



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI BÜFESİ TAKIMLARI

Açık büfede kullanılan araçlar hemen hemen aynen brunch büfedede kullanılır. Farkı ek olarak reçel, bal, tereyağı, portakal suyu, dilimlenmiş meyveler, poğaç, simit, kruvasan, çörek, briş kahvaltılık çörek, börek, mısır gevreği, yulaf ezmesi, kahvaltılık yumurtalar ve sosis, jambon ağırlık verilir. Bu yiyecekler için uygun takım ve servis araçları eklenir.

Tabaklar (Porselen veya Arcoroc Tabak Takımları)

Ana yemek tabağı

Antre tabağı (soğuk yemekler için)

Salata tabağı

Tatlı tabağı

Çorba kasesi

Ekmekek tabağı

Meyve suları bardağı

Çay kahve fincanları

Çatal Bıçak vb

Büyük boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)

Orta boy takımlar (çatal, kaşık ve bıçak)

Tatlı çatal bıçak kaşığı

Büfeye konulan her ürün için uygun servis aracı:

Servis kaşığı

Servis çatalı

Börek maşası

Salata maşası

Sos kepçesi

Pasta spatula

Pasta bıçak

Ekmekek bıçağı

Çorba kaşığı

