



Feestelijk gedekte tafel in 1-2-3

De mooiste feesttafel

Ben je op zoek naar leuke ideeën voor de aankleding van je tafel voor Kerst of Nieuwjaar? Bij SPAR helpen we je graag een handje!

Natuurlijk staan een mooi bestek en borden goed op een feesttafel. Maar door hier en daar kleine accenten aan je tafelschikking toe te voegen, wordt het pas echt een sfeervolle belevenis. En duur hoeft het helemaal niet te zijn. Integendeel.

Deze eenvoudige tips en tricks maken jouw tafel helemaal af.



De basics voor je feesttafel

Je hoeft niet bang zijn om te spelen met verschillende groottes, hoogtes en vormen. Zolang je tafel maar in één geheel bij elkaar past. Psst - een tafelkleed is helemaal geen verplichting.

Kleed je tafel aan met enkele leuke kerstballen, kerstgroen of andere decoratie die nog in je kast staan. Denk maar aan theelichthouders, kandelaars, onderzetters, ... Of haal bij de lokale bloemist een leuk kerststuk als eyecatcher van je tafel. Maar zorg ervoor dat je kleuren in dezelfde tinten blijven. Zo zorg je voor eenheid en wordt het niet te druk aan je tafel.



Tafeldecoratie voor Kerst of Nieuwjaar

Hoe zit dat ook weer met het bestek? Geef je feesttafel een chique tintje door te dekken volgens de regels van de etiquette:

1. Bestek leg je van buiten naar binnen, op volgorde van je feestmaaltijd. Zo ligt het bestek voor je hoofdgerecht het dichtste aan je bord.
2. Het bestek voor je dessert (dessertvork en -lepeltje) leg je bovenaan je bord.
3. Ook de borden zet je op elkaar in volgorde van gebruik: hoofdgerecht - voorgerecht - soepkommetje.
4. De wijnglazen dienen in een diagonale lijn te staan. Zet het glas voor de witte wijn boven het mes van het voorgerecht en werk zo naar binnen: witte wijn, rode wijn (het grootste glas) en water.
5. Je (gepimpte) servet leg je op of links van het bord.

En psst... Dit jaar is gekleurd glas helemaal terug. Goudkleurig, zilverkleurig, donkergroen, als het maar sfeervol en romantisch is.

Ook een persoonlijke touch toevoegen aan je tafel is een leuk detail. Met onderstaande tips maak jij je tafel als gastvrouw of -heer feestelijk op je eigen manier.



Naamkaartjes voor je feesttafel

Heb je een polaroidcamera? Of oude foto's van je gasten? Zet hun naam erop en leg ze op hun zitplaats. Ambiance verzekerd.

Of kies je liever voor iets zoets?

Neem 3 'candy canes' en kleef ze met een lijmpistool aan elkaar. Het gaat ook met doorzichtige kleefband. Een mooi strikje erom en 't is klaar.



Servetten vouwen als een pro

Leg er een knoop in! Sommige mensen kunnen de gekste vormen knopen met hun servetten. Heb jij niet zoveel geduld? Leg er gewoon een grove knoop in en pimp het met een takje rozemarijn of spar.

Tip van SPAR:

Zet hier en daar een potje verse kruiden op tafel. Het is net zo mooi als een duur bloemstuk en het ruikt ook nog eens heerlijk.



Pimp je tafel met gedroogd fruit

Een leuke eyecatcher [in je favoriete feestelijke cocktail of mocktail](#) is huisgemaakt gedroogd fruit. Eenvoudig om te maken en brengt direct een leuke sfeer aan je tafel!

Zo maak je gedroogde citrusschijfjes:

1. Verwarm de oven voor op 100 °C.
2. Was het fruit en snijd in plakken van een 1/2 cm.
3. Dep ze zoveel mogelijk droog op keukenpapier.
4. Leg ze naast elkaar op een rooster.
5. Zet minstens 3 uur in de oven.



Waar kan ik terecht voor het leukste feestmateriaal?

- In de tuinzaak in je buurt vind je het merendeel van wat je nodig hebt.
- Ook de papierhandel kan je heel wat inspiratie geven.
- Zelfs een tweedehandswinkel is een leuke optie.

Maar de beste shop is de natuur zelf! Ga op zoek naar noten, bladeren, takken, dennenappels,... geniet ervan!

En voor al het lekkers op je tafel, kom je gewoon lekker makkelijk [naar je dichtstbijzijnde SPAR](#).

Fijne feestdagen!
