



Văn hóa giao tiếp trong tổ chức tiệc

Bởi:

nguyentien thong

Một số vấn đề về giao tiếp

PHÉP LỊCH SỰ TRONG XÃ GIAO

(Đối với giao tiếp trong xã hội và giao tiếp giữa các quốc gia)

Tổ chức và tham gia tiệc là một hình thức phổ biến của giao tiếp. Nó thể hiện sự nhiệt tình, thân thiện, sẵn sàng hợp tác, quan hệ, lòng mến khách, sự cởi mở, đồng thời biểu hiện truyền thống hiếu khách, nét đẹp văn hóa mang bản sắc của chủ nhà. Trong cuộc sống chúng ta tham gia nhiều loại tiệc khác nhau: tiệc lớn nhất và trang trọng nhất gọi là quốc yến (nhân dịp kỷ niệm những ngày lễ lớn của dân tộc, những dịp đón nguyên thủ quốc gia, thủ tướng các nước). Ngoài ra còn có nhiều loại tiệc khác như tiệc đứng, tiệc ngồi, tiệc lớn, tiệc nhỏ, tiệc trà, v.v...

Người châu Âu thì phân ra nhiều loại: tiệc lớn (đại yến) gọi là bắngkê (banquet); rồi cocktail, lunch, sauterie, gouter, surprise partie, pique-nique, v.v... Thực ra có thể dịch là: tiệc lớn, tiệc nhỏ, tiệc trà, tiệc dã ngoại, v.v...

Người Việt Nam có tập quán thường gọi các tiệc lớn nhỏ với ba tên sau đây: chiêu đãi, cốc tay, tiệc trà. Nhưng đây là gọi trong các buổi chiêu đãi chính thức hoặc trong ngoại giao; còn thân mật, bạn bè, kể cả mời trong dịp đám cưới thì đều dùng các tên sau đây: bữa cơm thân mật, mời dự ăn sáng, ăn trưa, ăn tối, v.v... không ai viết và nói: "mời dự chiêu đãi nhân dịp đám cưới con chúng tôi". Người châu Âu khi mời dùng bữa cơm thân mật bạn bè, cũng có tập quán tương tự.

Tổ chức tiệc ngồi

- Cần kiểm tra bàn tiệc thật chu đáo trước khi khách đến.

- Màu khăn phủ trên bàn tiệc phù hợp cũng thể hiện sự lịch sự đối với khách và cũng nói lên tính chất của bàn tiệc: màu trắng nếu chiêu đãi chính thức trọng thể, các cuộc chiêu đãi thân mật có thể dùng các màu khác hoặc màu trắng cũng được.

- Chỗ ngồi của từng vị khách phải thoải mái, không quá chật.

- Trước mặt mỗi vị khách, để một đĩa lớn làm nền lót đặt lần lượt các đĩa ăn khác lên đĩa lớn đó, đặt sẵn một đĩa vừa lên đĩa lót đó dùng cho các món khai vị. Nếu là tiệc vào buổi trưa, trên đĩa có đủ khăn ăn, gấp thành các kiểu dáng đẹp. Nếu chiêu đãi vào bữa tối thì đặt sẵn lên đĩa lớn một đĩa có đáy sâu để ăn xúp - thường là món ăn đầu tiên để ăn tối. (Ở Việt Nam thường ăn xúp sau khi khai vị, ở Trung Quốc và một số nước khác, xúp thường là món ăn cuối cùng, điều này tùy tập quán từng nước, không có gì vi phạm phép lịch sự). Tại các cuộc chiêu đãi trọng thể chính thức không cần dùng đĩa lớn để lót.

- Trước mặt mỗi vị khách, để chén nhỏ dùng rượu mạnh, cốc vang đỏ khi ăn thịt, cốc vang trắng khi ăn cá, cốc dùng nước trắng, nước suối hoặc nước hoa quả, cốc sambanh. Các cốc chén có thể bày một hàng hoặc hai hàng trước mặt khách. Nếu bày một hàng thì các cốc lớn bày phía tay trái của khách, chén rượu và cốc sambanh phía tay phải của khách. Nếu bày hai hàng thì các cốc lớn ở hàng trước, chén rượu và cốc sambanh ở hàng sau. Trước mặt khách còn có dụng cụ nhỏ đựng muối, tiêu, ớt, v.v... và gạt tàn thuốc lá.

