi.
- Svetel prt in lesena stena v ozadju.

Celotna postavitve deluje zelo elegantno, naravno in sodobno. Takšna pogostitev je značilna za:

- poroke,
- poslovne sprejeme,
- slavnostne dogodke,
- upokojitvene zabave.

V primerjavi s prejšnjimi fotografijami je tukaj poudarek manj na obloženih kruhkih in bolj na raznolikih »finger food« prigrizkih, ki jih gostje pojedjo v enem ali dveh grižljajih. Za upokojitveno pogostitev običajno deluje zelo privlačno, ker ponuja veliko različnih okusov in izgleda prestižno.

