

Mesa: como fazer para escolher o tipo de serviço



Há várias formas de se servir uma refeição e o critério de escolha pode ser:

- Espaço;
- Número de convidados;
- Apoio (ou staff);
- Informalidade ou não dos convidados;
- Tempo (a francesa demora mais do que o americano, por exemplo);
- Cardápio (um cardápio com menos itens pode ser colocado todo a mesa no serviço a brasileira e parece mais farto no serviço a francesa).

À Mesa ou Americano

Tipo de serviço informal que pode ser usado quando não temos espaço para receber a todos sentados. Encoste a mesa em uma parede para aumentar a área de circulação. Ou use um aparador. Dê preferência a uma toalha lisa ou de renda branca. Se usar estampas, prefira tons suaves.

Numa das extremidades, coloque o prato em pilhas (com no máximo 10 pratos) e junto ficam os guardanapos. Na outra extremidade ficam os talheres – facas acima, garfos abaixo.

0 espaço central é reservado às travessas.

Ao servir, o convidados devem pegar o guardanapo e coloca-lo na mão esquerda. Sobre ele, virá o prato, Depois de servido, deve pegar o garfo, e se tiver onde se sentar, a faca. O menu deve constar de pratos fáceis, que não requeiram o uso da faca.

As sobremesas virão à mesa, assim que os pratos principais forem retirados. O café pode ser servido em outro ambiente e o licor encerrará o jantar.



Jantar a Francesa

É um tipo de serviço extremamente confortável para os convidados e nem tão complicado como muita gente acha.

Para esse serviço é necessário a presença de garçom e copeira uniformizados. Um garçom dá conta de servir até oito convidados. Se tiver mais que isso o ideal é ter mais de uma pessoa servindo para não deixar o serviço lento.

Os pratos devem ser servidos, pelos empregados, pelo lado esquerdo, para que os convidados se sirvam. A entrada não é servida mais uma vez. Os pratos principais e o segundo prato devem ser passados uma segunda vez.

Ao final, os pratos devem ser retirados pelo lado direito.



Jantar Franco Americano

Como o nome indica, é o serviço que mistura os estilos francês e americano. A mesa é arrumada, como para o serviço à francesa.

Não há copeira ou garçom para apresentar as travessas, que devem ficar sobre um aparador, sobre “*rèchauds*” (fogareiros de mesa) ou apenas no aparador. Cada pessoa se serve e todos comem à mesa.

Porém é necessário um garçom ou copeira para retirar os pratos usados e a comida e colocar o de sobremesa, assim como os doces e as frutas depois que todos já tiverem comido. Ela retira o prato pela direita e coloca o de sobremesa pela esquerda como em um jantar a francesa.

Se não houver copeira, a dona ou dono da casa deve retirar os pratos um a um (nada de bandeja ou empilha-los sobre o braço) e colocar o prato de sobremesa pessoalmente.



Jantar à Inglesa

A mesa é colocada da mesma forma que no estilo a francesa, o garçom ou copeira chega com a travessa, porém ele mesmo serve os convidados. A esse serviço chamamos de **Inglesa direto**, pois o convidado é servido diretamente da travessa para o prato.

Inglesa indireto – difere do direto pelo fato de o garçom ou copeira usar um carrinho de apoio onde serve cada prato que leva ao lugar dos convidados.



Waiters carrying plates with meat dish at a wedding

Empratado – não é o mais refinado, mas funciona para um grande número de convidados: nele o garçom chega com o prato já servido da cozinha e o conviva come ou não o que lhe aprouver.



Serviço a Brasileira – na verdade é o serviço familiar do dia a dia e existe em todas as casas do mundo: as travessas são colocadas sobre a mesa e todos a volta se servem ou pedem para quem estiver perto do prato servir.