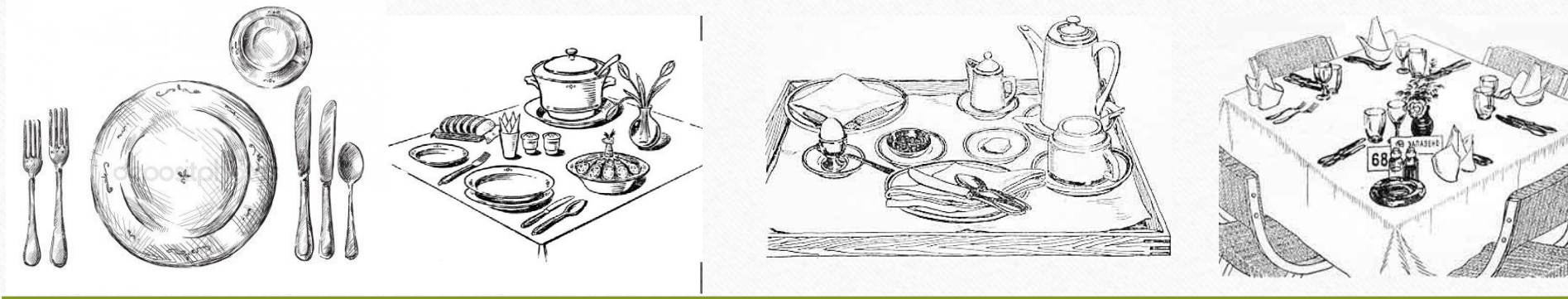


A detailed view of a table setting. In the foreground, a pink napkin is folded and placed on a white plate with a gold rim. A single rose is tucked into the napkin. To the left of the plate, two silver forks are laid out. To the right, a silver spoon and a butter knife are visible. In the background, a vase with several roses, a glass of white wine, and another glass with a lemon slice are partially visible. The table is covered with a light-colored, textured placemat.

# Сервировка стола



- **Сервировка** (от франц. *servir* — служить) имеет следующие значения: подготовка стола к завтраку, обеду, ужину; правильное размещение на столе посуды, приборов, столового белья, предназначенных для этих целей.