- Bên phải của khách nếu đặt giá gác dao ăn thì bày từ bên ngoài vào: một thìa canh để dùng xúp, một dao ăn thịt, một dao ăn cá nếu có cá. Tại các cuộc chiêu đãi trọng thể chính thức không dùng giá gác dao ăn.

- Bên trái của khách, bày từ bên ngoài vào phía khách: một đĩa ăn thịt, một đĩa ăn cá nếu có cá. Nếu có nhiều món ăn thì dọn hết dao và đĩa cũ đã dùng và thay thế bằng dao và đĩa mới (bên trái thường không để giá gác dao như bên phải).

- Một miếng cátông con, thường là màu trắng, trên đó viết tay hoặc đánh máy họ tên vị khách, đặt trước mặt vị khách đó, một bản thực đơn thường là màu trắng viết tay hoặc chữ in (không đánh máy thành nhiều bản), có hoa văn trang trí trên thực đơn đó và được đặt trên miếng một cốc lớn trước mặt khách.

- Trước khi ăn tráng miệng, trừ cốc sambanh, còn thì dọn hết cốc chén, bát đĩa, dao đĩa đã dùng và bày chén để uống chè hoặc cà phê, đĩa con, dao con, cùi đĩa nhỏ và bình đường nhỏ cần cho khi uống cà phê.

Trang trí bàn tiệc

- Thường người ta dùng màu trắng để trang trí bàn tiệc, hoặc có thể các màu khác, nhưng phải hài hòa với hình khối và màu sắc của gian phòng nơi diễn ra bữa tiệc.

- Có thể đặt một lọ hoa ở giữa bàn tiệc hoặc hai lọ hoa nhỏ ở hai đầu bàn tiệc, cuống hoa cần cắt ngắn; hoặc dùng những bình nhỏ xiu cắm 1, 2 hoặc 3 bông hoa đặt ở phía tay phải mỗi vị khách.
- Ngày Tết, nếu cần chiêu đãi khách, thì không cắm hoa vào bình hay vào chậu mà rải hoa và lá trên mặt bàn (cần xếp cho đẹp) hoặc đặt trên mặt bàn một bông hoa nhỏ ở phía tay phải mỗi vị khách.
- Người ta thường dùng các cây nến giả bằng điện để thắp sáng các bữa tiệc nếu tiệc tổ chức vào buổi tối; có thể dùng ánh sáng bằng các bóng điện thật, nhưng mọi loại ánh sáng dùng trong bữa tiệc phải dịu và dễ chịu, không có sự phân biệt về ánh sáng đối với một vị nào trong bữa tiệc, ngoại lệ có yêu cầu riêng.
- Các món ăn cần làm thế nào có thể thích hợp chung với mọi vị khách trong bữa tiệc; tránh những món ăn hoặc những gia vị quá cay, quá chua hoặc quá đắng có thể thích hợp với một vài vị trong bữa tiệc, nhưng không thích hợp với nhiều người khác. (Những người đang phải kiêng kỵ nhiều món ăn thì không nên mời đến dự tiệc mà nên thể hiện tình cảm bằng cách khác).
- Cần có vang trắng độ mạnh khi ăn cá, tôm, cua; cần có vang đỏ khi ăn thịt, pho mát; cần có bia khi ăn xúc xích nướng hoặc xúc xích hấp còn nóng hoặc khi ăn bắp cải muối; cần có nước trắng, nước sồi, nước hoa quả khi ăn kem; cần có vang trắng nồng độ nhẹ hoặc sambanh khi ăn tráng miệng.
- Vang đỏ để ở bàn không cần lạnh; vang trắng cần để ở tủ lạnh trước khi đưa ra dùng; sambanh cần ngâm trong chậu có nước đá; khi khai vị không dùng các loại rượu vang; những chai rượu cổ cần luôn luôn để trong cái làn đẹp.
- Chỗ ngồi danh dự dành cho chủ nhà: nếu là một bàn tiệc thì ông chủ, bà chủ ngồi đối diện nhau ở chính giữa bàn; các vị khách là quý bà thì theo thứ tự được xếp bên tay phải, rồi tay trái ông chủ; các vị khách là quý ông thì theo thứ tự được xếp bên tay phải, rồi tay trái bà chủ. Cũng có trường hợp ông chủ, bà chủ ngồi đối diện nhau ở hai đầu bàn. Các quý bà được xếp bên tay phải, rồi tay trái ông chủ cho đến giữa bàn. Các quý ông được xếp bên tay phải, rồi bên tay trái bà chủ cho đến giữa bàn (như vậy giữa bàn thường là những vị khách theo thứ tự sau cùng). Nếu trường hợp chỉ có ông chủ hoặc một bà chủ thì vị chủ nhà đó chiếm một chỗ danh dự ở giữa bàn; vị khách chính sẽ ngồi đối diện vị chủ nhà ở giữa bàn; các vị khách sau đó tiếp tục được xếp bên tay phải rồi tay trái của vị chủ nhà (trường hợp này vị chủ nhà không ngồi ở đầu bàn nữa).

