



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BÜFE TANZİMİ

Büfe tanziminde her şeyden önce kolaylık önemlidir. Büfenin sık durması da şarttır Fakat bu arada siz misafirlere servis yapacaksanız, büfenin arkasına geçmeniz gerektiğini düşünmelisiniz. Sırayla kayık tabaklar dizilmelidir. Bu kayık tabakların hepsinde kendi servis kaşıkları veya çataları, bulunmalıdır. Diğer gerekli şeyler, yani tabaklar, çatal takımı, peçete vs. de büfenin diğer ucuna yerleştirilmelidir. Masanın orta kısmını yiyeceklere ayırın. İki tarafı boş kalmalıdır.

---