# Различают два вида сервировки стола

---

***Предварительной*** называют сервировку, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей.

***Дополнительная сервировка*** осуществляется в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд, напитков.

# Накрытие стола скатертью

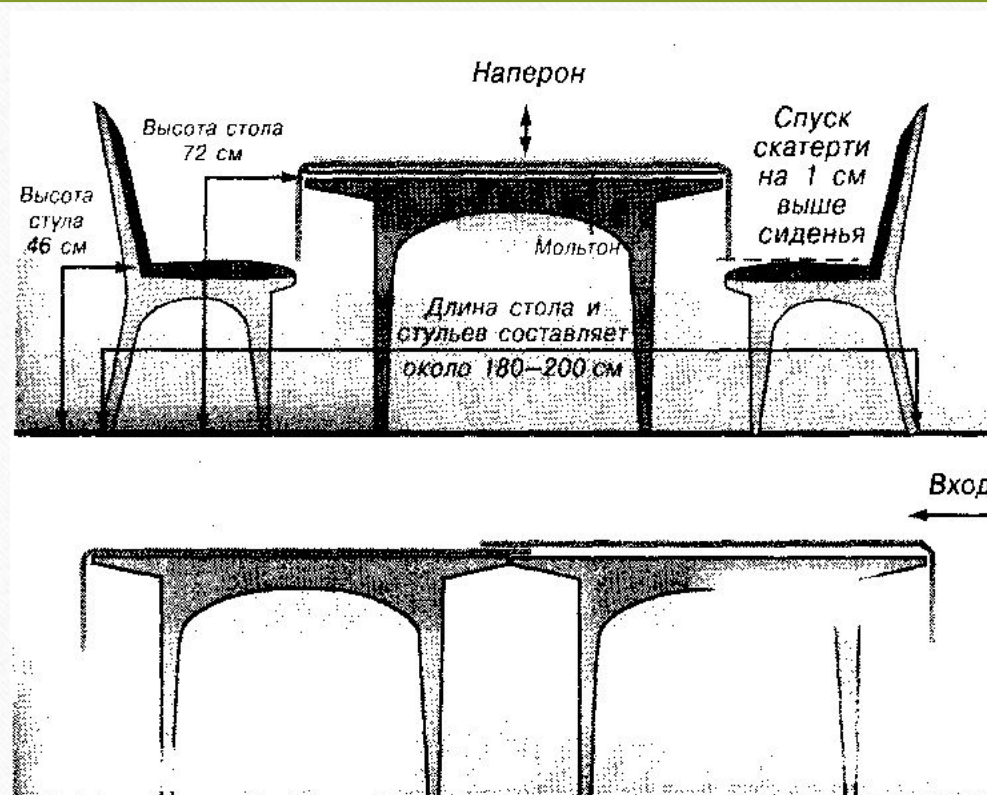
Мольтон



Основная  
скатерть



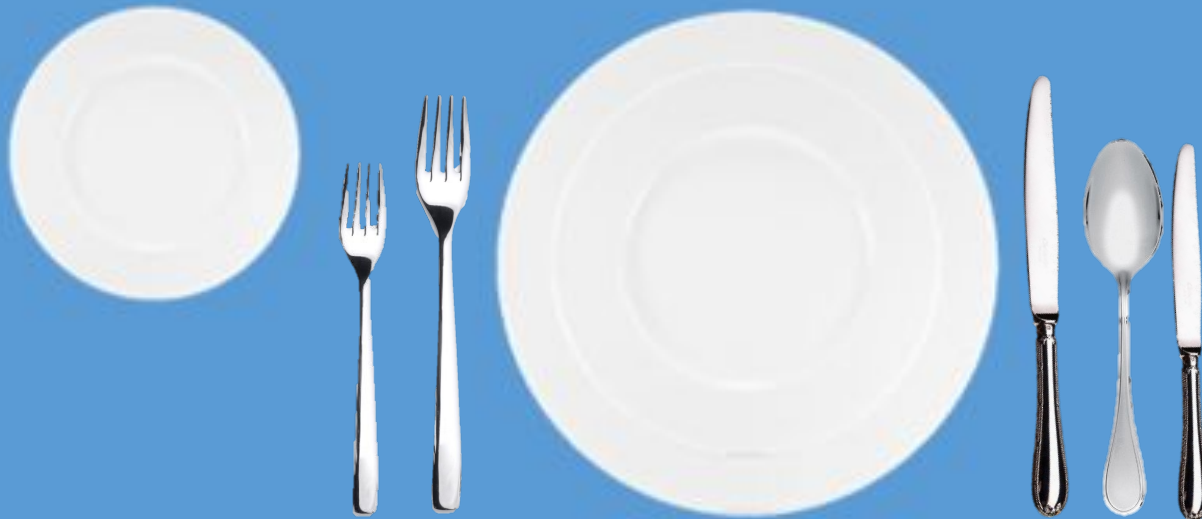
Наперон



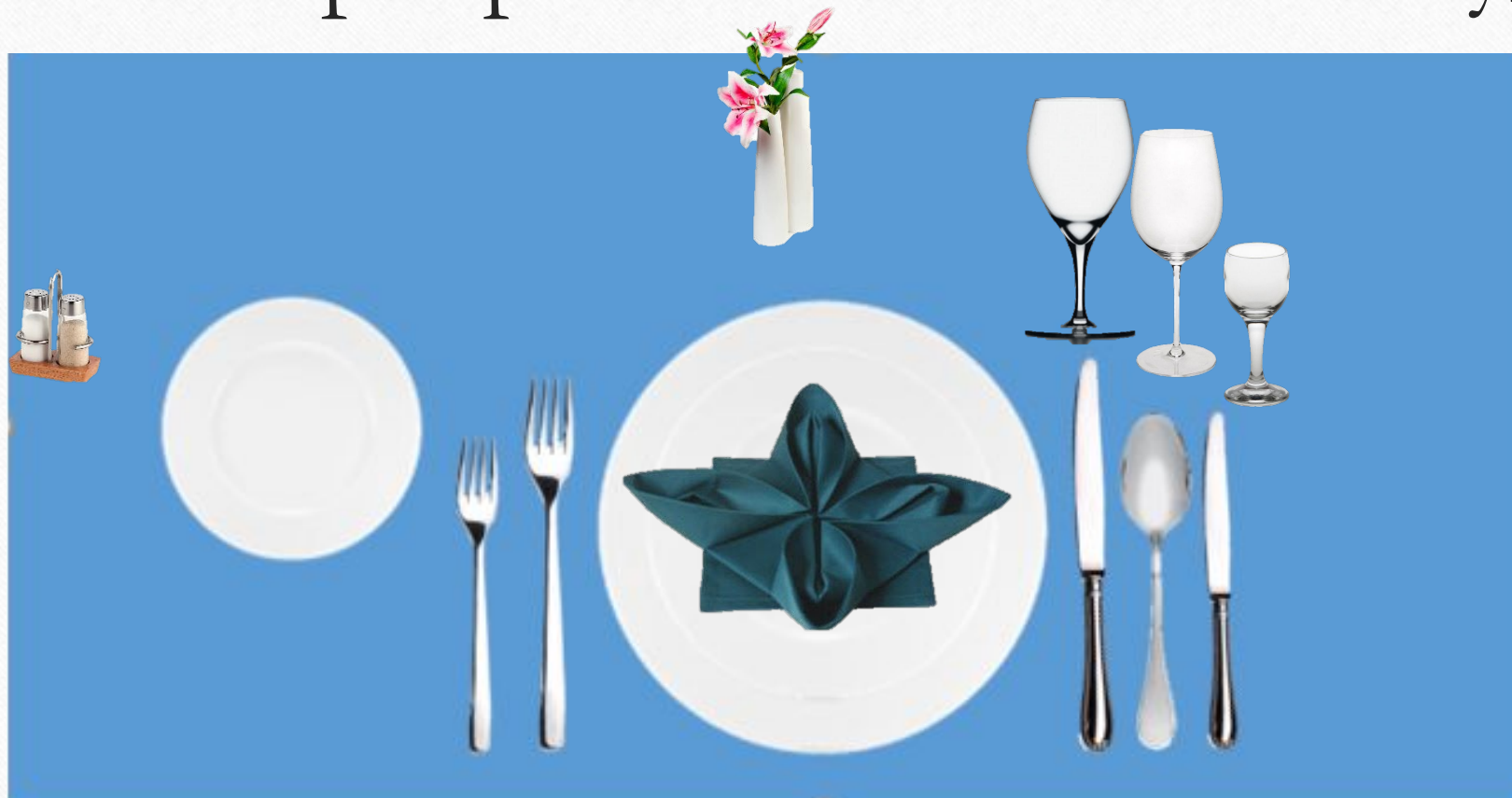
# Сервировка тарелками



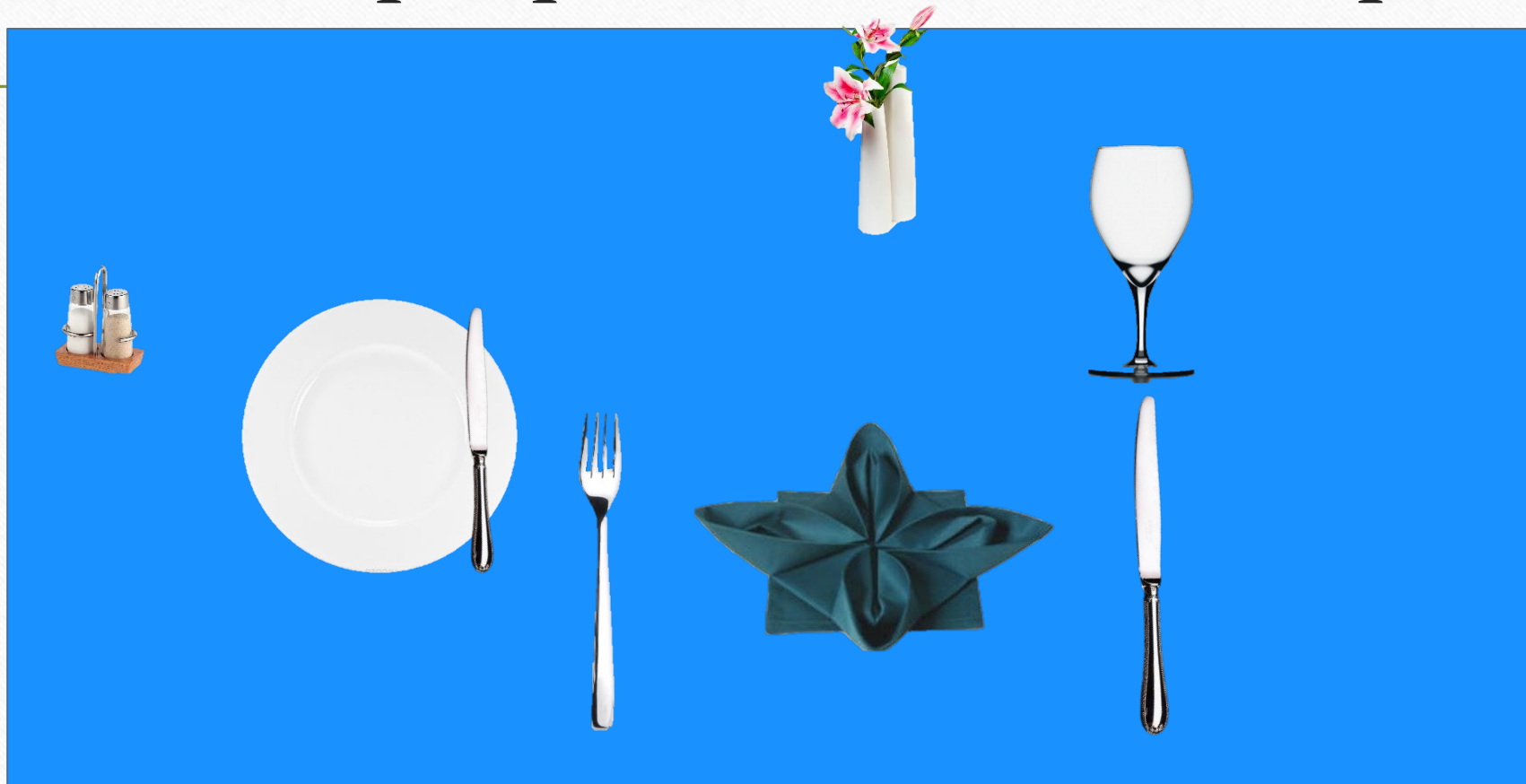
