



BIENVENIDOS A MI CASA: EL ARTE DE PONER LA MESA

Uno de los aspectos más importantes en una comida formal, es la decoración y el uso correcto de la vajilla, cristalería y cubiertos en la mesa. Para la decoración debemos elegir la vajilla, cristalería y mantel que vamos a utilizar y en función de esto seleccionaremos los adornos y centros de mesa que más combinen.

CENTROS DE MESA

Velas: (solos o en candelabros): se utilizan normalmente para cenas, lo correcto es colocarlos de 2 en dos aunque no es necesario. Las velas se encenderán cuando los comensales estén sentados.

Arreglos de flores: las flores que utilicemos deberán tener un aroma muy suave para no molestar a los invitados. Los arreglos no deben ser altos para que las caras de todos los comensales estén visibles.

Arreglos de frutas: debe contener pocas frutas y tampoco deberá ser alto para no obstaculizar la visión.

Jarrones de cristal: se pueden llenar de diferentes semillas, bolas de colores o cualquier cosa que se nos ocurra.

Lo importante de los centros es que sean pequeños y que no dificulten a la hora de servir.

EMPEZAMOS A PONER LA MESA

EL MULETÓN: Es lo primero que pondremos encima de la mesa. El muletón es una pieza de tela afelpada y gruesa que se utiliza para proteger la mesa de golpes, da un aspecto de uniformidad y amortigua ruidos producidos por la vajilla y cristalería.

LA MANTELERÍA: Encima del muletón colocaremos el mantel que deberá cubrir toda la mesa y colgará un tercio de la distancia que hay entre la mesa y el suelo. Las servilletas han de ir a juego con el mantel y se situarán del lado derecho del plato; también se pueden colocar encima del plato, si es llano. Deberán ir dobladas en forma de rectángulo o triángulo. Tanto el mantel como las servilletas deben estar lavados y planchados perfectamente.

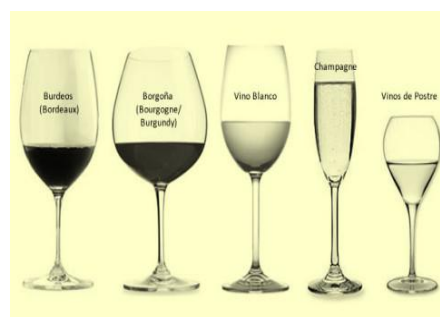
LA VAJILLA: se colocan a uno o dos centímetros del borde de la mesa y separados por unos 50 cm. Para acomodar la vajilla en la mesa, deberá colocarse de la siguiente forma:



- ✓ **Bajo plato:** Es el plato base, el borde del plato tendrá que estar alineado con el borde de la mesa. Encima de este bajo, siempre se colocará un plato llano.
- ✓ **Plato llano o plato trincherero:** En él se sirve el segundo plato, carnes o pescados.
- ✓ **Plato llano pequeño:** Se coloca encima del plato llano. Solo se pondrá en la mesa en caso de tener aperitivos.
- ✓ **Plato hondo:** Se sitúa arriba del plato llano. En él se sirven sopas.
- ✓ **Taza de consomé o crema:** Tiene dos asas y va acompañado de su plato.
- ✓ **Platillo de pan:** Es un plato llano pequeño en donde se coloca un pedazo pequeño de pan. Se sitúa en la parte superior izquierda.
- ✓ La sal y la pimienta siempre deben estar próximas a los comensales.

LA CRISTALERÍA:

- ✓ **Copa de agua:** Se coloca a la izquierda, es la copa más grande que la del vino. Debe de estar a una distancia de 2 cm entre el borde del plato y la propia copa.
- ✓ **Copa de vino tinto:** es algo mayor que la del vino blanco y se coloca a continuación de la del agua.
- ✓ **Copa de vino blanco:** se coloca a la derecha del vino tinto.
- ✓ **Copa tipo borgoña:** sustituye a la copa de vino, porque en esta se sirve vino tinto robusto que se disfruta durante la comida. Esta copa se parece a la de coñac.



- ✓ **Copa de cava:** en esta se sirven los vinos espumosos, su forma es parecida a la de una flauta. Se coloca detrás de la copa de agua, vino tinto y vino blanco.
- ✓ **Copa de licor:** se coloca cuando se sirve el café.
- ✓ **Copa de coñac:** también se sirve con el café.
- ✓ **Catavinos:** es una copa alargada que se utiliza para vinos ajerezados y olorosos.
- ✓ **Copa de jerez:** se utiliza en los aperitivos.
- ✓ **Copa de oporto:** esta copa tiene un tamaño pequeño y se utiliza en los aperitivos.
- ✓ **Copa de cóctel:** en esta se suelen servir Martinis, Manhattans y cócteles en general.
- ✓ **Vaso de Whisky:** puede ser bajo o alto.





Hay tres formas de colocar las copas: en línea recta, en elipse (las copas se sitúan en simetría) y en diagonal. Preferiblemente debemos de evitar tener más de 4 copas en la mesa. Aunque normalmente se coloquen así las copas, muchas veces puede cambiar.

LA CUBERTERÍA: deberá colocarse siguiendo el orden del menú, por lo que los primeros cubiertos en ser utilizados serán los que se encuentren en la parte exterior del plato.



- ✓ **Cuchara sopera:** Se sitúa a la derecha del plato.
- ✓ **Cuchillo trincherero:** va a la derecha del plato antes que la cuchara sopera.
- ✓ **Tenedor trincherero:** se coloca del lado izquierdo a unos 2cm entre el plato y la mesa.
- ✓ **Tenedor de mariscos:** se coloca a continuación del tenedor trincherero
- ✓ **Tenedor de pescado:** se pone del lado izquierdo del plato.
- ✓ **Pala de pescado:** va a la derecha del plato, el filo de la pala debe ir hacia dentro.
- ✓ **Pala para la mantequilla:** se coloca a la derecha del platillo de pan.
- ✓ **Cubierto para el queso:** se sitúa después del cuchillo trincherero y pegado al plato. Este cubierto es el más próximo al plato ya que se utiliza antes del postre o incluso el queso sustituye al postre.
- ✓ **Cubiertos de postre:** cuchara, tenedor y cuchillo se situarán delante del servicio. El cuchillo deberá colocarse con el filo mirando hacia el plato, el tenedor irá después del cuchillo con las púas mirando a la derecha del comensal, y la cuchara (en caso de ser necesaria) se situará después del tenedor con el mango hacia la derecha.



- ✓ **Cómo ubicar los cubiertos durante la comida:**
El modo en que uno deja los cubiertos durante la comida indica si aún está comiendo, si desea repetir o si ya ha terminado de comer. En base a esto el camarero puede hacer su trabajo sin interrumpir la conversación de la mesa.

Con estos pasos podremos tener una mesa ideal a la hora de recibir a nuestros invitados, para que tanto ellos como nosotros disfrutemos la comida y nos divirtamos.