

CENA INFORMAL

MANTEL: Habitualmente se utilizan los de algodón con algún estampado o manteles individuales.

CENA FORMAL

Debe caer de forma pareja por todos los costados de la mesa. Se utilizará preferentemente un mantel blanco o de colores cálidos sobre un muleton o bajo-mantel (amortigua los ruidos y protege la mesa).

SERVILLETA

Doblada sobre el plato llano. Si vamos a utilizar un plato hondo, la colocaremos a la izquierda del comensal. Nunca en los vasos o copas.

VAJILLA

Es aconsejable utilizar un placitito para el pan o cestita de mimbre.

Los platos se colocan separados entre sí unos 45 cm y a unos 3 cm del borde de la mesa (3 dedos aproximadamente).

No colocar nunca dos platos iguales por comensal (2 llanos o 2 hondos juntos)

CUBIERTOS

Se colocan en el orden Inverso al uso, los primeros en ser utilizados en la parte exterior y luego sucesivamente el resto. No colocaremos más de tres tenedores o cuchillos por comensal.

DECORACIÓN

No se debe crear barreras visuales entre los invitados, evitar decoraciones excesivas, una mesa elegante no es una mesa recargada. Si se utilizan centros de flores, ya sean naturales o frescos, deben ser sin perfume para no alterar el aroma de la comida y la bebida.

VARIOS

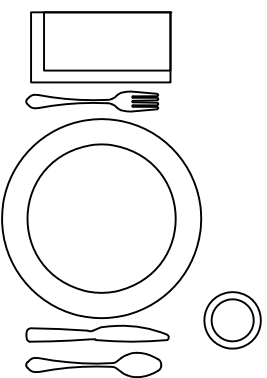
No pongamos ceniceros en la mesa. Recordemos que no debe fumarse hasta los postres. Coloquémolos cuando sea necesario. Se dispondrán saleros, pimenteros en número suficiente para que cada uno de ellos pueda servir como máximo a 3 ó 4 comensales. La botella de vino no la colocaremos nunca en la mesa.

EL ARTE DE PONER LA MESA

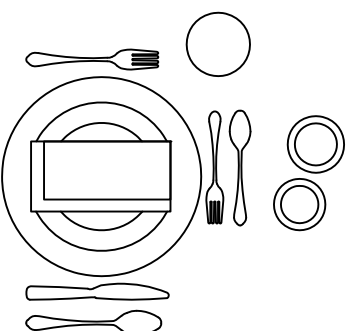


www.limpiomicasita.com

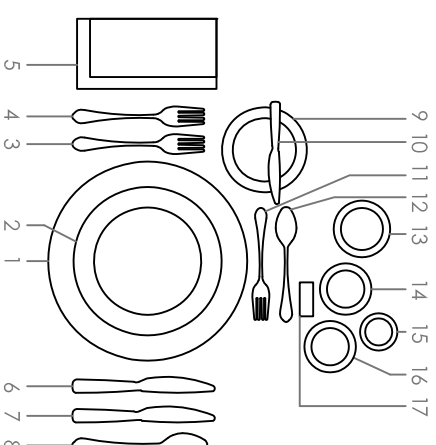
Cena Familiar o Casual



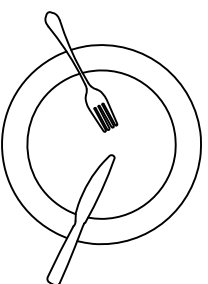
Cena Informal



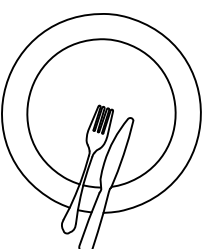
Cena Formal



Plato en pausa



Plato terminado



- 1 Bajo-plato
- 2 Plato Llano
- 3 Tenedor Principal
- 4 Tenedor de Pescado
- 5 Servilleta
- 6 Cuchillo Principal
- 7 Pala de Pescado
- 8 Cuchara Sopa
- 9 Plato del Pan
- 10 Cuchillo de Mantequilla
- 11 Tenedor de Postre
- 12 Cuchara de Postre
- 13 Copa de Agua
- 14 Copa de Vino Tinto
- 15 Copa de Champagne
- 16 Copa de Vino Blanco
- 17 Tarjeta Personal del plato

Los cubiertos cruzados, en el centro del plato. Nunca vuelven al mantel.

Si nos levantamos, la servilleta nunca se dejará totalmente doblada como si no se hubiese utilizado. Se colocará ligeramente arrugada en el lado derecho.

Se dejan los cubiertos juntos en paralelo, sobre el plato, en posición de las cuatro y cuatro y veinte. El cuchillo con el filo hacia dentro, el tenedor con las puntas hacia arriba y en el caso de la cuchara, con la concavidad hacia arriba.

La servilleta se dejará de la misma forma que en el caso de plato en pausa.