

Guía para el montaje de mesas

Esta guía, creada por Oneida, le mostrará los elementos adecuados de la cubertería, vajilla y cristalería que debe adquirir para cualquier tipo de restaurante o comedor.

Recuerde que un buen montaje de mesa es aquel que...

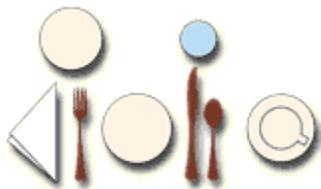
Aprovecha su inversión... El número de lugares montados debe concordar con el uso diario y las piezas especiales deben concordar con su menú. No se necesitan demasiados elementos, pero si tiene muy pocos, tendrá que lavarlos muchas veces.

Costos de control de higiene... El montaje adecuado de los lugares para cada comida del día evitará el lavado de piezas innecesarias, lo que le ahorrará dinero.

Creación del ambiente/atmósfera adecuado... ¿La primera impresión de sus clientes es igual que la última? Cree una buena impresión con un montaje de mesas que complemente el menú y la decoración.

Esta guía práctica muestra los seis montajes de mesa más comunes que se utilizan en los restaurantes. Su representante de servicios de alimentos le dará algunos consejos sobre el uso de elementos especiales adicionales.

Desayuno:



Cubertería: Tenedor de mesa, cuchillo de mesa, cucharilla

Vajilla: Dos platos para pan y mantequilla, taza con plato

Cristalería: Copa para agua, vaso para jugo

Almuerzo:



Cubertería: Tenedor para ensalada, tenedor de mesa, cuchillo de mesa o para postre, cucharilla

Vajilla: Plato para pan y mantequilla, plato para almuerzo

Cristalería: Copa para agua, copa para vino

Cena:

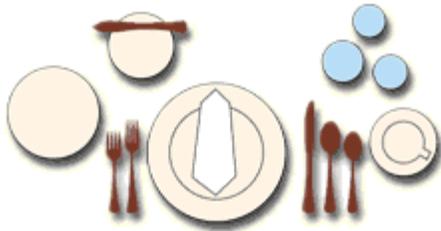
Cubertería: Tenedor para ensalada, tenedor de mesa, cuchillo de mesa, cucharilla, cuchillo para mantequilla



Vajilla: Plato para pan y mantequilla, plato para ensalada, plato extendido

Cristalería: copa para agua, copa para vino

Cena formal:

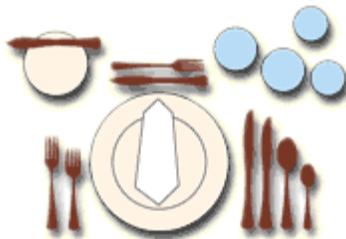


Cubertería: Tenedor para ensalada, tenedor de mesa, cuchara ovalada para sopa/postre o cuchara de mesa, cucharilla, cuchillo para mantequilla

Vajilla: Plato para pan y mantequilla, dos platos de ensalada, plato de servicio, taza con plato

Cristalería: Copa para agua, copa de champaña, copa para vino

Europeo:

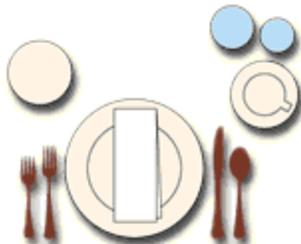


Cubertería: Tenedor de mesa tamaño europeo, tenedor de mesa tamaño americano, cuchillo de mesa tamaño europeo, cuchillo para postre, cuchara ovalada para sopa/postre o cuchara de mesa, cucharilla tamaño europeo, cuchillo para mantequilla, cuchillo para pescado, tenedor para pescado

Vajilla: Plato para pan y mantequilla, plato para ensalada, plato de servicio

Cristalería: Copa para agua, copa para champaña, dos copas para vino

Banquete/almuerzo:



Cubertería: tenedor de ensalada, tenedor de mesa, cuchillo de mesa, cucharilla

Vajilla: Plato para pan y mantequilla, plato para ensalada, plato de mesa, copa con plato

Cristalería: Copa para agua, copa para vino

Consejos prácticos:

- Utilice por lo menos 24 pulgadas para cada lugar que monte.

- Mantenga todos los objetos sobre la mesa a una pulgada del borde de la mesa.
- Coloque todos los cuchillos con el filo hacia el plato.
- Acomode la cubertería en orden de uso empezando por la parte exterior y avanzando hacia el plato para cada tiempo. Si la ensalada se sirve después del plato fuerte, coloque el tenedor de ensalada junto al plato.
- Coloque las copas en el siguiente orden: de derecha a izquierda, vino blanco, vino tinto y agua u otra bebida. El champán se debe colocar detrás del vino blanco y tinto.
- El tenedor para coctel/mariscos siempre se coloca a la derecha de la cuchara para la sopa, a menos que se sirva con un coctel de mariscos, en ese caso se puede colocar en el plato del coctel.