



El servicio de mesa
con y sin ayuda

El servicio con camarero

- Las fuentes se pasan por la izquierda del comensal.

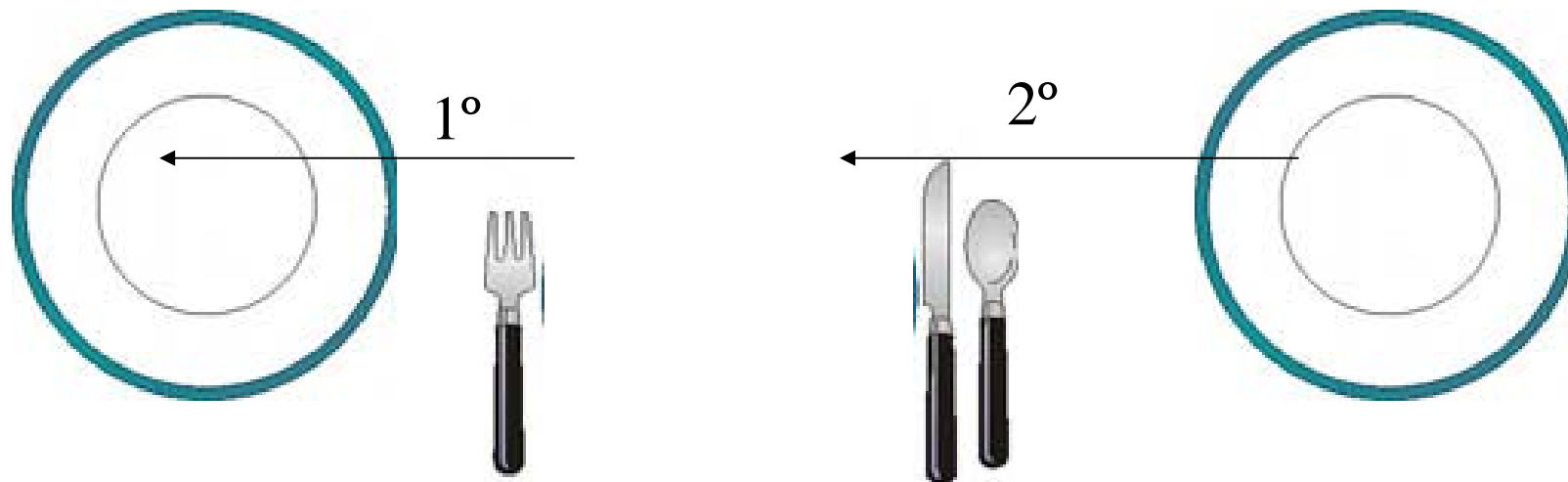


- El agua y el vino se sirven por la derecha.



Modo de cambiar los platos

- Los platos se retiran por la izquierda y se ponen por la derecha, según la costumbre española.



- En los países anglosajones se hace al contrario.

El orden en el servicio

- Se sirve primero a las señoras, empezando por la más importante o la de más edad y terminando por la anfitriona.
- A continuación se actúa del mismo modo con los caballeros.





¿QUE HACER CUANDO NO SE DISPONE DE AYUDA?

- Dejar el primero ya servido.
- Elegir un segundo plato que pueda quedar listo en el horno.
- Preparar un postre que no sea de última hora.



- Hay muchos primeros platos que pueden dejarse ya servidos en los platos.
- Si se trata de alimentos calientes se deben colocar en el último momento.

El servicio de mesa sin ayuda

Para realizar el servicio de mesa sin ayuda existen varias opciones.

Primera opción

- La anfitriona deja a la izquierda de la primera invitada la fuente y vuelve a su sitio en la mesa.
- Cuando la invitada se haya servido será el anfitrión quién pase la fuente a la señora que está a su izquierda y a partir de ella se van sirviendo todos sin más protocolo.
- Cuando hayan terminado, el anfitrión retirará la fuente al aparador o al carrito.



Segunda opción

- Los anfitriones sirven los platos, con apoyo del aparador, y los reparten a los invitados siguiendo el orden clásico.



Tercera opción

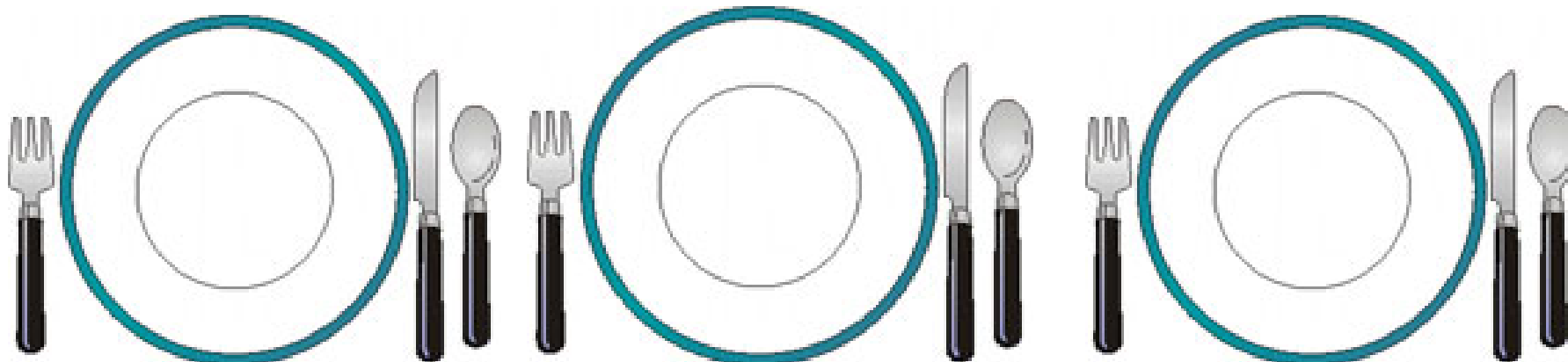


- Los comensales se pasan de uno a otro la fuente en sentido inverso a las manillas del reloj, de modo que se reciba por la izquierda.

1°

2°

3°



Cuarta opción



- Otra posibilidad es que el primer plato esté servido y los invitados se levanten a servirse el segundo, depositado en una mesa auxiliar.
- Ésta es una solución intermedia entre el buffet y la comida servida y resulta adecuada cuando hay espacio suficiente para estar sentados en la mesa.

Retirar los platos



- Al retirar los platos hay que evitar que los invitados se levanten en tropel para ayudar.
- La mejor solución es tener cerca un carrito en el que alguien de la familia anfitriona coloque con rapidez y sin esfuerzo la vajilla.
- No importa el orden en que se retiren, pero nunca se debe apilar más de dos platos.



www.aulanogar.com