

## El arte de las comidas formales

La Mantelería: Blanca para grandes ocasiones, colores pasteles para las menos formales. Las servilletas deben ser del mismo color.

- \* La Vajilla: El plato base es sólo un soporte. Es de mayor tamaño que los demás. Estos últimos se escogerán de acuerdo con el menú seleccionado.
- \* Los Cubiertos: Se colocan de afuera hacia adentro, en el orden en que van a ser utilizados. Los tenedores a la izquierda, salvo el tenedor para el plato de entrada que no requiera cuchillo.
- \* Cuchillos y Cucharas van al lado derecho. Los cuchillos se colocan con el filo hacia adentro.
- \* Al hablar, no acciones con los cubiertos en la mano.
- \* El agua puede ser servida antes de pasar a la mesa.
- \* El vino tinto se sirve a temperatura ambiente, pero fresca.
- \* Los vinos Blancos y Rosados se sirven fríos.
- \* Los Alimentos se llevan a la boca sin inclinar el cuerpo.
- \* Cada porción de carne u otros alimentos, se corta al momento de ingerirla.
- \* No mueva los alimentos alrededor del plato.
- \* Del pan sólo se parte el pedazo que se va a comer.
- \* Alimentos que se comen con las manos: Espárragos, camarones con colas, frutas tales como uvas, fresas, cherries.
- \* Los espaguetis no se cortan, se envuelven en el tenedor, sobre la base de una cuchara.
- \* Al servir el postre se retiran todos los platos anteriores.
- \* El café y los digestivos se sirven fuera de la mesa

Horas para servir bebidas internacionales

10:00 a.m. Te y café

11:00 a.m. Bebidas largas: Refrescos, jugos, ponches de frutas, cocteles largos.

12:00 a.m. Aperitivo: Todas las bebidas cortas (Vermouth, Jerez, Malaga, Oporto, Cócteles cortos)

2:00 p.m. Digestivo: Café, licores y aguardientes.

4:00 p.m. Café, té, refrescos, jugos, ponches de frutas.

6:30 p.m. Aperitivos

8:00 p.m. Aperitivos

10:00 p.m. Digestivos

11:00 p.m. Hora de las bebidas largas (Té, tisanas, jugo de naranja, grape fruit, champagne, cerveza, whisky con agua o soda)