

# SELVELAUAD

Lisete Lige

# Selvelaud

- Selvelaudu on laud, mille juures külalised ei istu ning teenindavad end ise.
- Suupisted ja joogid võivad olla laudadel, neid võivad teenindajad pakkuda ka kandikutelt või baarist.
- Söömine võib toimuda nii istudes kui ka seistes.

Enam levinud selvelauad on:

- Furšettlaud
- Rootsi laud
- Puuviljalaud
- Juustulaud
- Kokteililaud
- Eeljoogilaud
- Tervitusjoogilaud



# Furšettlaud

- Sõna furšett tuleneb prantsusekeelsest sõnast *fourchette* (eesti k kahvel). Furšettlaul pakutakse roogi, mida saab süüa ainult kahvliga, näppude vahelt või suupistetikke kasutades. Seda arvestades tuleb koostada ka menüü. Menüüsse võib lülitada rikkalikus valikus külmi suupisteid.

Sobivad on:

- liha- ja kalasuupisted väikeste tükikestena, rullikestena või tiku otsas
- kalamari, pasteedid ja muud täidised muretaignakorviketes või volovanides
- erinevad salatid korviketes
- tikusuupisted köögiviljadest, puuviljadest, seentest, juustust
- suupistevõileivad ehk kanapeed
- tuuletaskud erinevate täidistega
- väikesed küpsised erinevate katetega jne

Menüüsse võib võtta ka sooje suupisteid.



# Rootsi laud

- Tänu ratsionaalsusele ja käepärasusele Rootsi laud levinud hotellides ja laevadel nii hommiku- kui ka lõuna- ja õhtusöökide serveerimisel.
- Lõuna-, hommiku- või õhtusöögiks kaetud Rootsi lauda nimetatakse ka *buffet* (rootsi laua Kesk-Euroopa vaste). Sõna *buffet* võttis 19. sajandi algul kasutusele prantsuse kuninga õukonna kuulus kokk Antonin Carèmen. Ta pani lauale korraga kogu eine, nii eel-, pea-, kui ka järelroad, serveerides need kaunilt kujundatuna suurte vaagnatelt.
- Võime kohata ka mõistet *finger buffet*. Selle all mõeldakse *buffet'*-lauda, millel on serveeritud kas kahvliga, tikuga või sõrmede vahelt söödavaid suupisteid. Söömine võib toimuda istudes või seistes.

# Kohvi- ja teelaud



- Kohvi- ja teelauda kasutatakse kohvipauside korraldamiseks seminaride, konverentside, sümposiumide ja kongresside vaheaegadel, samuti koosolekute ja koolituste vaheaegadel.
- Kohvi- ja teelaud kaetakse vastavalt vajadusele ja ürituse ajakavale. Laud kaetakse suurema osavõtjate arvuga ürituse puhul teise ruumi, väiksema osavõtjate arvuga ürituse puhul võidakse see katta samasse ruumi.
- Sobivaim aeg vastuvõtu korraldamiseks kohvilauaga, teelauaga või kohvi- ja teelauaga on pealelõunal, kella 14 ja 18 vahel.
- Laua võib katta toitlustusfirmas, ametiasutuses, õppeasutuses, firmas, kodus, talveaias, terrassil, paviljonis, aias või pargis.
- Kohvi- ja teelauda kasutatakse sageli istumisega eine eraldi käiguna.

# Puuviljalaud



- Puuviljalaud kaetakse lühiajaliste vastuvõtude puhuks. See on otstarbekas katta siis, kui külaliste arv ei ole täpselt teada.
- Eraldi söögilaudu tavaliselt ei ole.
- Puuviljalaud peab jätma kerge ja kauni mulje. Ainsaks lauakaunistuseks on sageli puuviljad, mis asetatakse kõrgetesse jalaga puuviljavaasidesse või ka puuviljavaagnatele, - kaussidesse, - korvidesse, ka peegelklaasist alustele või mitmeastmelistele alustele (menaažidele).
- Menüüs võivad olla puuviljad, suupisted, küpsised, kompvekid, pähklid, koogikesed, karastavad joogid ning alkohoolsed joogid.
- Puuviljalaua võib katta nii siseruumides kui ka vabas õhus.

# Juustulaud

- Juustulaua võib katta mitmesuguste vähem või rohkem pidulike sündmuste puhul.
- Võib olla kaetud nagu rootsi laud või nagu furšettlaud. Esimesel juhul kaetakse söömiseks eraldi lauad, teisel juhul moodustatakse istumisnurgad või paigutatakse ruumi üksikuid toole eakate ja puudega külaliste tarvis.
- Juustuvaliku kõrval võib pakkuda köögivilju, puuvilju, pagaritooteid, küpsiseid ja pähkleid, keediseid, tikusuupisteid, suupistevõileibu, karastavaid jooke ja alkohoolseid jooke.
- Juustulaua võib katta nii siseruumides kui ka vabas õhus.

# Kokteililaud

- Kokteililaud kaetakse kas kokteilivastuvõtuks lõunasel ajal või õhtupoolikul.
- Klassikalisel kokteililaul serveeritakse kokteile ja segujooke ning nende juurde väikesi suupisteid.
- Vahel lisatakse kokteililaua menüüsse ka erinevaid alkohoolseid ja karastavaid jooke, samuti suures valikus suupisteid.
- Kokteililaua võib katta nii siseruumides kui ka vabas õhus.





# Eeljoogilaud

- Eeljoogilauda (ka aperitiiv, pr k *apéritif*) iseseisva lauana ei kaeta, see eelneb pidulauda istumisele või selvelauaga vastuvõtule.
- Eesmärk on pakkuda külalistele tegevust kogunemise ajaks, samuti soodustada söögiisu teket. Joogiklaasid (tavaliselt suupisteid jookide juurde ei pakuta) kaetakse kaunilt vormistatud lauale, mille taga külalised ei istu. Eeljooki pakutakse sageli ka kandikutelt.
- Eeljoogiks sobivad šampanja või vahuvein, veinid, lahjad segujoogid, harvem kasutatakse kangeid alkohoolseid jooke. Ametlikel sündmustel on tervitusjoogiks eelistatult kuiv vahuvein või šampanja.

