

MONTAJE DE DE MESAS PARA DESAYUNOS Y MERIENDAS

Procedimientos

- En función de la oferta y del tipo de servicio, las mesas para el desayuno se pueden montar de diferentes formas, si bien utilizando como referencia un establecimiento hotelero, podemos realizar tres variantes en el montaje:

- **Desayuno continental.** Compuesto generalmente por: pan, bollería, zumos y bebidas calientes.
- **Desayuno anglosajón.** Oferta que incluye lo mismo que el desayuno continental, además de huevos, carnes frías, frutas, vinos, etc.
- **Desayuno de Bufé.** Oferta amplia y variada que puede incluir todos los productos citados anteriormente, además de otros como quesos, yogures, cereales, etc.

Seguidamente se detalla el montaje de mesas para desayuno continental, anglosajón y de bufé.

Montaje de mesas para desayuno continental:

- Vestir la mesa.
- Colocar un plato de postre en el lugar de cada comensal y a derecha e izquierda del plato se ordenan el cuchillo y el tenedor de postre.
- A la derecha del plato de postre se pone el plato y la taza de café con leche, con el asa situada hacia la derecha y colocada boca abajo si se monta el día anterior.
- Colocar copa de agua encima del plato de postre.
- Debajo del asa y encima del plato de café con leche se coloca la cucharilla.
- Encima del plato de postre se coloca la servilleta, ya sea de papel o de tela, siempre doblada de forma sencilla.
- En centro de la mesa colocaremos azucareros con diferentes opciones de azúcar, boles o rabaneras para la mantequilla y mermeladas y cestas de mimbre para pan o bollería, etc.
- Como complementos previstos tendremos: jarra de agua, de zumo, mantequillas, mermeladas, cestas con pan y bollería.

Montaje de mesas para desayuno anglosajón.

- Vestir la mesa.
- Colocar un plato trinchero en el lugar de cada comensal y a derecha e izquierda del plato se colocan cuchillo y tenedor trincheros.
- A la derecha del plato de postre se pone el plato y la taza de café con leche, con el asa situada hacia la derecha y colocada boca abajo si se monta el día anterior.
- Debajo del asa y encima del plato de café con leche se coloca la cucharilla.
- Encima del plato de postre se coloca la servilleta, ya sea de papel o de tela, siempre doblada de forma sencilla.
- En centro de la mesa colocaremos azucareros con diferentes opciones de azúcar, boles o rabaneras para la mantequilla y mermeladas y cestas de mimbre para pan o bollería, etc.
- En la parte superior del plato trinchero se pone la copa de agua centrada con el anagrama del plato, si lo hubiera, y junto a ella a su derecha, la copa de vino (si procede).
- Encima del plato trinchero se coloca la servilleta de tela, siempre doblada de forma sencilla.
- Los complementos necesarios serán los mismos que en el continental, a los que habrá que añadir algunos más siempre que el servicio, salsas embotelladas, etc.

Montaje de mesas para bufé de desayunos. En estos casos no se suele montar la mesa, ya que todos los útiles que necesiten los clientes estarán colocados en el bufé. Por lo general, una vez vestida la mesa, se colocan los complementos como servilleteros, azucareros y otros.

En algunos establecimientos se montan las mesas al modo de desayuno continental para facilitar al cliente el autoservicio.

Imagen de montaje

