

Näin katat noutopöydän

Noutopöytä on toimiva ratkaisu, kun vieraita on paljon, eivätkä kaikki mahdu pöydän ääreen istumaan. Askarruttaako, miten noutopöytä katetaan oikeaoppisesti? Poimi helpot ohjeet ja anna juhlan tulla! Suunnittelulla onnistunut noutopöytä

Aloita noutopöydän rakentaminen suunnittelulla. Kuinka paljon vieraita on tulossa ja mihin aikaan? Jos vieraat tulevat kaukaa tai juhlat etenevät yhteisessä aikataulussa, voi lämmin ruoka olla paikallaan, mutta jos vieraat tulevat porrastetusti, niin salaattit, piirakat ja voileipäkakut hoitavat vieraiden vatsat täyteen.

Noutopöytää kierretään myötäpäivään

Rakenna noutopöytä niin, että sitä kierretään myötäpäivään. Noutopöydän ympärille kannattaa jättää noin 80 sentin kulkutila. Mikäli vieraita on paljon ja noutopöydän ympäri pääsee vaivatta kulkemaan, järjestä pöytään kaksi aloituspistettä. Kata pöydän molemmat puolet peilikuviksi toisilleen. Jos taas tilaa on vähän, pöydän voi kattaa myös seinän viereen.

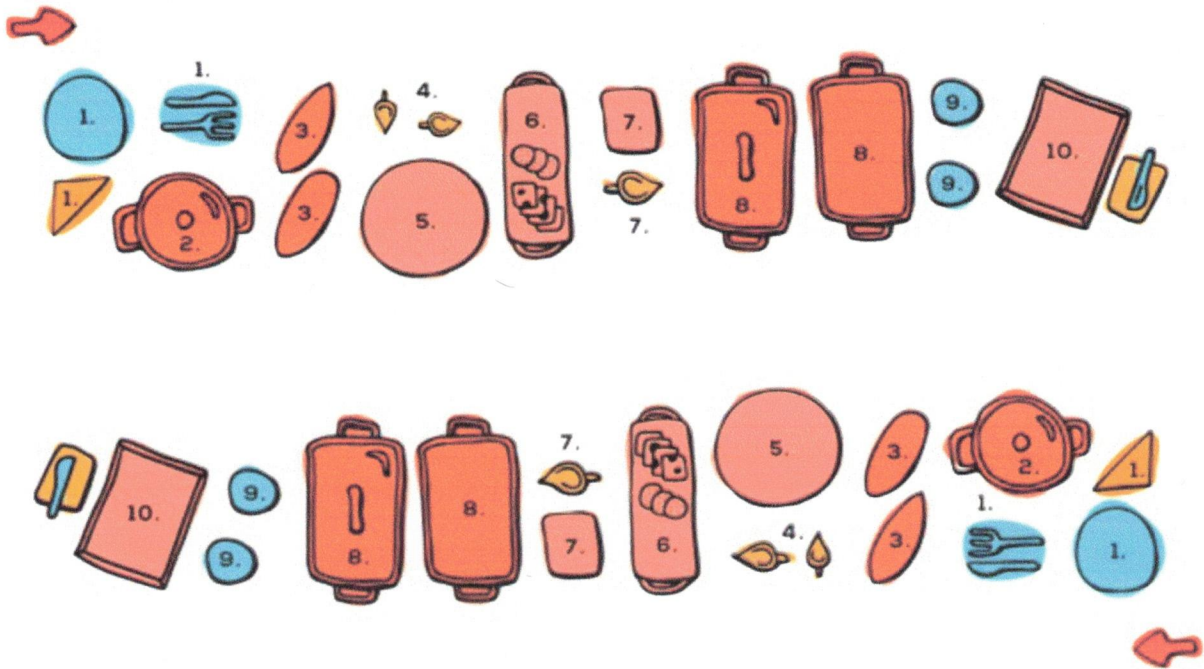
Ruoat nauttimisjärjestykseen

Sijoita lautaset aloituspisteisiin. Ruokailuvälineet voivat olla joko pöydällä tai kauniissa astioissa, mieluiten viimeisenä, jotta niitä ei tarvitse kantaa samalla kuin ottaa ruokia. Taittele lautasliinat pöydälle tai sopivaan astiaan.

Kata ruoat pöytään nauttimisjärjestykseen: alkuruoat tulevat ennen pääruokia ja kylmät ruokalajit ennen lämpimiä. Poikkeuksena ovat keitetyt perunat, jotka perinteisesti aloittavat noutopöydän ruokalajit.

Jos haluat noudattaa gastronomista järjestystä, niin kata ensiksi sillit ja graavikalat, sitten savustetut kalat, muut kylmät kalat, mädit ja äyriäiset sekä niiden kastikkeet. Kalojen jälkeen tulevat kylmät liharuoat, niiden kastikkeet, munaruoat ja salaattit. Kata lämpimät ruoat näiden jälkeen tai erilliseen pöytään. Juustot ja jälkiruoat tulevat viimeiseksi.

1.Lautaset ja ruokailuvälineet
2.Keitetyt perunat
3.Kalat
4.Kastikkeet kaloille
5.Salaatit
6.Lihaleikkeleet ja juustot
7.Lisäkkeet lihaleikkeleille
8.Lämpimät ruoat
9.Leipälautaset
10.Leipä ja voi



Kaa juomat ja jälkiruoat omalle pöydälle

Ruokajuomat laseineen sekä leivät kannattaa kattaa omalle pöydälle, josta vieraiden on helppo hakea niitä ruuhkauttamatta noutopöytää. Myös jälkiruoat on hyvä kattaa omalle pöydälleen kahvi- ja teetarjoilun kanssa. Kahvipöydässä leipälautaset ovat ensin, sitten kahvileivät ja -kupit sekä viimeisenä kahvi, sokeri ja kerma.

Huomioi erityisruokavaliot

Varaa pöytään vegaanisia ja gluteenittomia vaihtoehtoja. Mietikö, mitä laittaa maidottomaan salaattiin? Aseta salaatin osat esille pieniin kulhoihin, ja se sopii kaikkiin ruokavalioihin. Maitotuotteita sisältävät ruoat on hyvä valmistaa laktoosittomiksi. Merkitse ruokalajit pienillä kylteillä, niin vieraat näkevät mitä on tarjolla ja mikä sopii heille.

Koosta ruokalista tarjoiluista

Noutopöydän tarjottavat kiinnostavat ruokailijoita yleensä etukäteen. Noutopöytään kannattaakin koostaa ruokalista tarjottavista ruoista. Vaihtoehtoisesti tarjottavien vatiin ja kulhojen viereen voi askarrella pienet nimikyltit ruokalajeille.

Opasta ensimmäisiä ottajia

Ensimmäisiä ottajia on hyvä olla opastamassa, jotta liikenne pöydän ympärillä saadaan oikean suuntaiseksi. Huolehdi tarjoilun kuluessa, että pöytää täydennetään sitä mukaan kuin vadit ja kulhot tyhjenevät.

Huom! Häissä ensimmäisenä ruokaa ottaa hääpari, sitten hääparin vanhemmat, suvun vanhimmat ja mahdollinen pappi. Muuten suku- ja perhejuhlissa suvun vanhimmat ovat etuajo-oikeutettuja ja ottavat ruokaa tyyppillisesti ensimmäisinä.