Vào dự tiệc

- Với khách, trước khi bước vào phòng dự tiệc, cần xem sơ đồ bàn tiệc để biết chỗ ngồi của mình.

- Tại phòng chờ, khi uống rượu khai vị, chủ nhà nâng cốc chúc sức khỏe các vị khách.
- Tại các buổi chiêu đãi chính thức trọng thể, khi uống rượu khai vị ở phòng chờ, cũng như suốt thời gian ở bàn tiệc, chỉ nâng cốc chúc mừng (không nâng cao quá), rồi uống rượu, không chạm cốc.
- Nếu cả hai vợ chồng chủ nhà cùng dự tiệc, thì khi bà chủ nhà mời khách vào phòng tiệc, bà chủ đi trước, rồi lần lượt khách nữ đi theo; sau đó đến khách nam. Ông chủ là người vào sau cùng. Các buổi tiệc trọng thể, thí dụ các quốc yến thì chủ nhà và khách chính vào trước, hoặc khi các vị khách đã tề tựu đầy đủ, rồi chủ nhà và khách chính mới xuất hiện.
- Bà chủ, khi đã vào phòng tiệc thì đứng sau chiếc ghế dựa là chỗ ngồi của mình, thân mật mời khách vào.
- Các vị khách ngồi sau khi chủ nhà đã ngồi. Có nơi, trước khi bữa tiệc bắt đầu thì chủ nhà phát biểu mấy câu, hoặc đọc bài phát biểu, rồi nâng cốc chúc mừng khách; nếu là quốc yến, trước khi phát biểu thường cử hành quốc ca nước chủ nhà và nước của khách.
- Các món ăn cần phục vụ nữ trước: mời bà ngồi bên phải chủ nhà trước, sau đó mời bà ngồi bên trái và cứ tiếp tục như thế, sau cùng mới đến bà chủ; sau đó mới mời đến các ông chủ. Nếu có hai người phục vụ thì một người mời bên nữ, một người mời bên nam; nếu có đông người phục vụ thì người phục vụ cần xem khi nào bàn chính bắt đầu thì các bàn khác mới phục vụ theo nguyên tắc phục vụ nữ trước, nam sau.
- Nếu trong bàn tiệc không có khách nữ, chỉ có nữ chủ nhà thì người phục vụ cần mời nữ chủ nhà trước, rồi lần lượt mời đến các vị khách và ông chủ là người mời sau cùng nếu ông chủ cùng dự.
- Sau khi người phục vụ mời món ăn rồi, chủ nhà ăn thì khách mới ăn; cũng có thể sau khi người phục vụ đã tiếp món ăn, khách có thể ăn, không cần đợi chủ nhà, nhưng không ăn nhanh, ăn vội.
- Người phục vụ tiếp món ăn và rót rượu đều làm ở phía tay trái khách. Có một số nước châu Á, đôi khi bày các món ăn trên bàn, khách có thể tùy ý ăn món gì hoặc nhiều hoặc ít, trừ món xúp hoặc một vài món nóng khác thì đưa sau; hoặc trong các bữa chiêu đãi thân mật, chủ hoặc khách thường lịch sự hỏi nhau xem muốn dùng món nào, rồi nhẹ nhàng tiếp cho nhau. Đây là tập quán lâu đời cần được ghi nhận.
- Chủ nhà cần luôn luôn ngồi với khách, không đứng lên ngồi xuống nhiều, trừ bữa tiệc nhỏ thân mật, ít người, bà chủ thường phải đứng lên để đón tiếp người nhà đưa các món ăn cho kịp, cho chu đáo.

