



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOKTEYL PARTİLER

Günümüzün en yaygın, en tutulan davet şekillerinden biri de kokteyl partidir. Genel olarak düğün ve nişan törenleri, doğum ve evlenme yıldönümleri ve benzeri nedenlerle sık sık kokteyl partiler düzenlenmektedir. Bu partiler davetli sayısının kalabalık tutulabileceği bir davet şeklidir.

Kokteyller genel olarak akşamları, yemekten önceki saatlerde, 17 ile 21 arasında, daha çok 18 - 20 arasında düzenlenir.

Büyük otellerde, gece kulüplerinde, lokantalarda, salon durumu uygun olan evlerde verilebilir.

Kokteyller, ayakta verilen davetlerdir. Davetliler salonda ya da salonlarda ayakta gruplar teşkil ederek içeceklerini içer, garsonlar tarafından tepsiler içinde dolaştırılan kanape ve benzeri yiyeceklerden alırlar.

Kokteyl partilerde, partinin verileceği salon veya salonlarda bir kaç küçük sehpa dışında koltuk, kanape, sandalye bulundurulmaz. Sadece yaşlıca davetliler için bir kenarda bir, kaç koltuk bırakılabilir.

Davet sahipleri ya da onuruna kokteyl verilen kimse salonun giriş kısmında davetlileri karşılamak üzere bulunurlar. Kokteyl, nişan veya evlenme dolayısıyla veriliyorsa nişanlılar veya evliler anne ve babaları ile, onuruna kokteyl verilenler ise ev sahipleriyle beraber giriş yerinde davetlileri karşılarlar. Davet sahipleri iki taraflı ve birbirlerinin davetlilerini tanımıyor iseler tanıştirma işi girişte yapılır. Bazı resmi kokteyllere davet sahibinin hiç tanımadığı, fakat protokol gereğince çağırılması gereken kimseler de çağırılmış olabilir. Bu bakımdan gelen davetliler davet sahibini tanımıyorsa kendisini kapıda takdim ederek el sıkar. Yanında geldiği kimse tanımıyorsa tanıştirma görevi de ona düşer.

Kokteyl verilen salondaki sigara masaları, sehpalar üzerine küçük tabaklar içinde kuru yemiş, cips gibi ufak - tefek çerezler konulur. Bu masalara yanlarında kibrit bulunan sigara paketleri de konmalıdır. Paketler açık olmalıdır. Şöminenin üzeri de sehpa gibi düşünülür.

KOKTEYL PARTİDE SERVİS

Konuklara önce tepsiler içinde içecekler dağıtılır. İçecek servisinin hemen arkasından, garsonlar tarafından kanapeler dolaştırılır. Beyaz peynir, kaşar peyniri, ciğer ve zeytin ezmeleri, salatalık, ince kesilmiş domates dilimleri, pişmiş yumurta dilimleri, v.b. küçük yuvarlak ya da dörtköşe ince ekmek parçaları üzerine yerleştirilerek yapılan bu kanapeler, yapılması gereken ilk servistir.

SICAK YİYECEKLER :

Daha sonra sıcak yiyeceklerin servisi başlar. Birer lokma olacak şekilde kesilmiş sosisler, küçük köfteler, et ve balık parçaları ayrı ayrı tepsiler içinde garsonlar tarafından davetliler arasında dolaştırılır. Bu tepsilerin orta yerine içinde ketçap ya da hardal ile küraan bulunur birer küçük kâse yerleştirilmiştir. Davetliler kürdanla aldıkları sosis, köfte v.b. yi ketçapa ya da hardala batırarak, veya batırmadan alıp yerler.

Bazı davetlerde garsonlar davetliler önünden kaçır gibi çabucak geçip gitme çabasına düşerler. Daveti düzenleyenlerin bu konuda garsonları önceden uyarmaları yerinde olur.

Sıcak yiyecekler arasında kaşar peyniri ile yapılmış kanape (üzerlerine kırmızı biber de serpilmiştir), sucuklu kanape, pizza, muska börekleri de bulundurulmalıdır.

KOKTEYL PARTİDEN AYRILIŞ

Kokteyllerin bitiş saati davetiyede belirtildiği için bu saate doğru konuklar davet sahibine teşekkür ederek ayrılırlar. Bu ayrılma sırasında şeref konuğunun davetten ayrılmış olup olmadığına bakılmaz.

Kokteylde fazla kalamama durumunda bulunan kimseler daha da erken ayrılabilirler. Bu durumda davet sahiplerini bulup kendilerine teşekkür etmek, mazeretlerini bildirmek gerekir.

Kokteyllerden ayrılırken davet sahibine bir kaç nezaket cümlesi söylemek, kokteylin güzel ve samimi bir hava taşıdığını belirtmek yerinde bir hareket olur.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 30.06.2022