<u>การเลี้ยงอาหารเช้าแบบตะวันตก (Breakfast)</u>

รายการอาหารประกอบด้วย น้ำผลไม้ ผลไม้สดตามฤดูกาล หรือแช่อิ่ม ข้าวโอ๊ต หรือธัญพืชอบกรอบ (cereal) ประเภทต่าง ๆ ซึ่งผสมกับนมสด ไข่ปรุงรสประเภทต่าง ๆ พร้อมกับเครื่องเคียงทั้งประเภทผักและเนื้อสัตว์ปรุงรส ขนมปังแผ่นทั้งสดและปิ้ง เนยสด แยมหรือน้ำผึ้ง และเครื่องดื่มร้อนประเภทต่าง ๆ ซึ่งมีทั้งที่ผสมกับนมสดและน้ำตาล หรือไม่ผสมเลย เกลือและพริกไทย

อุปกรณ์ที่ใช้รับประทานประกอบด้วย แก้วใส่น้ำผลไม้ จานใส่ผลไม้ ชามใส่ข้าวโอ๊ตพร้อมจานรอง จานใส่ไข่ประเภททอด ถ้วยใส่ไข่ประเภทลวกหรือต้มพร้อมจานรอง ที่ใส่ขนมปังปิ้ง ถ้วยใส่เนยสด โถใส่แยมหรือน้ำผึ้ง ถ้วยใส่เครื่องดื่มร้อนพร้อมจานรอง โถนมและน้ำตาล มีดและส้อมสำหรับไข่ทอด มีดสำหรับทาเนย ช้อนสำหรับเครื่องดื่มที่ผสมนมสดและน้ำตาล ที่ใส่เกลือและพริกไทย

วิธีการรับประทานใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในทุกรายการ ยกเว้นขนมปังปิ้งหรือสด เมื่อทาเนยหรือแยมแล้วให้ใช้มือและห้ามใช้มีดส้อม การผสมนมกับน้ำชาให้ใส่นมก่อนและเทชาลงไปในภายหลัง จากนั้นจึงคนให้เข้ากันด้วยช้อนชา

<u>การเลี้ยงรับรองในช่วงเช้า (Vin d'honour)</u>

รายการอาหารประกอบด้วย อาหารว่างที่รับประทานโดยไม่ต้องใช้อุปกรณ์ (finger food) ประเภทต่าง ๆ ทั้งร้อนและเย็น ผลไม้ที่ปอกและหั่นแล้ว และของขบเคี้ยวแกล้มเครื่องดื่ม

รายการเครื่องดื่มประกอบด้วยเครื่องดื่มทั้งที่มีแอลกอฮอลและไม่มีแอลกอฮอลที่ใช้ในช่วงก่อนการรับประทานอาหาร อาทิ น้ำผลไม้ น้ำอัดลม เบียร์ วิสกี้ จินโทนิค คัมปารีโซดา ไวน์ขาว ไวน์แดง และแชมเปญ

อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบด้วยภาชนะใส่อาหาร ไม้จิ้ม จานและส้อมขนาดเล็ก แก้วใส่เครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ และกระดาษเช็ดมือ

วิธีรับประทาน ใช้ไม้จิ้มหรือมือในกรณีที่เป็นอาหารชิ้นเดียวที่มีขนาดเล็ก และใช้จานแบ่งพร้อมกับส้อมเล็กในกรณีที่เป็นอาหารหลายชิ้นหรือมีขนาดใหญ่เกินคำ แก้วใส่เครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ ควรพันด้วยกระดาษเช็ดมือเพื่อป้องกันการหยดของน้ำที่เกิดขึ้นบนด้านนอกของถ้วยจากความเย็นของเครื่องดื่ม

<u>การเลี้ยงอาหารกลางวันแบบตะวันตก (Luncheon)</u>

รายการอาหารประกอบด้วยของขบเคี้ยวแกล้มเครื่องดื่มก่อนอาหาร อาหารเรียกน้ำย่อย (appetizer) หรือซุป อาหารจานหลัก (main course) และอาหารหวาน (dessert)

รายการเครื่องดื่มประกอบด้วยเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอลและไม่มีแอลกอฮอลในช่วงก่อนการรับประทานอาหาร ไวน์ขาว ไวน์แดง แชมเปญในกรณีที่มีการดื่มอวยพร (toast) ในช่วงก่อนอาหารหวาน และน้ำชาหรือกาแฟ

อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบด้วย จานใส่ขนมปัง ภาชนะใส่เนย จานสำหรับอาหารเรียกน้ำย่อย ถ้วยหรือจานสำหรับซุปพร้อมจานรอง จานสำหรับอาหารจานหลัก จานสำหรับอาหารหวาน ถ้วยน้ำชา ถ้วยกาแฟพร้อมจานรอง แก้วเครื่องดื่มก่อนอาหาร แก้วน้ำ แก้วไวน์ขาว แก้วไวน์แดง และแก้วแชมเปญ มีดตักเนย มีดปาดเนย มีดและส้อมสำหรับอาหารเรียกน้ำย่อยประเภทต่าง ๆ ช้อนซุป มีดและส้อมสำหรับอาหารจานหลักประเภทต่าง ๆ ช้อนและส้อมสำหรับอาหารหวาน และช้อนสำหรับน้ำชาและกาแฟ ที่ใส่กลือและพริกไทย

วิธีการรับประทานใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในทุกรายการ ยกเว้นขนมปังเมื่อบิเป็นชิ้นพอคำและทาเนยแล้วให้ใช้มือและห้ามใช้มีดส้อม แก้วน้ำให้เติมน้ำไว้ได้เลย ส่วนแก้วไวน์และแชมเปญให้ปล่อยว่างไว้จนกว่าจะบริการสุราดังกล่าว

<u>การเลี้ยงน้ำชาตอนบ่าย (Afternoon Tea)</u>

รายการอาหารประกอบด้วยอาหารว่างแบบตะวันตก อาทิ แซนด์วิชที่ตัดเป็นชิ้นเล็กพอคำ ขนมสะโคน ขนมเค๊กที่ตัดเป็นชิ้นเล็ก ทาตผลไม้ เนยสด ครีมสด (whip cream) แยม น้ำชา และกาแฟ

อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบด้วย จาขนาดเล็ก ถ้วยน้ำชา ถ้วยกาแฟพร้อมจานรอง โถนม โถน้ำตาล กาใส่ชา กาใส่กาแฟ ถ้วยใส่เนย ถ้วยใส่น้ำผึ้ง ส้อมสำหรับขนม มีดขนาดเล็กสำหรับเนย และช้อนชากาแฟ

วิธีรับประทานคือ นั่งบนเก้าอี้นวมซึ่งมีโต๊ะขนาดเล็กข้างหน้าหรือด้านข้าง ใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในทุกรายการ ใช้มือในการหยิบแซนด์วิชหรือขนมสะโคนที่ทาเนย และแยมแล้ว และห้ามใช้มีดหรือส้อม การผสมนมกับชาให้ใส่นมก่อนและเทชาลงไปในภายหลัง จากนั้นจึงคนให้เข้ากันด้วยช้อนชา

<u>การเลี้ยงรับรองในช่วงค่ำ (Reception)</u>

รายการอาหาร รายการเครื่องดื่ม อุปกรณ์ที่ใช้และวิธีรับประทานเหมือนกับการเลี้ยงรับรองในช่วงเช้า

<u>การเลี้ยงอาหารค่ำ (Dinner)</u>

รายการอาหาร รายการเครื่องดื่ม อุปกรณ์ที่ใช้และวิธีรับประทานเหมือนกับการเลี้ยงอาหารกลางวัน แต่สามารถมีรายการอาหารที่เพิ่มขึ้นเป็น 4 - 5 อย่าง และการรับประทานน้ำชา กาแฟ สามารถย้ายไปจากโต๊ะได้

<u>การเลี้ยงอาหารว่างตอนดึก (Supper)</u>

รายการอาหารประกอบด้วย แซนด์วิช ซุป อาหารว่างประเภทอื่น และขนมหวาน

รายการเครื่องดื่มประกอบด้วยเครื่องดื่มทั้งที่มีแอลกอฮอลและไม่มีแอลกอฮอล ที่ใช้รับประทานกับอาหาร

อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบด้วย ถ้วยหรือจานใส่ซุปพร้อมจานรอง จานขนาดเล็ก ช้อนซุป มีดและส้อมขนาดเล็ก แก้วใส่เครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ และผ้าเช็ดมือ

วิธีการรับประทานคือใช้อุปกรณ์ในการรับประทานซุป อาหารว่าง และขนมหวาน ส่วนแซนด์วิชใช้มือและห้ามใช้มีดส้อม