Món ăn tại tiệc ngồi

Trong các bữa tiệc có thể có nhiều món ăn Âu, Á khác nhau. Tại những bữa tiệc trang trọng, thường có những nguyên tắc chung cho việc sử dụng, sắp đặt các loại món ăn.

Món khai vị

Các món ăn khai vị được chuẩn bị trước và bày sẵn trên đĩa. Món khai vị thông thường là sandwich tức là bánh mỳ cắt nhỏ hình tròn, hình vuông...kẹp với thịt nướng hoặc xúc xích, pate, cá mực hoặc tôm, cua, trứng cá, ôliu muối, cà chua, dưa chuột... Đó là các món khai vị nói chung. Khách không nhất thiết phải dùng tất cả món này.

Tại tiệc ngồi, thường ít dùng sandwich, người phục vụ bày sẵn dụng cụ ăn trên bàn. Bên tay trái của khách đặt sẵn đĩa bánh mỳ. Lúc khách an tọa, người phục vụ đưa đĩa thức ăn khai vị mời khách. Món khai vị thường được dùng ở mức vừa phải, vì sau đó còn nhiều món khác.

Khác với tiệc đứng, trong tiệc ngồi khách dùng đĩa để ăn các món khai vị, trừ củ cải đỏ, có thể dùng tay.

Món xúp

Ở châu Âu, món xúp thường ăn sau món khai vị, nhưng người châu Á lại coi xúp là món cuối cùng của bữa tiệc. Có nước ăn xúp vào giữa bữa tiệc, có nước lại ăn hai loại xúp khác nhau trong bữa tiệc.

Sau món khai vị, người phục vụ đặt trước mặt khách một đĩa sâu lòng kèm theo thìa đặt trước đĩa, sau đó mời khách, khi được khách đồng ý thì múc xúp đổ đầy lòng đĩa. Ở châu Âu, nếu ăn nước xáo hoặc canh thì dùng đĩa đặt xuống dưới, bát đặt lên trên đĩa dùng đựng nước xáo hoặc canh.

Ở châu Á sử dụng bát và thìa để ăn xúp, chứ không dùng đĩa.

Nếu xúp, canh hoặc nước xáo còn nóng nên dùng thìa nhẹ nhàng đảo qua bát xúp. Khi ăn không nâng bát (hoặc đĩa) lên khỏi mặt bàn. Không húp thành tiếng động, không để thìa va chạm thành tiếng; không vét hết đĩa xúp.

Chú ý đối với các món thịt

Trong bữa tiệc, món ăn được chế biến từ thịt động vật là phổ biến nhất và rất phong phú. Ngay ở Việt Nam, thịt bò được chế biến thành "thịt bò bảy món" dùng trong các bữa tiệc đãi khách quốc tế. Hiện nay nhiều người châu Á ngày càng dùng các món ăn bằng thịt của người châu Âu và ngược lại.

Tuy nhiên, trong khi chiêu đãi các món ăn bằng thịt cũng cần phải chú ý một vài điểm sau:

Người châu Âu thường sử dụng thịt để chế biến các món thịt quay, hầm, rán. Do đó, khi đãi khách châu Âu cần chú ý bớt những món thịt luộc, không nên đãi khách các món tiết canh, lòng lợn, thịt chó, chỉ nên đãi các món này trong trường hợp khách là bạn thân thiết và có yêu cầu.

Trường hợp chiêu đãi khách các món ăn chế biến từ các loại động vật như khi, trần, rắn, dơi... cần phải có sự đồng ý trước của khách.

Về gia vị, trong các món ăn nói chung, nên tránh các loại gia vị quá cay, tránh những món thịt nấu với gia vị như riềng, mẻ, mắm tôm.

