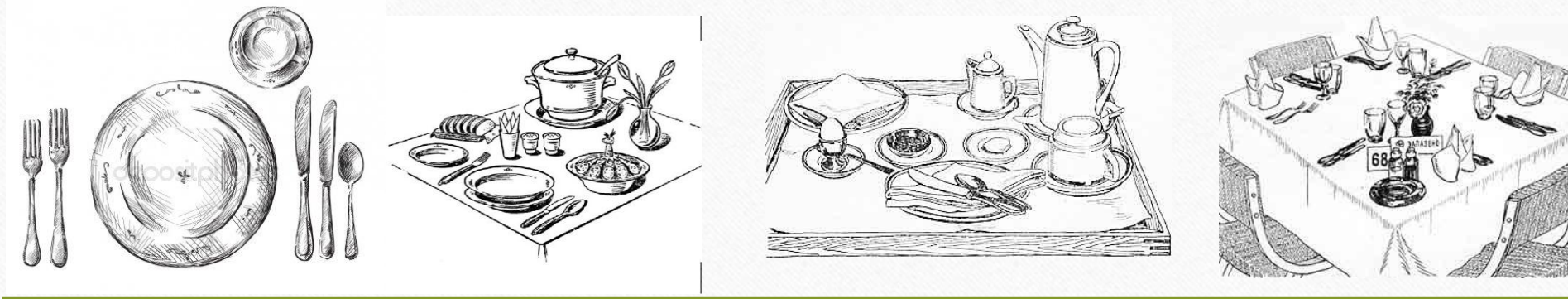


A detailed view of a table setting. In the foreground, a pink napkin is folded and placed on a white plate with a gold rim. A single rose is tucked into the napkin. To the left of the plate, two silver forks are laid out. To the right, a silver knife and spoon are visible. In the background, a vase of flowers, a glass of white wine, and another glass with a lemon slice are partially visible. The tablecloth has a subtle geometric pattern.