# Сервировка приборами



# Сервировка стеклянной посудой



# Сервировка стола на завтрак

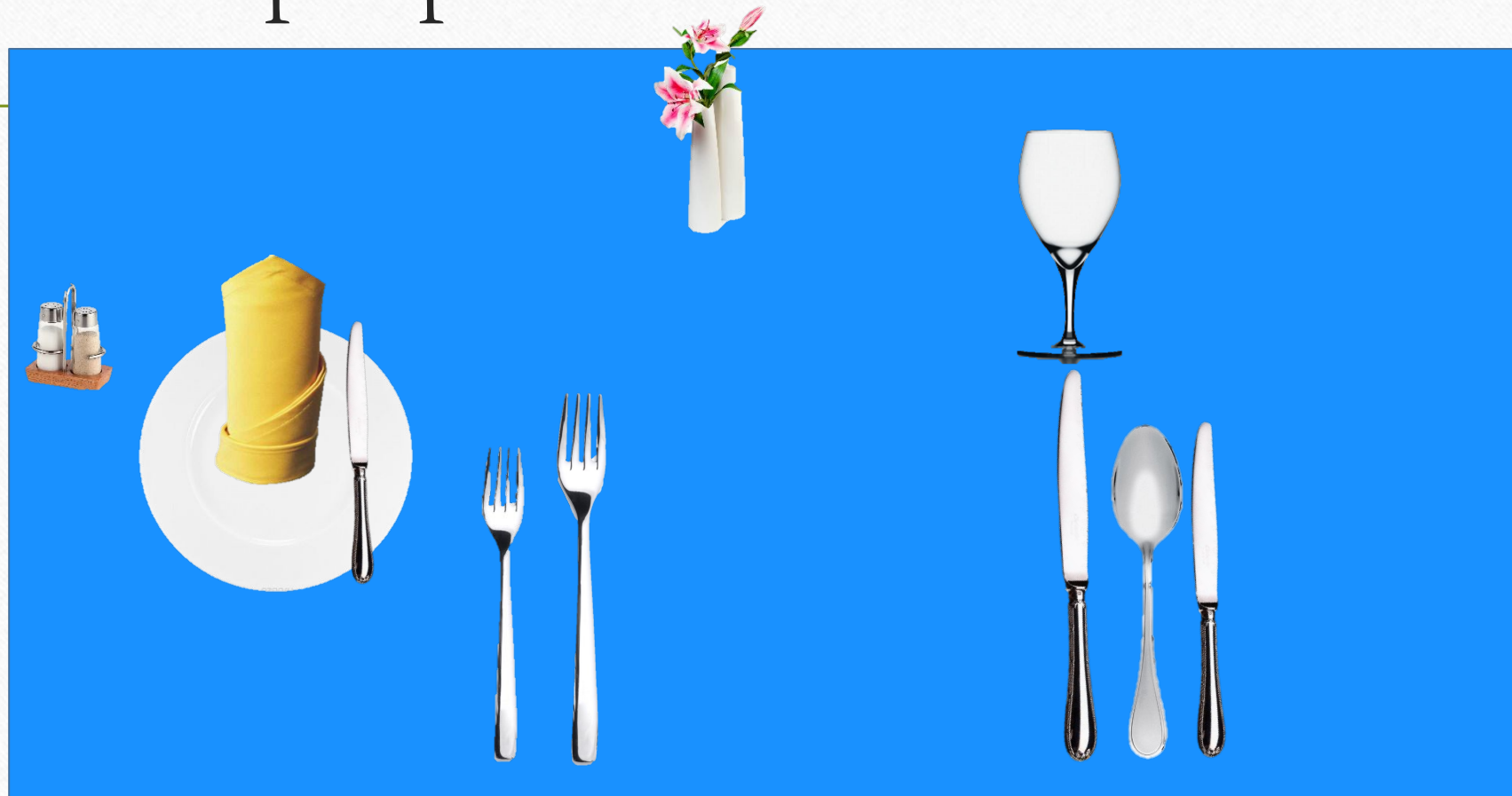




# Сервировка стола на обед



# Сервировка стола на бизнес-ланч



# Сервировка стола на ужин







