



**KARAKUŞ**



**Davetlerde  
ve  
Ziyafetlerde  
Protokol**

## Masa Örtüsü

Masanın yapılmış olduğu malzeme ne olursa olsun üstüne pamuklu bir kumaş örtüsü serilmeli ve bunun üstüne asıl masa örtüsü serilmelidir. Alta serilen pamuklu kumaş örtüsüne kapak denilmektedir



# Peçeteler



Peçeteler servis tabağının  
soluna ya da içine  
konularak sunulur.

Resmî yemeklerde servis  
tabağının içine de  
konulur.

## KARAKUŞ

## Servis Tabakları



Her konuğun önüne açılan serviste bulunan en büyük tabak servis tabağıdır. Tüm servisler bu tabağın üzerinden yapılır.

Servis tabağının sol tarafına çatal, sağ tarafına bıçaklar ve kaşıklar konulur.

Bıçakların kesen tarafları tabağa bakar şekilde konulmalıdır.

Bardaklar bıçağın üst tarafına konulur.

KARAKUŞ



## Çatal Çeşitleri

Yemek Çatalı: En büyük çataldır; 21 – 25 cm  
tabağa en yakın çataldır.

Balık Çatalı: Daha kısadır; 19 – 22 cm  
Yemek çatalının dışına konur.

Salata, Meze Ordövr Çatalı: Kısa ve küçük; 18-20cm  
Diğer çatalların dışına konur.

Meyve Çatalı: Diğer çatallardan daha küçüktür.

Çerez ve Pasta Çatalı: En küçükleridir; 17 – 18 cm

## Bıçak Çeşitleri

Yemek Bıçağı: En büyük bıçaktır; 21 – 25 cm

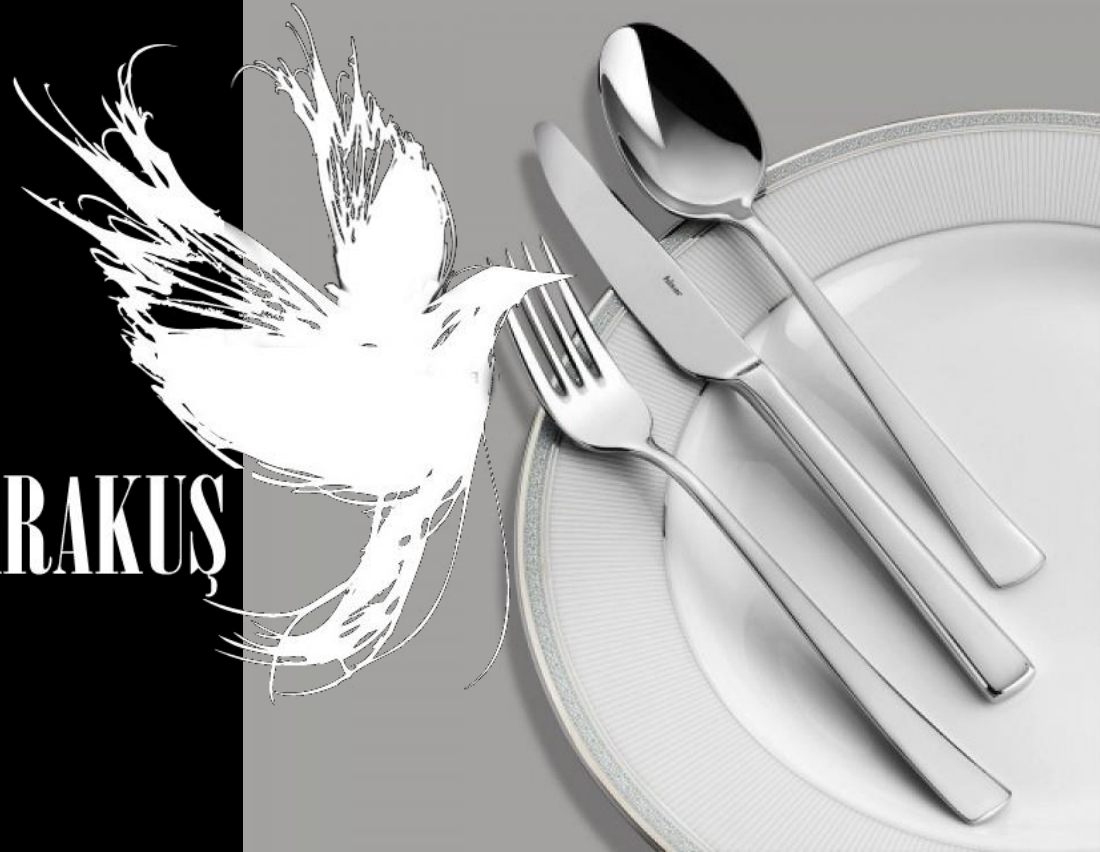
Balık Bıçağı: Daha kısa ve enlidir.

Meze ve Ordövr Bıçağı: Boyları 18 – 20 cm

Meyve Bıçağı: Kısa ve küçüktür.

Tereyağı Bıçağı: Yemek bıçağından daha küçüktür.

KARAKUŞ



# Kaşık Çeşitleri

Çorba Kaşığı: En büyük kaşıktır; 21 – 25 cm

Makarna (Spagetti) Kaşığı: Normal büyüklükte bir kaşık.

Meze Kaşığı: 18 – 20 cm

Tatlı Kaşığı: En küçük kaşıktır.

Komposto Kaşığı: Çorba kaşığından biraz daha küçüktür.

Dondurma Kaşığı: En küçük kaşıktır, ucu düzdür.





# KARAKUŞ

su bardağı

kırmızı şarap

beyaz şarap

13

14

15



ekmek & tereyağı tabağı  
ve bıçağı

12  
çatal ve kaşık

5  
çorba  
kasesi ve  
tabağı



1



2



3



4



5

6

Ana yemek  
tabağı



7



8



9

Ana yemek balık çorba





**KAYNAK**



**KARAKUŞ**