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

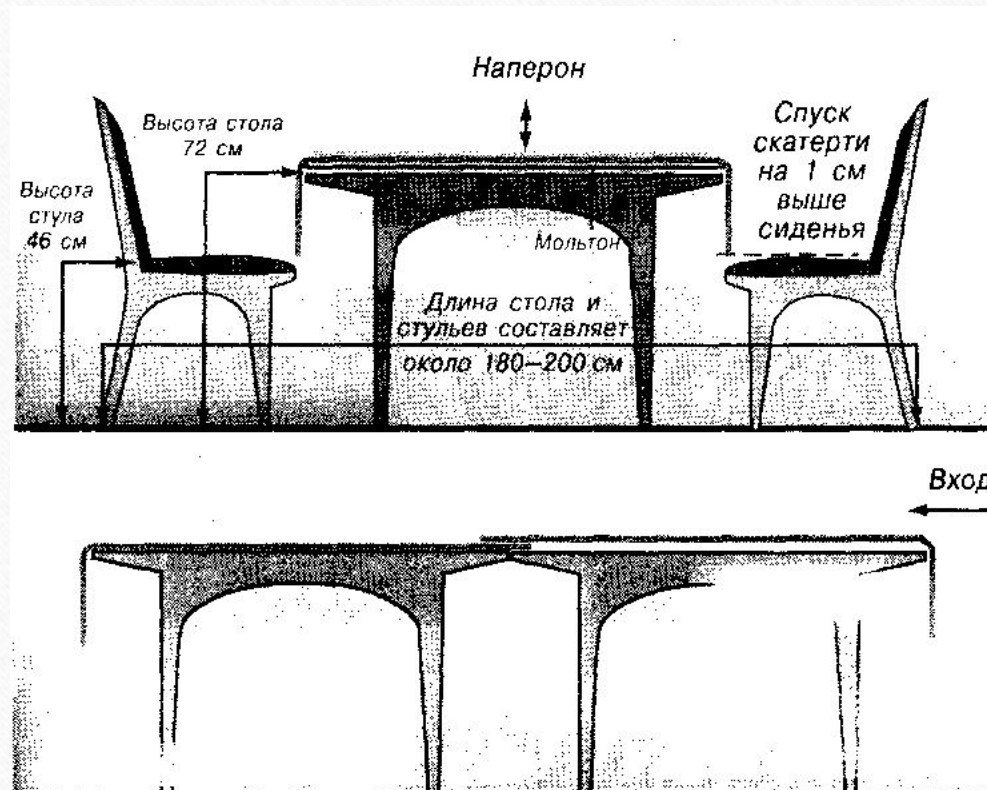
Мольтон



Основная
скатерть



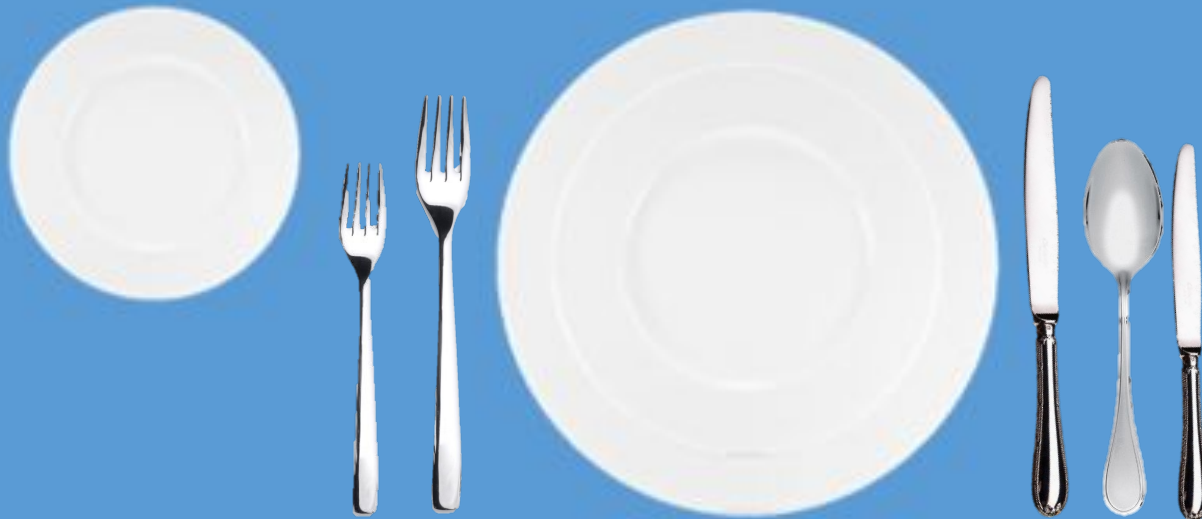
