

EELKATTED

Lisete Lige

Eelkatte mõiste

- EELKATE EHK KOHAKATE – ühele istekohale vormistatud lauakatet
- igas restoranis omanäoline. Samas toitlustusettevõttes kasutatakse üheaegselt erinevaid eelkatteid.
- kohakatted (eelkatted) võivad varieeruda erinevates kultuurides erinevalt

Laua eelkate oleneb...

- riigist ja riigi erinevatest regioonidest
- etnilis-kultuurilistest mõjutustest
- kus toimub toitlustamine: restoran, kodu, bankett;
- menüüst
- toimumise ajast.

Eelkate liigid

- minimaalne eelkate ehk á la carte eelkate (mitteametlik eelkate)
- lõplik eelkate ehk table-d´hôte eelkate (mitteametlik eelkate)
- täielik eelkate (ametlik eelkate)
- kohvi-ja teelaua eelkate
- hommikueine eelkate
 - ▣ buffet-laua
 - ▣ kontinentaal ehk mandri hommikueine
 - ▣ inglise hommikueine

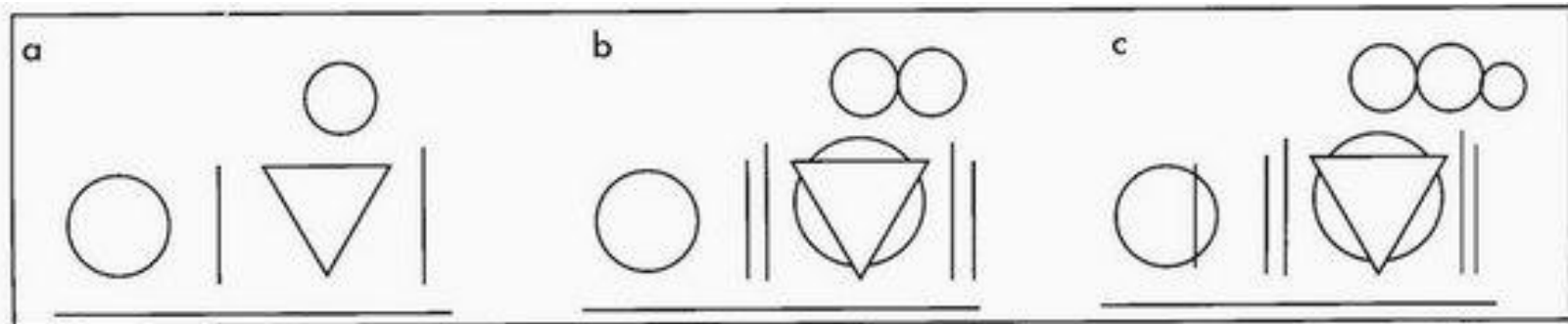
Minimaalne eelkate e á la carte

- kasutatakse roogade vaba valiku puhul
- lauale asetatakse minimaalselt vajalikud vahendid
- peale tellimuse vastuvõttu lisab teenindaja lauale ülejäänud vajalikud vahendid
- konkreetne eelkate valik oleneb klientide tüüpilisest nõudlusest
- minimaalset eelkatet kasutatakse hommiku-, lõuna- ja õhtusöökide serveerimisel



Minimaalne eelkate e á la carte

- Hommikusöögi serveerimisel võiksid olla laual järgmised esemed: suupiste söögiriistad, leivataldrik, üldklaas ja salvrätt. (a)
- Lõunasöögi serveerimisel lisandusksid järgmised esemed: prae söögiriistad, supilusikas (kui tellitakse), võinuga.(b)
- Õhtusöögi ajal võiks lisada veel veiniklaasi. (c)



