

Een mooie tafel is de helft van het feestplezier

De eindejaarsdagen staan voor de deur en dat betekent weer feesten, gezellig tafelen en lekker eten. Wie thuis gasten ontvangt, doet dat graag met stijl. Wie aan de feestdis plaatsneemt, moet zich immers vereerd voelen. De dankbare gezichten voor, tijdens en na de maaltijd maken de inspanningen die aan het etentje vooraf gingen, meer dan goed.

Lang of kort?

Een mooi tafellinnen is letterlijk en figuurlijk de basis voor een stijlvol gedekte tafel. Kiest u voor korte of lange tafelkleden? Of liever combineren? Lange tafelkleden die tot op de grond hangen, kunnen immers ook gecombineerd worden met kleinere tafellakens. Een katoenen kleed tot op de grond met daarover een kleedje in een ander materiaal en een aansluitende kleur, vormt een prachtig geheel. Experimenteren is uiteraard toegelaten. Vermijd wel zoveel mogelijk vouwplooiën in het tafelkleed. Onder het tafelkleed kan eventueel ook een molton gelegd worden. Deze beschermt de tafel tegen hete borden en is ook zachter.

Het bestek

Etiquette staat voor veel mensen synoniem voor 'deftig'. Feesten volgens de regels van de kunst, betekent echter niet noodzakelijk 'stijf en saai'. Ook mét enig 'culinair protocol', groeit een feestmaaltijd uit tot een sfeervol en plezierig gebeuren. Enkele eenvoudige regels leiden het feest in goede banen. Zo wordt het bestek van buiten naar binnen geschikt, in volgorde van de te serveren gerechten. De messen worden met de snijkant naar binnen gelegd, terwijl het dessertmes voor het bord komt te liggen. Wanneer er kreeft of vis op het menu staat, krijgt ook de lange kreeftvork of het vismes een plaatsje op de tafel.

Borden

Uiteraard moeten ook de borden 'harmonieus' aansluiten bij de rest van de feesttafel, zowel naar kleur en stijl als naar vorm. Let er bij het dekken van de tafel trouwens op dat de gasten voldoende bewegingsruimte hebben om comfortabel te eten. Er is een handig regeltje dat zegt om minstens vijftig centimeter tussen de borden te laten. Plaats de borden ook niet te ver van de tafelrand. Onderzetborden of plaatsborden zijn handig om een 'lege tafel' te voorkomen, wanneer een bepaald tussengerecht juist werd afgeruimd.

Glazen

Bij een feest hoort champagne of wijn. Rosé en zoete wijnen worden meestal in een kelk met een open mondrand geschonken. Voor droge en halfdroge wijnen, gebruikt men eerder 'gesloten' kelken. Champagne drinkt men uit de bekende fluit-glaasjes. Per tafelgast worden maximum vier glazen op tafel gezet. Naast de witte en rode wijnglazen en de champagnefluitjes, krijgt elke gast immers ook een waterglas. Meestal is dit trouwens het grootste glas. Net zoals bij het servies, het bestek en het tafellinnen is het ook bij de keuze voor het glaswerk belangrijk om het 'harmonieus' geheel niet uit het oog te verliezen.

De juiste sfeer

Belangrijk is dat de tafel de juiste sfeer uitademt. Het is logisch dat een tafel van een eindejaarsfeest niet te vergelijken is met de tafel op een huwelijksfeest of een jachtdiner. Bovendien zijn er ontelbare accessoires verkrijgbaar om de tafel de 'finishing touch' te geven.

Placematjes, broodrondjes, naambordjes in allerlei thematische uitvoeringen, strikjes, vazen, messenleggers, decoratie-eitjes, servetten in metalen ringen of glazen kralen zorgen voor extra accenten. Niet overdrijven echter, want overdaad schaadt ... ook aan tafel! Behalve kandelaars en kaarsen fleuren natuurlijk ook bloemen een feesttafel op. Letterlijk dan nog wel! Let er echter opnieuw op dat het zicht van de gasten niet belemmerd wordt.

Bijhorende foto's (worden bij bestelling in hoge resolutie aangeleverd)





