



Noutopöydän kunnostaminen

Rakkaalla lapsella on monta nimeä; noutopöytä, voileipöpöytä, seisovapöytä, buffet ja buffa.

Noutopöytää voidaan käyttää monenlaisissa tilaisuuksissa. Noutopöydän kunnostamisessa kiinnitetään huomiota pöydän kokoon, astioiden valintaan, ruokalajien määrään ja esille laittoon, koristeisiin jne. Ruokalajien kohdalle laitetaan nimikyltit, joista ilmenee myös erityisruokavaliot.

Ruokalajien järjestyksessä on useita eri periaatteita:

1. Gastronomisessa järjestyksessä tarjolle tulee ensin kalat, sitten liharuoat ja viimeisenä muut ruokalajit. Myös salaatit noudattavat samaa järjestystä eli kalasalaatti tulee ennen lihasalaattia.
2. Ruokalajien koostumuksen ja voimakkuuden mukaan miedot ruoat tarjolle ennen voimakkaan makuisia. Samoin keveämmän ruoat tarjotaan ennen raskaampia.
3. Ruokailun etenemisjärjestys vaikuttaa siten, että ruokalajit ovat tarjolla siinä järjestyksessä kuin ne syödään esim. kylmät ennen lämpimiä ruokalajeja.
4. Taloudellisuutta ajatellen halvimmat ruoat sijoitetaan ennen arvokkaita ruokalajeja. Arvokkaammat ruokalajit voidaan sijoittaa myös keskemmälle pöytää, jolloin niitä otetaan vähemmän.

Nykyisin ruokalajit sijoitetaan vapaammin. Sijoittelu riippuu esim. tilaratkaisuista ja liikeideasta.

Lähteet ja lisää tietoa

Kokkiprokkis

Juhlapalvelu, suunnittele ja toteuta

eKokki

<https://www.martat.fi/marttakoulu/kodin-juhlat/kattaus-kruunaa-juhlan/noutopoydan-jarjestys/>

<https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/juhla/nain-katat-noutopoydan>

<https://blogs.helsinki.fi/juhlakurssi/menusuunnittelu/>