

## ***Pincér szakmai angol nyelv szituációk***

### **1. A vendég nem ismer minden ételt, italt, amit a büféasztalra előkészítettek.**

**Tájékoztassa a vendéget - a tanult idegen nyelven – milyen ételféleségekből, meleg italokból van lehetősége választani!**

I recommend the following cold starters: 3 kinds of salad such as Caesar-, Waldorf and French salad, I also recommend jellied goose liver pate. I suggest the following hot starters: spaghetti Bolognese Hortobágy pancakes and breaded veal cutlet. I offer veal rib Bakony style, Stefania meat loaf from tenderloin and venison stew with dumplings for main course. Why don't you try Eszterhazy cake, Somlo sponge cake or Rákóczi túrós curd cake for dessert? I offer the following hot drinks: espresso, cappuccino, latte, tea (black, fruit, green).

### **2. Tájékoztassa a vendéget az aperitif italokról, ajánljon számukra két – három félért, amelyeket egy menüsor elején javasol!**

I recommend dry Martini Bianco for women and London dry gin or Finlandia vodka for men.

### **3. Ajánljon a vendégnek valamilyen pástétomot, galantint, vagy terrint, a hozzá illő borral együtt!**

I recommend jellied goose liver pate. I offer Egri Merlot with it because it is a dry red wine.

### **4. Segítse a vendéget egy hideg halétel kiválasztásában! Ajánljon hozzá illő bort is!**

I offer the following cold starter made from fish: Carp Galantine Hungarian Style. I recommend Villányi Cabernet Sauvignon because it is a dry red wine.

### **5. Alapvetően a levesekhez sört nem kínálunk, mégis vannak kivételek. Tájékoztassa a vendéget, milyen levesekhez, milyen söröket adhatunk!**

I recommend beer to the following soups: Goulash soup, Bean soup and Currys. We have Stella Artois, Heineken and Holstein.

### **6. Ajánljon a vendégnek zöldségféléből, tojásból, tésztaféléből készült meleg előételt, a hozzáillő borral együtt!**

I recommend Cauliflower au gratin or Spaghetti Bolognese. I offer Etyeki Chardonnay for Cauliflower and Villányi Cabernet Sauvignon for Spaghetti.

### **7. Beszéljen a vendégeknek a húsból, belsőségből készült meleg előételek választékáról, ajánljon hozzáillő borokat!**

I offer Bone marrow with egg and Breaded Veal Cutlet. For the marrow I recommend Riesling of Eger, for the Veal I offer Mátraaljai Chardonnay.

**8. Mutasson be a vendégeknek egy magyaros meleg vegyes ízelítőt, ajánljon hozzá illő borokat!**

I recommend hot starter plate 1 with poultry risotto, poached egg Hadik style, ham soufflé, breaded veal, bone marrow, broccoli au gratin and asparagus with mousseline. I offer light dry white wine, such as Badacsonyi Kéknyelű.

**9. Ajánljon a vendégeknek kíméletes eljárással készült háziszárnyas ételeket! Nevezzen meg különböző borokat, amelyeket ezekhez az ételekhez ajánlani lehet!**

I recommend Sautéed chicken Hungarian style or Braised goose breast. I offer Badacsonyi Grey Friar for chicken and Egri Merlot for goose breast.

**10. Ajánljon a vendégeknek magyaros halételeket, mondja el, milyen nyersanyagokat használunk fel az étel készítéséhez, és javasoljon hozzáillő magyar bort!**

I recommend fish soup Bajai or Szeged style and carp stew. I offer Nagyrédei Irsai Olivér for the soup and Egri Merlot for Carp stew. There are the following ingredients: fish (carp, pikeperch, trout, paprika, onion, black pepper, salt).