

## INTISARI

*Pastry Section* bertugas untuk mengelolah makanan dan minuman untuk para tamu/wisatawan yang menginap di sebuah hotel. Tugas lain *Pastry Section* ini adalah menyajikan berbagai macam *menu dessert, cake, bread,* dan *snack* untuk *coffee break*. Pada event-event tertentu yang diadakan di hotel juga sangat membutuhkan bantuan *Pastry Section* untuk mengelola dan menyajikan makanan dan minuman.

Salah satu event yang rutin diadakan di hotel Novotel adalah menyambut pergantian tahun yang dikenal dengan *New Year Eve*. Agenda ini dipersembahkan kepada para tamu yang sedang menunggu pergantian tahun, meninggalkan tahun yang lama dan menyambut tahun yang baru. Dalam momentum ini para tamu dapat menikmati keindahan kembang api, alunan musik, dan menikmati menu-menu spesial yang sudah disediakan oleh hotel Novotel.

Dalam merayakan pergantian tahun, *Pastry Section* hotel Novotel mempunyai menu-menu *dessert* yang special untuk para tamu yang sedang ikut serta dalam merayakan dan menyambut pergantian tahun atau *New Year Eve*, yakni *Choco & Coffee Eclair, Cream Choox, Vanilla Mille Vecile, Roasted Apple & Choco Modeline, Macarrons, Gal Ale To Boureko, Nougatine Mille Feuile With Vanilla Cream Fruit Gulair, Cream Caramel, Mango Mousse, Merigue Tart, Greek Baklava,* dan juga *Chocolate Fontain*.

Semua menu *Dessert* tersebut disajikan pada saat pesta *New Year Eve* berlangsung. Menu-menu tersebut disajikan dalam bentuk dan tatanan yang berbeda, baik bentuk *Garnish*, tampilan *Dessert*, dan yang paling utama ialah semua menu tersebut memiliki rasa yang berbeda.



## ABSTRACT

*Pastry Section tasked to process food and drinks for the guests/tourists staying in a hotel. Another task of this Pastry Section is to present a wide variety of menu dessert, cake, bread, and snacks for coffee breaks. In certain events held at the hotel is also in need of assistance Pastry Section for managing and serving food and drinks.*

*One event that is held regularly at the Novotel hotel is welcoming the New Year, known as the New Year Eve. This agenda is dedicated to the guests were waiting for the turn of the year, leaving the old year and welcoming the new year. In this momentum guests can enjoy the beauty of fireworks, music, and enjoy special menus that have been provided by the Novotel hotel. In celebration of the New Year, Pastry Section of Novotel hotel has menus special dessert for the guests who were participating in celebrating and welcoming the New Year or New Year Eve, namely Choco & Coffee Eclairs, Cream Choox, Vanilla Mille Vecile, Roasted Apple & Choco Modeline, Macarrons, Gal Ale To Boureko, Nougatine Mille Feuile Gulair Fruit With Vanilla Cream, Cream Caramel, Mango Mousse, Tart merigue, Greek Baklava, and Chocolate Fontain also.*

*All the dessert menu served during the New Year Eve party takes place. These menus are presented in a form and of a different order, good form Garnish, Dessert display, and the most important is that all the menu has a distinct flavor.*