

Tafels dekken vanaf 16.30 uur

Tafels dekken

Bordje, Wijnglazen, Waterglazen, Mes, vork, soeplepel, dessertlepel, Servetten, Bloemette, Waxinelichtje, menukaart. Hangt af van het menu.

kassa aan ingang: x

Bediening:

We nummern de tafels 1 t/m 10

Tafel 1, 2.: x,x

Tafel 3, 4.: x,x

Tafel 5, 6.: x,x

Tafel 7, 8.: x,x

Tafel 9, 10.: x,x

Hoofdmaaltijd opscheppen: x,x,x,x,x,x,x

Bij de hoofdmaaltijd rondgaan met wijn en sap: x,x,x

Keuken/Atwas: x,x

Ontvangst in hal met een welkomstranke x: x en x

Amuse: lepels rond brengen en afhalen

Voorgerecht: rondbrengen en afhalen

Hoofdmaaltijd

Zelfbediening in de hal.

Toetjes: opdienen en afhalen

Koffie/Thee

B: Opdienen kopjes, schaatjes en roomstel op tafel

AFRUMEN

Per tafel door bediening afhalen en voor de keuken op kar sorteren: Bordjes afvegen met keukenrol,

In emmers: vorken bij vorken, messen bij messen, lepels bij lepels.

Kledingadvies: Zwart overhemd, blouse, truije

Standaard zaalindeling en tafelnnummers