



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MASA DÜZENLEME YÖNTEMLERİ

Sofra düzeni ve serviste, verilecek davetin türü ve konuk sayısına göre çok çeşitli masa düzenlemeleri yapılabilir. Bu nedenle, ne zaman, nasıl bir düzenleme gerekeceği konusunda bilgi sahibi olmada yarar vardır. Bunlardan bazıları hakkında kısaca bilgi verelim:

a) Büfe:

Tek bir masa çevresinde oturulmasına imkân bulunmayan, kalabalık bir davette en uygun servis yöntemi, herkesin kendi kendisine hizmet edebileceği büfe şeklindeki servis yöntemidir. Üzerine çeşitli yiyecek ve içeceklerle servis takımlarının konduğu masa düzeni "büfe" olarak adlandırılır. Büfe hazırlanmasında genellikle iki tür düzenleme yönteminden yararlanılır. Birincisinde, konuklar yemeklerini büfeden aldıktan sonra masalarda yerler. Bir başka deyişle "büfe-masa" düzenidir bu. İkinci düzenlemeyse, konukların tümüne oturacak masa bulunamaması, ya da yemek zamanının kısıtlı olması halinde uygulanır ki bu durumda konuklar yemeklerini büfeden alarak ayakta yerler. Buna da "kokteyl" tipi düzenleme denir. Bu iki ana düzenleme de kendi aralarında, davetin niteliğine, yerine ve zamanına göre soğuk büfeden (alfresco), bahçe servisine (garden party) kadar uzanan farklı bölümlere ayrılabilirler.

b) Büfe düzenlemesi:

Büfe olarak hazırlanacak masa yeterince geniş ve büyük olmalıdır. Üzerine, önce bir altlık daha sonra da büfe örtüsü serilir. Örtüler, bütün masayı kaplayıp yere kadar uzanacak biçimde düşünülmelidir. Daha sonra masayı üç bölüme ayırarak düzenleme yapılır. Sağ tarafta yemek takınılan ve servis araçları durur. Orta bölümden süsleme alanı olarak yararlanılmalıdır. Yapay süsler yerine bu bölüme taze meyve ve sebzeler de dekoratif biçimde yerleştirilebilir. Bu arada, masanın iyi aydınlatılmış olmasına da dikkat edilmelidir. Diğer bölümler soğuk yemekler, ordövr tabakları, sıcak ana yemek için ayrılır. Konuk adedi göz önünde bulundurularak servis tabakları yerleştirilmelidir. Böylece konukların sıra beklemeksizin rahatça kendilerine yemek servisi yapabilmelerine olanak sağlanır. Bu tür serviste imkân olursa bir yardımcının da bulunması iyi olur.

c) Büfe-masa düzenlemesi:

Bu düzenlemede yemek salonunun bir köşesinde büfe hazırlanır. Ayrıca konukların oturarak yemek yiyebilecekleri masalar da daha önceki konularda anlatıldığı gibi özenle hazırlanmıştır. Konuklar yemek servisini kendileri yapar ve masalarda oturarak yerler.

d) Soğuk büfe:

Özellikle yaz mevsimi için seçilmiş, hafif yiyeceklerin sunulduğu bir servis çeşididir. Bahçe, ya da teras gibi yerlerde hazırlanır. Soğuk-büfe yöntemiyle az harcamayla çok sayıda konuk ağırlanabildiğinden, oldukça ekonomiktir ve tercih edilmektedir. Bu servis yönteminde soğuk yiyeceklerin yanısıra küçük börekler, küçük köfteler ve şiş kebapları da sunulabilmektedir.

e) Kokteyller:

Kokteyl partiler sınırlı bir sürede çok sayıda konuğu ağırlamaya imkân vermeleri açısından iş davetleriyle, toplumsal ilişkilerin gerektirdiği toplantılarda tercih edilirler. Kokteyl verilecek salonun çeşitli yerlerine masalar üzerine, hazırlanması ve yenmesi kolay çeşitli kanapeler, ordövr çeşitleri, kuru yemiş ve kızartmalar yerleştirilir.

f) Smorgasbord:

Smorgasbord, özellikle, İsveç ve diğer İskandinav ülkelerinde uygulanan ve fazla yardımcıya gerek duyulmadan, çok sayıda davetliyi en iyi şekilde ağırlamaya imkân veren yöntemlerden biridir. Smorgasbord, öğle ve akşam yemekleri, hatta sabah kahvaltılarında bile düzenlenebilir. Geleneksel bir smorgasbord, soğuk ve sıcak ordövrler, sıcak ve soğuk etler, çeşitli balıklar, salatalar, meyve ve değişik tatlıların büfe-masa düzeninde olduğu gibi büfeye yerleştirilmesi ile hazırlanır.

Smorgasbord'un büfe-masa düzeninde fark ta, birden fazla ana yemeğin büfeye konması ve konuklara ana yemekler arasında seçim olanağı vermesidir. Smorgasbord büfesinde yemeklerini kendileri seçen ve tabaklarına alan konuklar, büfe-masa yönteminde olduğu gibi, masalarına oturarak yemeklerini yemektelerdir.

g) Çay:

Çay davetleri, büfe hazırlanmasına oranla daha az harcama gerektirmekle birlikte, yalnızca yakın kimselere değil, aynı zamanda resmi ilişkiler için de önemli bir ağırlama yöntemidir. Çok sayıda davetlinin katılabildiği çay davetleri, büfe tarzında ve mümkün olduğu şekilde ayrıntılı olarak da hazırlanabilir. Çay masası hazırlığı da, büfe düzenlemesi gibi özen ve dikkat gerektirir.

Bir çay masasının düzenlenmesi, büfe düzeninden farklı değildir. Masanın bir köşesine, çaydanlık, süt kabı,

kesme şeker konulmuş şekerlik, şeker maşası, limon dilimleri konulmuş bir tabak ve küçük limon çatalı yerleştirilir. Diğer köşesine ise, küçük sandöviç ve kanapeler konulmuş servis tabakları ve çay için fincanlar, ya da bardaklarla çatal, kaşık ve bıçaklar konulur. Çaydanlık ve sütlük için ayrı küçük bir masadan da yararlanılabilir. Küçük masa uygun ise, buraya çay fincanlarıyla bardakları da konulabilir. Masanın ortası ise süslenme alanıdır. Bu alana büfe düzeninde olduğu gibi çiçeklerle uygun bir ortam kazandırılması iyi olur. Kuşkusuz, masa ortası süslenmesi, davet sahibinin imkanlarına da bağlıdır. Böyle bir çay masasında başka içeceklerin bulundurulması zorunlu değildir. Bunlar, isteyen olduğu takdirde ikram edilebilir. Çay masasının bir köşesi de, kahve servisine ayrılabilir.