Minimaalseid eelkatteid

Lõplik eelkate

- lõplik eelkate ehk table d'hotê eelkate
- lõplikku eelkatet kasutatakse ettetellitud menüü puhul (ärilõunad, turismirühmad, konverentsidest osavõtjad)
- eelkate oleneb tellitud menüüst
- lõpliku eelkatte teeb kelner ka pärast a la carte tellimuse vastuvõtmist, korrigeerib tellimuse põhjal minimaalset lauakate
- kohvi ja tee serveerimiseks tehakse uus eelkate

Lõplik eelkate

- Eelkattesse kuuluvad järgmised lauakatmisvahendid:
 - * praenuga- ja kahvel
 - * suupistenuga- ja kahvel
 - * supilusikas
 - * dessertkahvel- ja lusikas
 - * leivataldrik
 - * joogiklaas
 - * veiniklaas
 - * salvrätik

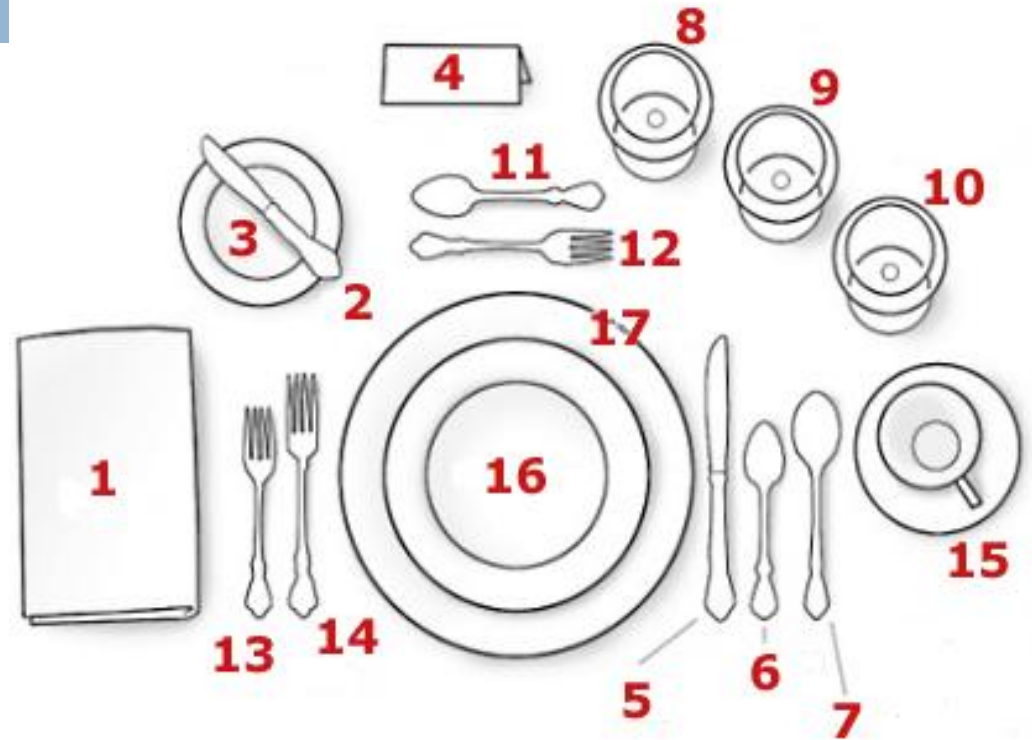


Täielik eelkate

- täielikku eelkatet nimetatakse ka erimenüü katteks
- kasutatakse mitmekäigulistel bankettidel
- eelkate oleneb banketi liigist ja menüüst. Ladusa ja kiire teenindamise tagamiseks pannakse lauale kõik vajalikud söögiriistad (kuni kohvikäiguni), klaasid, suupiste-, leiva- ja kohataldrik (kui kasutatakse), salvrätt, nimekaart, menüü, maitseained ja lauakaunistus.