Trường hợp đặc biệt, khách là người Việt Nam được người châu Âu chiêu đãi thì khách nên tránh đề nghị chủ nhà cho ăn món chim bồ câu. Nhưng nếu chủ nhà là người Việt Nam, vẫn có thể chiêu đãi khách món này, và người châu Âu vẫn ăn bình thường. Lý do chính là người châu Âu không có tập quán chủ động giết chim bồ câu làm thịt đãi khách.

Khi chế biến các món ăn chiêu đãi khách, chủ nhà cần phải quan tâm đến vấn đề ăn kiêng của khách.

Khi đãi khách quốc tế là nguyên thủ quốc gia, thủ tướng, bộ phận lễ tân nước chủ nhà nhất thiết phải điện hỏi lễ tân nước được mời để biết khách kiêng những món gì. Đối với những bữa tiệc trọng thể hay thân mật, chủ nhà cũng nên hỏi khách về vấn đề này, đặc biệt đối với khách là những người theo tôn giáo.

Một điểm cần lưu ý nữa là sau khi đã tìm hiểu kỹ về vấn đề ăn kiêng, chủ nhà phải hết sức cẩn thận. Khi đưa các món thịt mời khách, phải đưa đúng người, đúng chỗ, tránh đưa nhầm lẫn.

Trong khi ăn các món thịt, khách dùng các dụng cụ như dao, đĩa...trừ thịt chim, thịt gà có thể dùng tay, nhưng nhất thiết phải có bát nước rửa tay như khi ăn các món tôm cua (bát nước rửa tay bằng thủy tinh, nước trong, có mấy cánh hoa hồng rắc ở trên. Lúc rửa, không phải nhúng cả bàn tay mà chỉ nhẹ nhàng chấm mấy đầu ngón tay vào nước).

Xử lý món ăn phiên phức

Trứng cá loóc

Trứng lacoóc chỉ nhúng nước sôi khoảng 1-2 phút, lấy ra để trên giá đựng trứng, đặt trước mặt khách kèm một đĩa không.

Khách dùng cùi dĩa con, khê đập vào đầu nhọn quả trứng, bóc vỏ trứng để một chỗ trống có thể dễ dàng bỏ thìa vào; sau đó dùng dĩa nhẹ nhàng làm thủng màng bọc quả trứng, lấy chút muối (đặt sẵn trên mặt bàn) để bỏ vào quả trứng và quý khách dùng cùi dĩa để xúc trứng ăn.

Vì lòng đỏ trứng gà chưa chín, khi ăn cần lưu ý không để lòng đỏ trứng gà dấy trên môi. Khi ăn trứng, quý khách có thể ăn thêm bánh mì, nhưng không dùng bánh mì chấm vào lòng đỏ trứng để ăn.

Trứng tráng hoặc ốp lết

Đối với món trứng tráng thì lòng đỏ, lòng trắng được đánh lẫn lộn, sau đó tráng chín rồi để nguyên cả mảng trứng hoặc đánh tơi từng miếng nhỏ; còn món trứng ốp lết khi tráng chỉ chín ít lòng trắng, lòng đỏ gần như còn nguyên.

Với trứng ốp lết, khách dùng cùi dĩa lấy muối để sẵn trên bàn rắc lên trứng, sau đó dùng thìa lớn và dĩa để ăn với bánh mì. Không nên để lòng đỏ trứng dấy trên môi.

Các loại trứng nói trên, phương Đông, phương Tây thường ăn vào bữa sáng, lúc điếm tâm, tuy nhiên cũng có thể vào bữa trưa hoặc bữa tối theo yêu cầu của khách.

Trứng vịt lộn được một số nước châu Á, trong đó có Việt Nam, dùng đãi khách nước ngoài trong các tiệc thân mật. Hiện nay, trứng vịt lộn đã được đưa từ châu Á sang châu Âu và một số nơi ở Bắc Mỹ.

Cua

Cua là món ăn tương đối phổ biến từ Đông sang Tây.

Cách ăn cua luộc: trước mặt khách, ngoài dao, thìa, dĩa, có thêm cái kẹp bằng kim loại kèm hai dĩa và một bát bằng thủy tinh có hoa văn trang trí, trong đó đựng nước trong suốt dùng rửa tay, trên mặt nước thả mấy cánh hoa hồng.

