

Juhlapöydän kattaus

Katettu pöytä kertoo kattajansa persoonallisuudesta, joten ole reilusti oma itsesi kattausta suunnitellessasi. Kokeile jotain uutta, vaihda vanhat elementit uusiin tai hulluttele jopa välillä.

Katettu pöytä antaa ensivaikutelman juhlista. Ihastuttava kattaus voi vaikuttaa juhlien tunnelmaan pitkälle iltaan asti.

Kattamalla luot kotiisi uuden ilmeen myös niille vieraille, jotka ovat kodissasi jo aiemmin käyneet.

Erilaisten pöytien rykelmän muutat helposti yhtenäiseksi pöytäryhmäksi liinoilla.

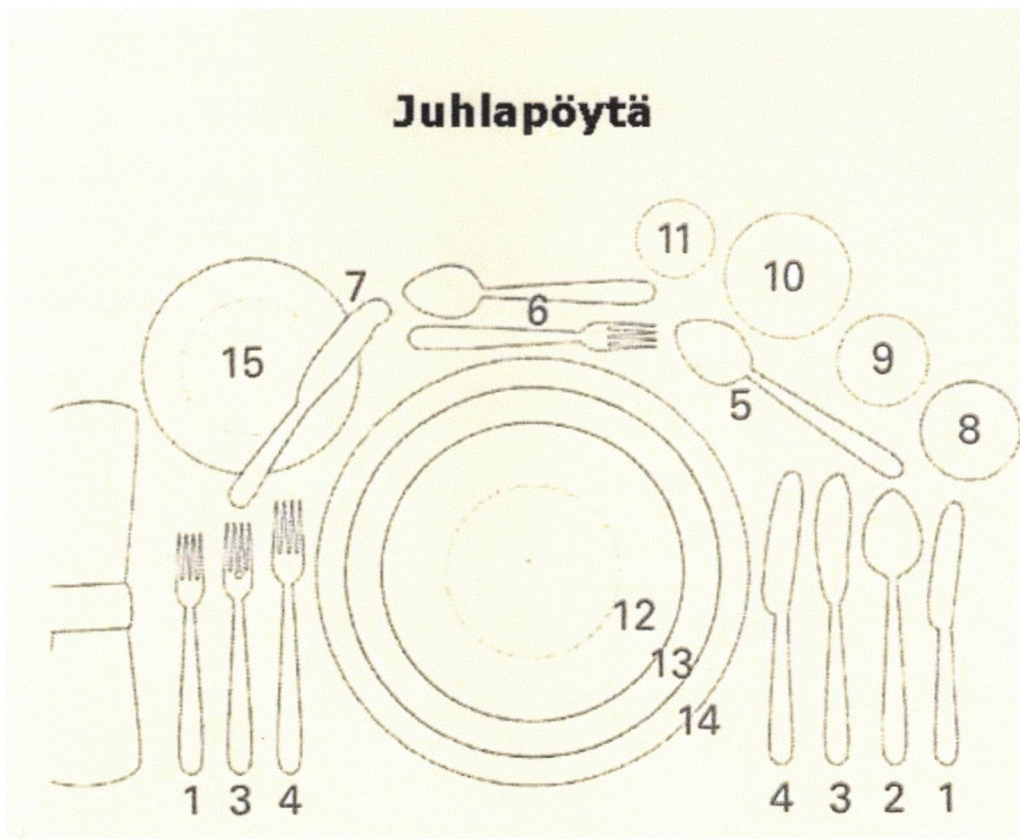
Lautasliinoja alettiin käyttää suun ja käsien pyyhkimiseen kuninkaallisten hovien juhla-aterioiden päätteeksi 1400-luvulla, eikä tavasta ole syytä luopua.

Kaunis kattaus on puoli ruokaa

Juhlaruoissa ei tarvitse hienostella, kun pöytä on kattaukseltaan viimeistelty. Pöytäliinalla voit luoda pöytään helposti haluamasi tunnelman - hienostuneen tai räväkän. Toivota siis vieraat tervetulleeksi mieluummin huolellisesti katetulla pöydällä kuin yötä myöten leivotuilla alkupaloilla.

Kattaisinko noutopöydän vai tulisiko ruoka pöytään?

Tärkeintä on miettiä tätä vieraiden määrän, paikan koon ja juhlan luonteen suhteen. Tosin on hyvä muistaa, että pöytiintarjoilu työllistää selvästi enemmän kuin noutopöytä. Noutopöytä on myös hyvä tapa tarjota ruokaa, kun jokainen vieraista voi valita mieleisensä makupalat. Lisäksi noutopöytä ei sido niin paljon syömistä mihinkään tiettyyn aikatauluun.



Ruokailuvälineet:

1. Alkuruokahaarukka ja -veitsi
2. Keittolusikka
3. Kalaveitsi ja -haarukka
4. Pääruokahaarukka ja -veitsi
5. Kastikelusikka
6. Jälkruokalusikka ja -haarukka
7. Voiveitsi

Lasit:

8. Vesilasi
9. Valkoviinilasi
10. Punaviinilasi
11. Jälkruokaviinilasi

Lautaset:

12. Alkuruokalautanen
13. Pääruokalautanen
14. Katelautanen
15. Leipälautanen