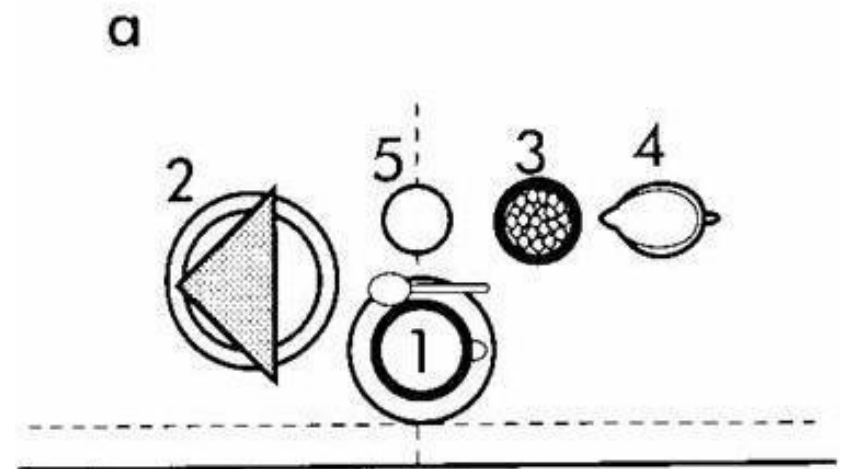
Täielik eelkate

- 1 salvrätik
- 2 leivanuga
- 3 leivataldrik
- 4 nimekaart
- 5 praenuga
- 6 teelusikas
- 7 supilusikas
- 8 veeklaas
- 9 veiniklaas (valge)
- 10 veiniklaas (punane)
- 11 magustoidu lusikas
- 12 koogikahvel
- 13 salatikalvel
- 14 praekahvel
- 15 tass ja alustass (tavaliselt ei panda lauale enne magustoidu serveerimist)
- 16 salati taldrik
- 17 seveerimisvaagen



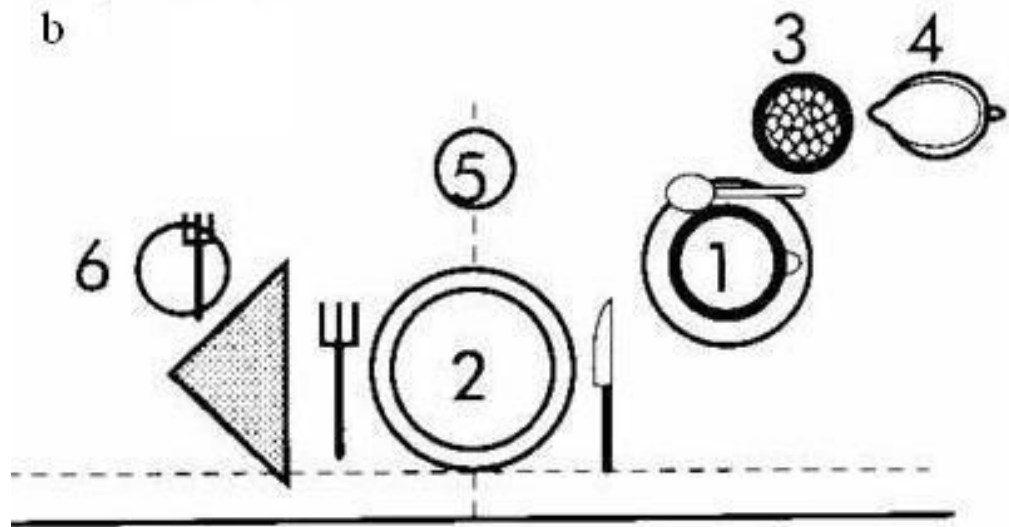
Kohvi- ja teelaua eelkate

- kohvi- ja teelaua eelkate oleneb sellest, mida kuumade jookide juurde serveeritakse
- või pakkumisel asetatakse leivataldrikule võinuga
- tass asetatakse lauale nii, et tassikõrv ja lusika vars asetsevad paremal pool
- näide 1. Kuuma joogi juurde serveeritavate käest söödavate toodete puhul asetatakse tassist vasakule leivataldrik (a)
- 1 kohvitass
- 2 leivataldrik
- 3 suhkrutoos
- 4 koorekann
- 5 klaas



