

Juhlava kattaus

Alku- ja pääruokien haarukat ovat käyttöjärjestyksessä katteen vasemmalla puolella ja veitset oikealla puolella. Jälkiruokalusikka ja –haarukka voivat olla katteen yläreunassa tai kuten tässä kuvassa vasemmassa yläkulmassa.

Pöytään katetaan vain neljän ruokalajin aterimet kerrallaan. Jos ruokalajeja on useampia, tarvittavat ruokailuvälineet tuodaan erikseen kyseisen ruokalajin kanssa.

Lasit ovat katteen yläpuolella. Lasien käyttöjärjestys on oikealta vasemmalle, uloimpana oikealla vesilasi.

Jos kätteeseen kuuluisi leipälautanen, se voiveitsineen sijoitettaisiin kattauksen vasemmalle puolelle, samoin salaattilautanen.

Ruokaliinan paikka on haarukoista vasemmalla, niiden yläpuolella, leipälautasella tai kuten tässä kuvassa keskellä katetta. Juhla-aterioilla voi myös olla painettu menukortti, josta selviävät tarjottavat ruoat ja viinit sekä myös tilaisuuden päivämäärä, pitopaikka ja mahdollisesti myös juhlan aihe ja ohjelma. Menukortti katetaan lautasen oikealla puolelle, tai jos kattauksessa on katelautanen – kortti voi olla myös siinä.

Paikkakortti kertoo vieraan paikan pöydässä. Virallisilla ja muodollisilla juhla-aterioilla korttiin kirjoitetaan henkilön koko nimi ja mahdollisesti myös titteli. Kortti asetetaan paikkaan, josta sen näkee helposti.

