

# feestcouvert

Knisperend linnen, fonkelende glazen, je mooiste servies, gepoetst Haags Lofje... Tips, speciaal voor wie het leuk vindt om de tafel volgens de regels te dekken. PRODUCTIE MAAIKE KOORMAN FOTOGRAFIE STUDIO 5985

> Links boven de sideplate is plaats voor een **vinger-kommetje**. Zet dit glazen, porseleinen of metalen bakje gevuld met water (met een servet ertussen) op een bordje.



> Het bestek is het **verzilverd Haags Lofje**, een klassiek Nederlands ontwerp en het oudste model uit de collectie van Keltum.

> Bestek gebruik je van buiten naar binnen. Bij het indekken leg je de onderkant van alle **bestek** op één lijn met het onderbord, messen met de snijrand naar binnen en lepels en vorken met bolle kant op tafel. De tweede vork leg je wat hoger.



> De **sideplate** (broodbordje) plaats je links naast de vorken met de rand in één lijn met het onderbord. Het botermesje leg je rechts op het bordje met de onderkant evenwijdig aan de rest van het bestek.



> Leg een onderlaken op tafel en daaroverheen het **tafellinnen**. Laat het kleed 15 cm rondom over de tafelrand hangen. Reken per gast op zo'n 50 centimeter tafelruimte.

> Gebruik als uitgangspunt een **onderbord**. Dit is handig bij het indekken en het staat gastvrij: wanneer een bord wordt weggenomen, heb je nooit een lege tafel.



> Het **dessertbestek** leg je horizontaal boven het bord, de vork met het heft links en daarboven de lepel met het heft rechts. Eventueel mes komt onder de vork met het heft rechts.



> De **glazen** zet je rechtsboven het couvert. Recht boven het grote mes komt het grootste wijnglas en recht boven het kleine mes komt het kleine wijnglas. Een eventueel waterglas staat in een driehoek achter de wijnglazen of schuin rechts van het kleine wijnglas.