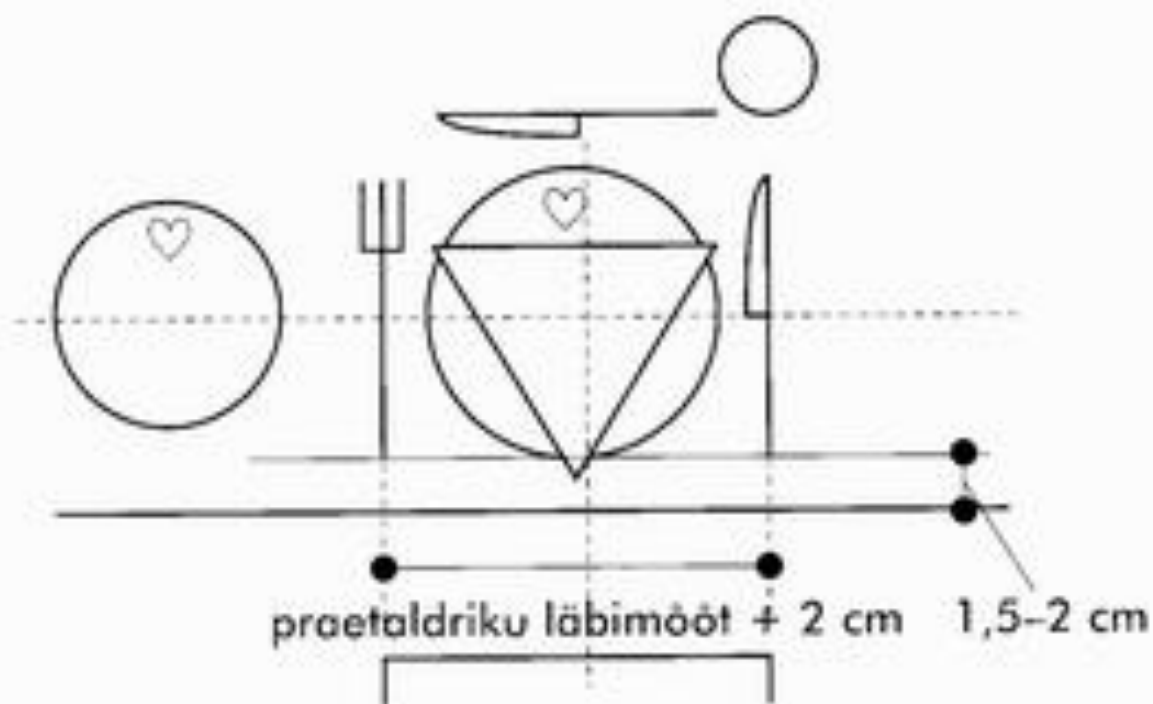
Kohvi- ja teelaua eelkate

- näide 2. Kuuma joogi kõrvale serveeritavate söögiriistadega söödavate toodete puhul asetatakse lauale kliendi ette eelrootaldrik ja eelroasöögiriistad ning paremale poole kuuma joogi tass (b)
- 1 kohvitass
- 2 eelrootaldrik
- 3 suhkrutoos
- 4 koorekann
- 5 klaas
- 6 leivataldrik