Наперон



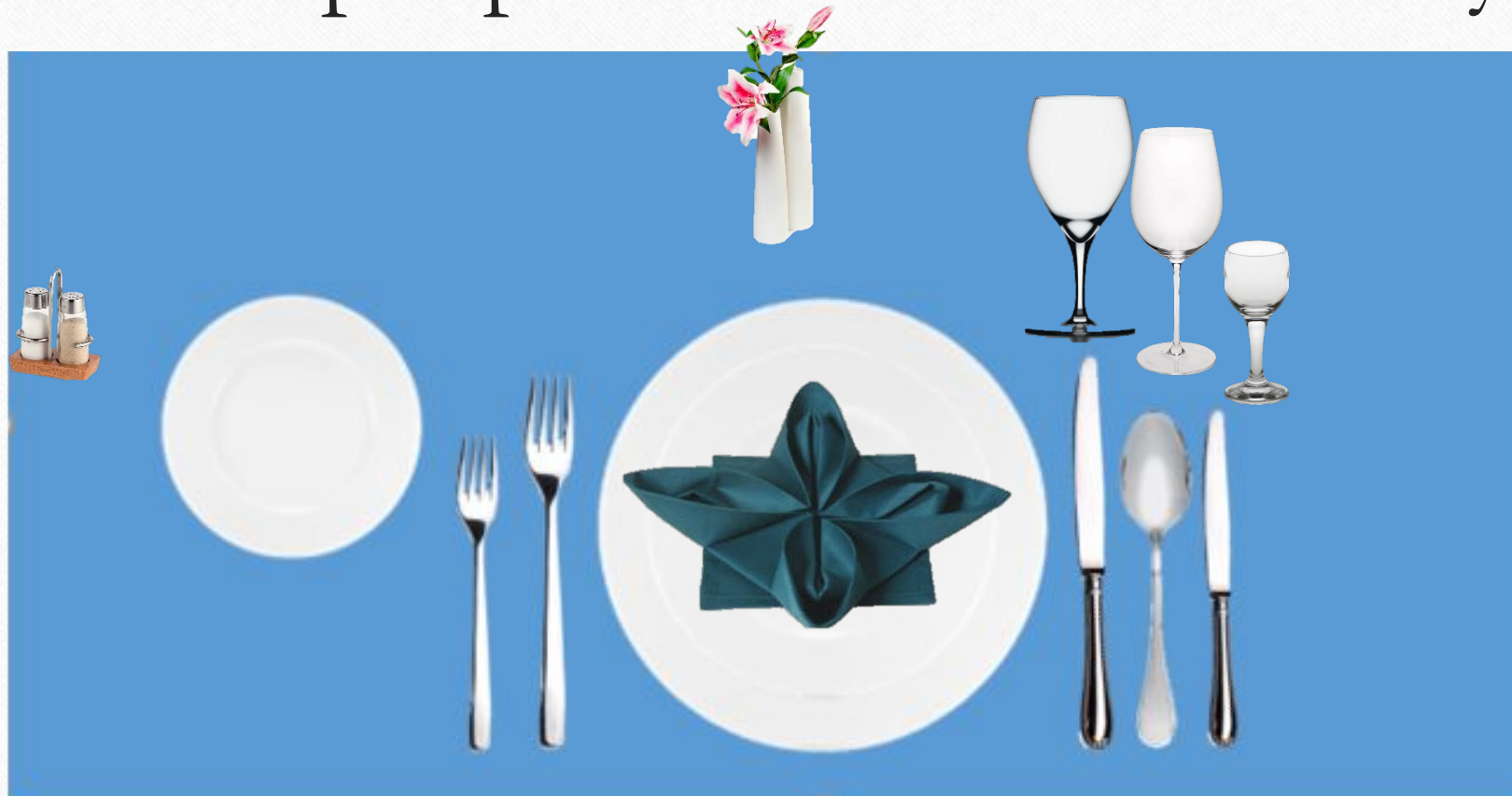
Сервировка тарелками



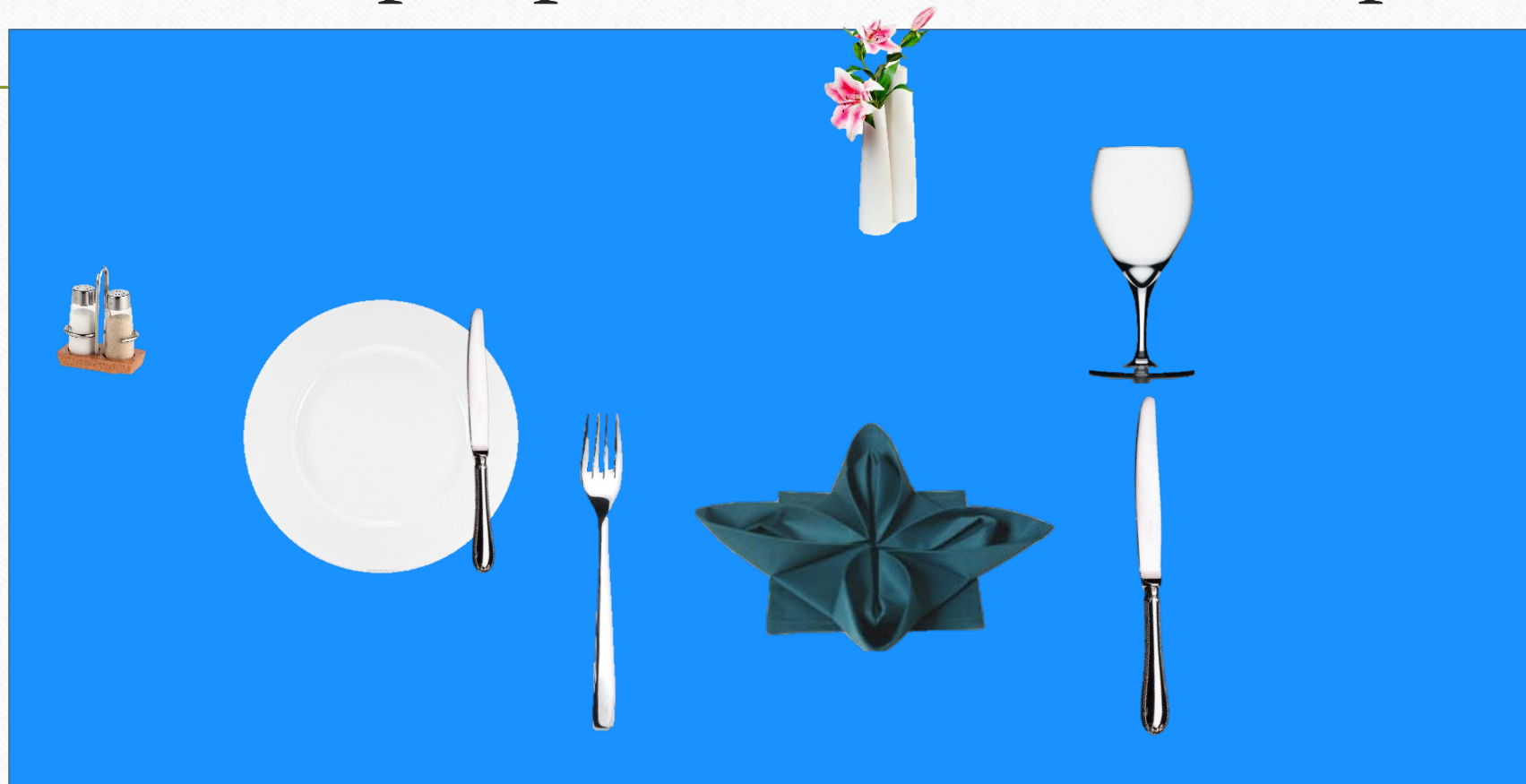
Сервировка приборами



Сервировка стеклянной посудой



