



PROTOCOLO, CÓMO PREPARAR UNA MESA DE BANQUETE

Tenemos que tener en cuenta una serie de detalles como son la mantelería, los centros, la vajilla, cubertería y cristalería. En primer lugar, tendremos en cuenta la imagen general que queremos dar al banquete mimando cada detalle y cada elemento.

El mantel

Irá a juego con la vajilla, cristalería, centros florales... y debe cubrir al completo la mesa, pero sin colgar hasta el suelo. Si colocamos fundas en las sillas, tiene que estar bien planchada y cubrir toda la silla para que no se vean las patas de la misma.

Las servilletas

Serán a juego con la mantelería, iguales o conjuntadas, se doblarán con sencillez en forma de rectángulo o triángulo sin hacer doblados especiales o artísticos. Lo ideal es colocarlas a la derecha del plato y nunca introducirla en las copas.

Colocación de la vajilla. Tendremos en cuenta 5 normas generales:

- ❖ Nunca colocaremos 2 platos iguales juntos.
- ❖ Jamás colocaremos directamente sobre el mantel o en su caso, el bajo-plato o plato de presentación un plato hondo.
- ❖ Toda la vajilla y cristalería deberá estar en perfectas condiciones brillantes y sin arañazos.
- ❖ Sobre la mesa, sin contar el centro floral u otra decoración, no irá ningún tipo de botella. Las botellas podrían colocarse en una mesilla auxiliar.
- ❖ Los platos se colocan separados entre sí unos 45 centímetros y a unos 3 centímetros del borde de la mesa. Colocaremos un bajo plato y encima el plato trincheiro
 - El platito de pan se colocará en la parte superior izquierda del bajo plato o del plato trincheiro justo en la parte superior de los cubiertos de la izquierda. Puede ir acompañado de un pequeño cuchillo (tipo postre) para untar la mantequilla, junto al bollo de pan.

La cristalería:

Las piezas básicas con las que debemos contar son: copas de agua, copas de vino y copas de champán. Se deben evitar utilizar cristalerías muy talladas o de cristal no transparente, con el fin de que nuestros invitados puedan apreciar el color y el cuerpo del vino.

La cristalería se colocará de izquierda a derecha, la de agua, vino tinto o rioja, vino blanco y cava; La colocaremos irá colocada delante a continuación de los cubiertos de postre.





Los cubiertos se colocan a 3 ó 4 centímetros de distancia a cada lado del plato.

- ❖ El cuchillo se coloca a la derecha del plato, con el filo hacia adentro.
- ❖ La cuchara se coloca a la derecha del cuchillo con la concavidad hacia arriba.
- ❖ Y el tenedor se coloca a la izquierda del plato, con las puntas hacia arriba.
- ❖ Los cubiertos del postre en la parte superior del plato primero el tenedor con las puntas mirando hacia la derecha, y debajo, la cuchara mirando hacia la izquierda.

Se colocarán en el orden inverso a su uso, es decir, los primeros en ser utilizados en la parte exterior o más alejados del plato y luego sucesivamente por orden (de fuera hacia adentro).

Decoración de la mesa.

El adorno no debe estorbar en ningún caso, no deben crearse barreras con la decoración. No se debe aislar a los invitados con elementos decorativos demasiado voluminosos. Deben ser lo suficientemente bajos como para permitir la visibilidad entre ellos.

TIPOS DE ELEMENTOS DECORATIVOS

Centros florales deben ser sin perfume, para no interferir con el aroma de la comida y la bebida.

Candelabros Las velas de los candelabros deberán ser blancas o de color marfil. Las velas solo deben ponerse en las cenas, y si se encienden, se hace después de que los invitados se han sentado a la mesa. En la mayoría de los casos las velas y candelabros se utilizan como mera decoración y no se suelen encender.

Centros decorativos de cualquier otro elemento: peceras, elementos naturales como maderas, piedras, agua, frutas...