Laua eelkatte soovitusi

- Eelkatte mõtteline keskjoon peab olema otse kliendi ees, seega tooli keskjoonel.
- Mõttelisel keskjoonel asetseb esimese toidukäigu või kohanäidutaldrik või salvrätt.
- Kahvlid asetatakse vasakule, harudega üles poole ning noad paremale, teraga vasakule.
- Toiduriistad asetada lauaservast 1,5 - 2cm kaugusel.
- Noa ja kahvli vahele peab mahtuma pakutavate roogade kõige suurem taldrik.
- Kui eelkattes on mitu paari söögiriistu, siis jäävad kõige välimisteks need söögiriistad, millega alustatakse söömist, ja seesmisteks põhiroa söögiriistad.
- Desserdiriistad asetatakse taldriku taha, lusikas ja nuga varrega paremale, kahvel vasakule poole.
- Leivataldrik võib asetseda nii, et selle keskjoon ühtib esimese toidukäigu taldriku keskjoonega, või selliselt, et ühtivad nende tagumised servad.
- Taldriku kliendipoolne serv on 1,5-2 cm kaugusel lauaservast.



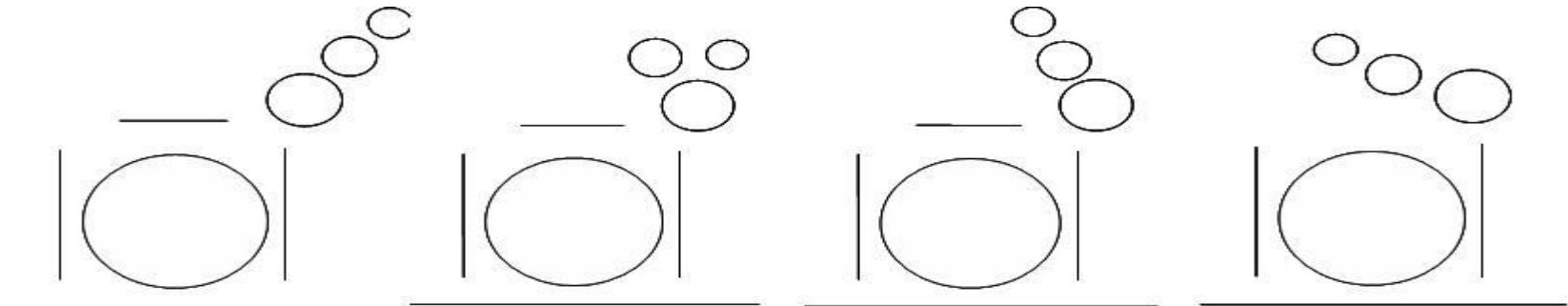
Söögiriistade paigutus lauale

- Söögiriistade asetamisel eelkattesesse kasutakse taldrikut ja salvrätti. Poleeritud söögiriistad asetatakse taldrikul asuva salvräti vahele.
- Joonisel on söögiriistad taldrikul. Paigutamise võimalusi on väga erinevaid. Võimaluse valikul peaks arvestama, et valitud variant võiks korduda kogu saali eelkatetes v.a ettetellitud lauad.



Klaaside paigutus laual

- Kui eelkattes ei ole magustoidutoiduriistu paigutatakse klaasid keskjoonest paremale.
- Kui eelkattes on magustoidu söögiriistad, paigutatakse klaasid praenoa joonest paremale selliselt, et vasakpoolsem klaas asub noast umbes 1 cm kaugusel.
- Klaasid paigutatakse nii, et esimese toidukäigu klaas on kas kõige esimene/vasakpoolsem. Sellest paremal/järgmine on järgmise joogi klaas ja nii edasi.
- Ühte ritta ei asetata tavaliselt üle kolme klaasi.
Klaaside paigutus peaks olema võimalikult kompaktne.
- Klaasid võivad asetseda ühes reas, paralleelselt lauaserv või 45° nurga all.



Laudade linutamine

- Laudade katmisel linaga on palju erinevaid võimalusi. See sõltub ürituse iseloomust, tüübist ja serveerimiseviisist
- Tavateeninduse puhul piirduakse laua katmisel laudlinaga, selveteeninduse puhul maani ulatuvate laudlinadega või nn. seelikutega.
- PS! Triikimisel ja kokkupanekul arvestatakse ning kasutatakse tekkinud volte.