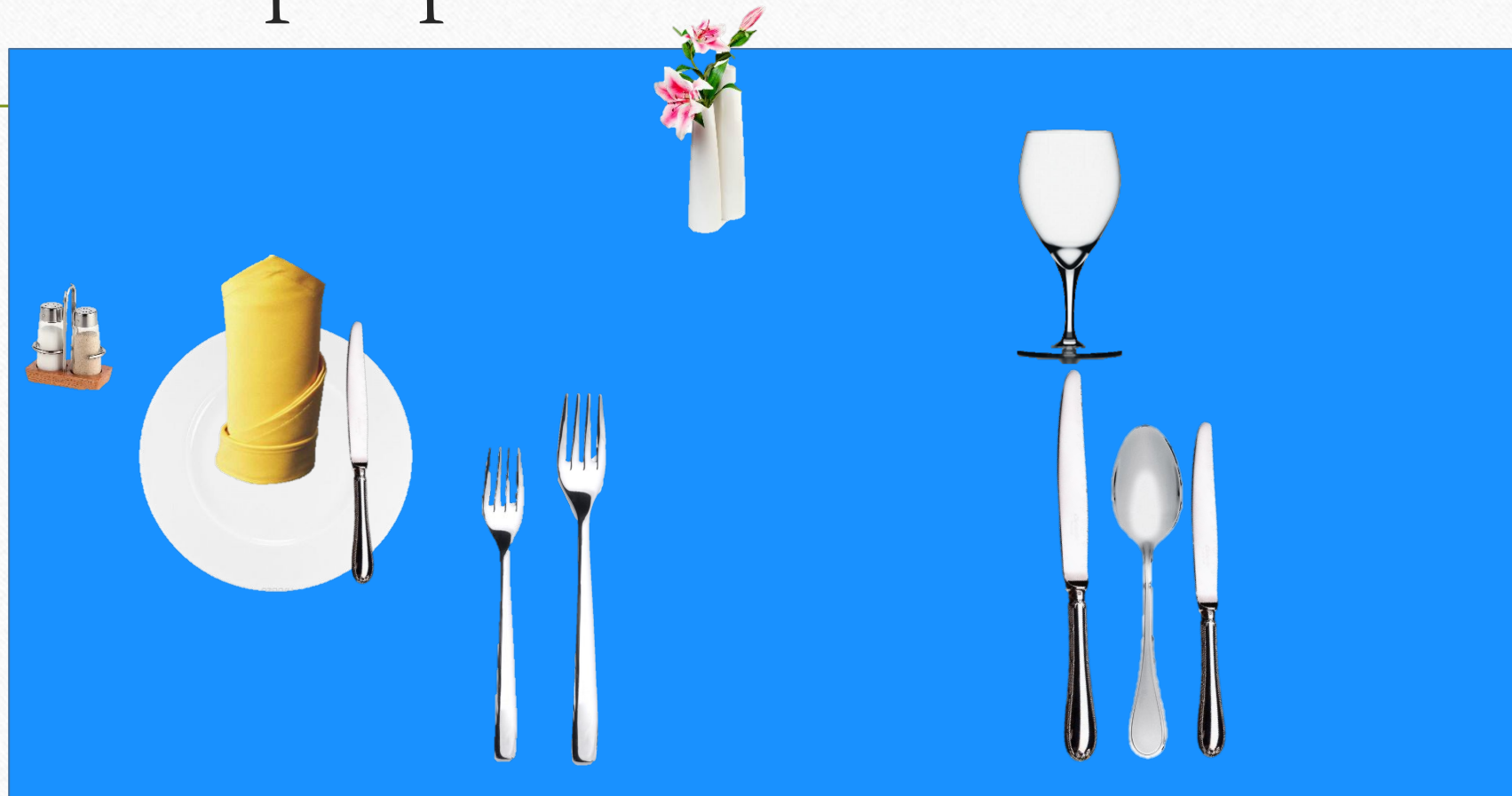
Сервировка стола на завтрак



Сервировка стола на обед



Сервировка стола на бизнес-ланч



Сервировка стола на ужин







