




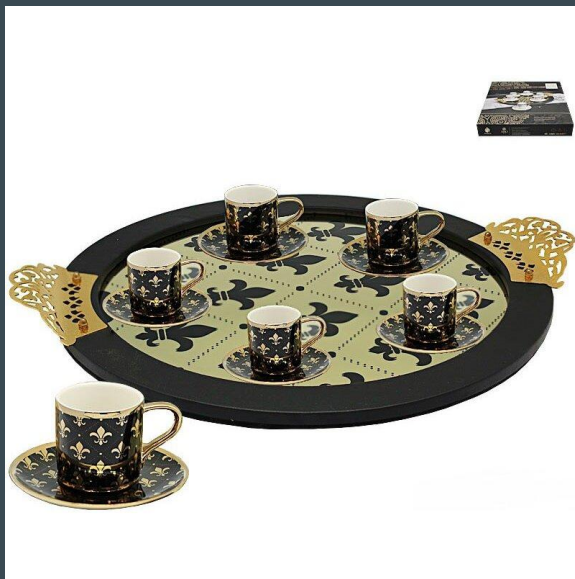
СЕРВИРОВКА СТОЛА ДЛЯ КОФЕ

- 
- Кофейный стол, по этикету, имеет свои правила сервировки. Они могут различаться в зависимости от торжественности события, но незначительно, поэтому каждой хозяйке подойдут наши советы.

- Домашняя сервировка стола для кофе начинается с выбора скатерти и салфеток. В отличие от официальных деловых приемов для кофейного стола подходят пестрые разноцветные скатерти или белые/бежевые с красивой богатой вышивкой. Допускается дорожка вдоль центра стола и индивидуальная вышитая салфетка для каждой персоны.



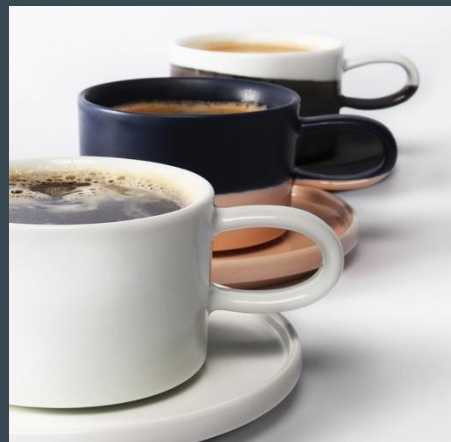
- Также нужен сервизный набор: чашки и блюдца. Если дополнительная посуда (сахарница, молочник или сливочник, тарелка для десертов) будет из другого сервиза, помните правила сочетания: керамика с керамикой, тонкий фарфор с фарфором.



- Декорировать кофейный стол можно живыми и искусственными цветами, оригами из салфеток, фруктовницей с окрашенными фруктами, свечами.



- Прежде чем готовиться к кофепитию, следует позаботиться и выбрать высококачественный кофе в зернах: растворимый кофе или «кофе 3-в-1» здесь не уместен. Далее подбираются чашки. В зависимости от сервиза кофейные чашки могут иметь объем от **50** до **200** мл – выбирайте «золотую середину», чтобы угодить каждому гостю.



- Порядок сервировки: напротив каждого посадочного места ставится десертная тарелка (**5-10** см от края стола), справа от нее кладутся десертные приборы. Чуть выше и правее тарелки ставят кофейную чашку с блюдцем, и справа кладут кофейную ложку. Ручка чашки должна быть направлена вправо. Салфетки кладут в сложенном виде слева возле каждой тарелки, а также размещают в центре стола в салфетнице.
- Если планируется две подачи - сэндвичи и десерт, то тарелки обновляются. Для бутербродов ставят десертную тарелку, а перед подачей десерта – пирожковую, если в сервисе нет тарелки для торта. Приборы – вилку+нож для закусок и вилку для торта кладут сразу, при первичной сервировке.
- В центр стола ставят блюда с угощением - для канапе и сэндвичей подаются специальные щипцы. Торт разрезается на порционные части заранее, подается после бутербродов вместе с другими десертами. Также в центре размещаются сахарница со щипцами, молочник или сливочник, дольки лимона на тарелке, графины с соком и минеральной водой.



Приготовление и подача кофейного напитка

- «Сварить кофе» - не говорится, правильно будет «приготовить кофе». Его подают и наливают непосредственно перед употреблением, т.е. после очередной смены блюд, когда все гости за столом.
- Если напиток готовится в турке, то емкость не ставят на стол, а сразу разливают по чашкам. Если кофе будет подаваться в кофейнике или френч-прессе, то они ставятся около хозяйки, ответственной за разлив напитка.
- Если при сервировке на стол ставили коньячные рюмки, то после разлива кофе гостям предлагается алкоголь. Бутылка коньяка ставится по центру стола. Если же гость просит ликер, то его коньячная рюмка меняется на ликерную, но изначально сервировать ими стол не принято.
- Если гость попросил чай, то кофейная убирается, а взамен ему подается чайный комплект из чашки с блюдцем и чайной ложкой с правой стороны от чашки. Чай уже должен быть налит в чашку.

