



Nakrycie rozszerzone jest stosowane przy przyjęciach składających się z wielu dań, do których będą serwowane różne napoje i trunki. Z reguły nakrycie takie składa się z: dużego noża, noża do przystawek, noża do ryb, dużego widelca, widelca do przystawek, widelca do ryb, łyżki do zupy, widelczyka deserowego, łyżeczki deserowej, talerzyka na pieczywo, noża do masła, kieliszka do wina białego, kieliszka do wina czerwonego, kielicha do szampana (ewentualnie), serwety, biletu (wizytowego) i podtalerza na którym ustawiamy zastawę.



Podtalerz, na którym ustawiamy zastawę, (często platerowany) wyznacza środek całego nakrycia. Sztućce którymi posługujemy się prawą ręką: nóż do dania głównego, nóż do ryb, łyżkę do zupy i nóż do przystawek kładziemy z prawej strony (w takiej właśnie kolejności licząc od podtalerza). Po lewej stronie kładziemy duży widelec do dania głównego, widelec do ryb i widelec do przystawek. Talerzyk na pieczywo ustawiamy z lewej strony, nieco wyżej, w niewielkiej odległości od ostatniego widelca. Na jego prawej krawędzi kładziemy nóż do pieczywa (ostrzem skierowanym w lewo). Zalecane jest przez niektórych znawców savoir-vivre'u, by liczba sztućców nie przekraczała trzech po prawej i dwóch po lewej stronie. Chcąc się do tego zastosować, pozostałe sztućce donosimy w miarę podawania potraw.

Przedstawiony układ należy interpretować w sposób taki, że wymiennie stosujemy zestaw do ryb z zestawem do przystawek.

Kieliszki ustawiamy następująco: kielich do czerwonego wina na linii noża do dania głównego, kieliszek do wina białego nieco niżej po prawej stronie, kielich do szampana na lewo od kielicha do czerwonego wina, nieco wyżej.

Obrus, serwety, zastawa i sztućce sprawiają, że stół może zmienić się dziełem sztuki. Zależy to oczywiście od doboru dodatków. Pięknie nakryty stół tworzy niepowtarzalną atmosferę spotkania, a i potrawy smakują lepiej.

*Katarzyna Nowicka*

Bibliografia:

Horsta Hanisch'a „Savoir-vivre przy stole”,  
Wydawnictwo książkowe Twój Styl, W-wa 1999

**Showbiz Models**  
agencja modelek, modeli i hostess

- organizowanie pokazów mody
- kompleksowa obsługa imprez targowych (aranżacja stoisk targowych, zapewnienie personelu reprezentacyjnego, catering, ochrona przez agencje ochroniarska [www.best-ochrona.com.pl](http://www.best-ochrona.com.pl))
- obsługa bankietów
- organizowanie imprez plenerowych
- rezerwacja kwater, hoteli, restauracji
- organizacja uroczystości związanych z otwarciem nowych placówek lub filii tj. pomoc przy bankietach, imprezach okolicznościowych

<http://www.showbiz.com.pl>