

HOE HOORT HET EIGENLIJK – TAFEL DEKKEN?



Als je een etentje bij je thuis geeft, wil je uiteraard de tafel mooi dekken. Je hebt misschien een mooi servies wat je speciaal voor dit soort gelegenheden uit de kast haalt. Als je een aantal gangen serveert, heb je meer borden en bestek nodig dan normaal. Maar hoe zat het ook alweer? Welk bestek leg je waar en waar horen die glazen ook alweer?

Tafeldekken, hoe hoort het eigenlijk?

Begin met een lege tafel en leg hierop een mooi tafellaken. Eventueel met een zachte molton eronder. Zo blijft het kleed goed liggen en zal het geluid van borden en bestek gedempt worden.

Plaats de borden een vingerbreedte vanaf de tafelrand voor de zitplaatsen. Probeer tussen de borden ongeveer 50 à 60 cm afstand te houden, zodat je gasten niet al te krap zitten. Bij een echt stijlvol diner maak je gebruik van onderborden. Hierop zet je dan telkens een ander bord voor het voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht. Het servet kan je mooi opgevouwen op het onderbord leggen.



Waar leg je welke vork? En die messen dan?

Dan kan je nu aan het neerleggen van het bestek gaan beginnen. De tekst in het originele boek uit 1940 luidt:

Men dekt zóó, dat het eetgerei, dat het eerst aan de beurt is om gebruikt te worden, aan de buitenzijde ligt gerekend van het bord af.

Geeft men dus voor de soep hors d'oeuvre, dan wordt rechts van den soeplepel (ook wel gekruist op het kleine bord waarvan de hors d'oeuvre gegeten wordt) een klein couvert gelegd en links naast de vorken een vischcouvert. Men kan dit als couvert neerleggen of het mes rechts en de vork links.

Oftewel: voor elke gang heb je een nieuw bestek. En je dekt van buiten naar binnen. Het bestek wat het eerste aan de beurt komt, ligt aan de buitenkant. Vorken liggen links naast het bord, messen rechts en hiernaast de soeplepel en eventueel hiernaast weer het bestek voor een voorgerecht of amuse. Bestek voor het nagerecht ligt boven het bord. Het is de bedoeling

dat messen altijd met de snijkant naar het bord toe liggen. En vorken en lepels liggen met de holle kant naar boven.



Hoe zet je precies de glazen op tafel?

Bij het neerzetten van de glazen moet je eerst even bedenken hoeveel verschillende drankjes je gaat serveren. Schenk je bijvoorbeeld een witte wijn bij het voorgerecht en een rode bij het hoofdgerecht? Dan heb je 2 wijnglazen nodig. Het liefste ook nog wijnglazen die bedoeld zijn voor de soort wijn die je gaat serveren. Een rode wijn wordt in een groter glas geserveerd dan een witte. Voor wat betreft de volgorde: het glas wat je als eerste gaat gebruiken, staat het meest rechts. Het laatst te gebruiken glas meest links. Een waterglas staat uiterst links van dit rijtje.

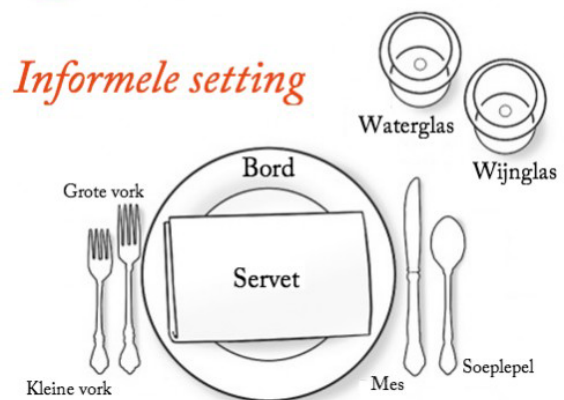


De glazen kan je een beetje diagonaal plaatsen. Zie de afbeelding voor de correcte manier van tafeldekken.

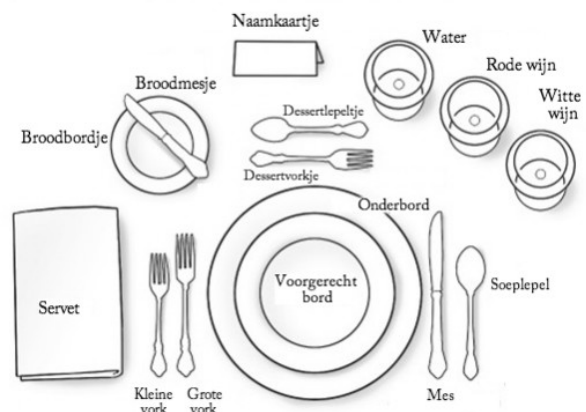
Deze indeling kan je bijvoorbeeld gebruiken voor brunches of lunches.

Tafelaankleding

De finishing touch is natuurlijk een goed gekozen taferversiering. Zo creëer je echt jouw eigen sfeer. Zorg er wel voor dat een tafeldecoratie niet hinderlijk is voor de gasten, dus geen hoge boeketten of bloemstukjes. Maar kies voor lage en kleiner items. Neem eens een kijkje op ons [Pinterest profiel](#) voor leuke ideetjes!



Formele setting



Alles voor de perfecte tafel?

Bent u op zoek naar glaswerk, bestek, porselein en overige om dé perfecte tafel samen te stellen? Vraag dan een offerte aan. Bekijk ons assortiment via: www.Partyland.nl of stuur een mail naar: info@partyland.nl