



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAVETLERDE SERVİS KURALLARI

Davetliler masada yerlerini alınca hemen su ve ekmek servisi yapılır. Oturmalı yemek ziyafetlerinde genellikle İngiliz biçimi servis yapılır. Yemek belirli bir möniye göre hazırlanır. Davetlilerin porsiyonları ayarlanmıştır. Çok zengin sanatlı ve zevkli tabağa yerleştirilmiş alıcının yemekleri, önce masaya konur bir iki dakika davetlilerin dikkatine sunulur. Kaldırılarak küçük servis masası üzerinde (tranşör) tarafından biçimli olarak prosiyonlara ayrılır, tek tabak servis biçimiyle davetlilerin sağ tarafından verilir, örneğin; büyük balıklar, kestaneli hindi, vb. Su, kahve, maden suyu sağ elle oturan kişinin sağ tarafından servis edilir. Bu servis biçimi yavaş ceryan eder, kalabalık davetliler için geçerli değildir.

Genellikle sıcak yemekler sıcak tabaklarda, soğuk yemekler soğuk tabaklarla servis edilir.

7-8 kişiye ait olan büyük servis tabağında yemek dağıtımını davetlilerin sol tarafından servis edilir.

Yeniden ikram edilecek ekmek, üzeri temiz peçete örtülü tabakta, ekmek dilimlerine el değmeden çatal veya pensle oturan kişinin sol tarafına konmalıdır.

Tatlı servisine geçilmeden önce masanın üzerindeki araçların toplanması, ekmek, kirli çatal, bıçak, tuzluk biberlik kaldırılması gerekir.

Masadaki ekmek kırıntıları masa gırgırıyle alınmalı.

Dondurma ikramında küçük kuru biskiviler verilmesi unutulmamalıdır.

Bazı yemeklerin servisinde parmakların kullanıldığı da icap eder örneğin; (kuşkonmaz) yemeklerin beraberinde parmak yıkama kabının konması icap eder. Bu kaba daha önce, ılık su yarıya kadar doldurulur ve içine bir gül yaprağı veya çok ince kesilmiş bir limon dilimi atmaya ihmal etmemeli.

Aynı zamanda parmak yıkama kapları meyve servisiyle beraberde getirilir.

Servis büfede yapıldığı takdirde her davetliye arzu üzerine istediği içecek ve yiyecek takdim edilir. Yemekler her tabağın üzerine dizilir yanına çatal bıçak konur. Eğer servis küçük masalarda yapılıyorsa uygulanan servis kuralları oturmalı masa ziyafetlerinin aynıdır. Her hizmetli bir sıradan sorumludur.

Özellikle her masaya üzerinde bütün yemeklerden bir miktar bulunan küçük bir tepsi takdim edilir ve davetlilerin tabaklarına arzu ettikleri yiyecekler konur.