

FICHAS DE: EJEMPLO DE MONTAJES DE BANDEJAS.

<p align="center">BANDEJA DE CAFÉS.</p>	<p align="center">BANDEJA DE APERITIVOS/CÓCTELES.</p>	<p align="center">BANDEJA PARA EL SERVICIO DE CONSOMES/CREMAS.</p>
<p align="center">Material necesario.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bandeja vestida (puede ser de limonada o rectangular). - Platos de café (moka o mediana). - Tazas de café (moka o mediana). - Cucharillas de café (moka o medianas). - Azucarillos, sobres de descafeinados, cola cao y sacarina. - Cestillo con varios tipos de infusiones preparadas. 	<p align="center">Material necesario.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bandeja de limonada vestida. - Copas de cerveza (en su defecto copas de agua o vaso tubo). - Copas de vino (en su defecto copas de agua). - Catavinos. - Vasos de refresco o tubo (en su defecto copas de agua) - Tranchas de naranja y limón (sin pepitas). - Cubitera y pinza con hielo (preparadas para poner el hielo). 	<p align="center">Material necesario.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bandeja rectangular vestida. - Platos de consomé. - Tazas de consomé. - Cucharas de consomé (en su defecto de postre).
		
<p align="center">OBSERVACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se tendrá preparada jarras-termo o jarras con leche caliente, café, agua caliente. - Se suele tener un solo tipo de taza, normalmente pequeña o mediana. 	<p align="center">OBSERVACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> - En el momento del servicio podremos tener introducidas las tranchas en las diferentes copas/vasos. 	<p align="center">OBSERVACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puede darse el caso de tener marcado el plato ya en sala y por tanto no tener que transportarlo. - Las cucharas estarán marcadas en mesa.