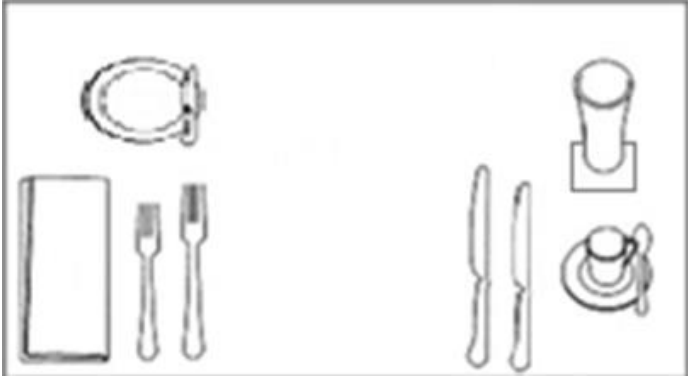


PRESENTACION	CANTIDAD	ARTICULO
	1	Lado Izquierdo
	1	Servilleta de Tela Rectangular
	1	Tenedor para fruta
	1	Tenedor para plato fuerte
	1	Plato para el pan
	1	Pala mantequera sobre plato para el pan
	1	Lado Derecho
	1	Porta Vaso Movich
	1	Vaso para jugo
	1	Plato para Pocillo
	1	Pocillo boca arriba para bebida caliente
	1	Cucharita tintera sobre el plato base
	1	Cuchillo para fruta
1	Cuchillo para plato fuerte	
1	Centro	
1	Individual de trama plástica (Rectangular)	

DESCRIPCION

Objetivo: Establecer los parametros para montaje en la mesa para el servicio del Desayuno a la Mesa

Alcance del Servicio a la Mesa: Aplica para el personal y restaurantes de los Hoteles SLH -Small luxury Hotels (SLH Cartagena de Indias- SLH Casa del Alférez) Operados por Global Operadora Hotelera S.A.S.

OBSERVACIONES

1. Todos los hoteles (excepto el Intercontinental de Medellín), deben usar **individuales de trama plástica Rectangular**. El Hotel Intercontinental de Medellín será el único hotel en usar mantel y este debe ser SIN CAMINO.
2. La servilleta se dobla en forma de rectángulo y se deja a la izquierda del plato.
3. Poner los platos de presentación sobre la mesa en cada puesto. No se deben combinar distintos tipos de vajilla.
4. Los platos deben servirse limpios libres de rayones, huellas y desportillados.
5. Cercano al plato se coloca el tenedor para el plato fuerte y hacia afuera, el tenedor para la entrada.
6. La pala mantequera debe ir encima del plato para el pan, en su borde derecho, con el interior de la pala en dirección hacia el plato.
7. Todos los hoteles deben manejar el porta vasos estandar marca MOVICH. El hotel Intercontinental de Medellín será el único que manejará un porta vasos diferente según el evento, pero debe ser de color negro similar al de Movich.
8. Cuchillos con el filo hacia adentro a 3 -4 cm del plato base.
9. Con una distancia prudente, se coloca el pocillo sobre el plato del café con su respectiva cucharita sobre el borde derecho del plato
10. Cada mesa debe contar con azucarero con Sobres, salero y pimentero.