Ăn món cua luộc, khách có thể cầm tay: Đầu tiên bóc yếm cua, tách mai cua và để mai xuống dĩa, dùng thìa lấy muối trên bàn rắc lên thịt cua rồi để vào dĩa khác; sau đó, khách nhúng tay vào bát nước, dùng khăn lau tay rồi dùng dao và dĩa ăn thịt cua (nhúng nhẹ nhàng mấy đầu ngón tay vào nước, không nhúng cả bàn tay).

Dùng kẹp bằng kim loại bóp kẹp hai càng cua lớn, bóc vỏ vào dĩa và ăn thịt càng cua, lưu ý chỉ ăn hai càng lớn, không ăn càng nhỏ. Sau đó nhúng rửa tay vào bát nước.

Ở vùng Camrátca của Nga có giống cua rất lớn, có con dài hơn một mét. Người Nga đóng hộp xuất khẩu đến rất nhiều nơi trên thế giới. Thịt cua hộp này được cắt thành khúc nhỏ dùng trong các món ăn khai vị.

Tôm

Tôm là món sang trọng, nhưng ăn khá phức tạp: vừa dùng tay, vừa dùng dao, thìa, đĩa...

Có nhiều loại tôm, nhưng có thể chia làm 3 loại: tôm lớn như tôm hùm (Homard), tôm he (Langoustine) và tôm nhỏ (Crevette). Trước khi ăn món này, người phục vụ cần bày trước mặt khách đầy đủ dụng cụ: đĩa, dao, thìa, đĩa, và bát thủy tinh đựng nước rửa tay.

Loại tôm lớn thường luộc hoặc rán. Nếu tôm chưa được bóc vỏ thì dùng tay bóc hết vỏ tôm bỏ vào một đĩa. Không cầm cả con tôm đã bóc vỏ để ăn mà đặt nó vào một đĩa khác, sau đó nhúng và rửa qua mấy đầu ngón tay trong bát nước rửa tay. Khi ăn dùng đĩa, dao. Gia vị dùng để chấm là muối tiêu.

Thịt tôm cùng với thịt cua và gia vị nấu thành xúp, làm thành chả, đều là những món ăn tốt dùng để đãi khách. Tôm nhỏ đã bóc vỏ hấp chín kẹp với bánh mỳ thành món ăn khai vị; thịt tôm xay nhỏ trộn với bột gạo hoặc bột mỳ làm thành bánh phồng tôm, cũng là một món ăn khai vị được khách ưa thích.

Trai

Khi ăn món trai (moule) phải dùng dao nhỏ, khẽ cạy miệng trai, rắc muối tiêu vào miệng trai, sau đó dùng đĩa xúc thịt trai để ăn. Không đưa vỏ trai lên miệng để húp nước.

Ốc

Nếu ăn ốc đã luộc thì dùng dao nhỏ khẽ nhẻ miệng ốc, rồi dùng đĩa nhỏ kéo thịt ốc. Khác với món ốc dân dã của Việt Nam thường chấm với nước mắm gừng, ốc trong bữa tiệc thường chấm với muối tiêu. Không đưa con ốc lên miệng để hút nước.

Sò huyết

Sò huyết được coi như một loại thuốc bổ. Sò huyết dùng trong các bữa tiệc chính thức hoặc thân mật với số lượng thực khách ít. Người phục vụ đặt trước mặt quý khách một lò nhỏ than đang bốc cháy kèm một cặp bằng kim loại, các thứ dụng cụ khác, kể cả bát, đĩa.

Khách dùng cặp đặt con sò huyết lên trên lò cho đến khi chín, tức là khi miệng con sò tự động mở ra. Trong ruột con sò lúc đó vẫn có màu máu tươi nhưng đã ăn được. Quý khách dùng cặp đưa ra đĩa; dùng đĩa nhỏ xúc ruột sò huyết ra bát, cho nước xốt và rau thơm các loại vào (mỗi thứ một ít), rồi dùng thìa hoặc đũa để ăn. Cách ăn này xuất phát từ phương Đông rồi lan sang phương Tây. Cũng như khi ăn các món trên, không nên cầm bát húp nước sò huyết.

Những điều cần chú ý trên bàn tiệc

Khách không nên ăn trước mọi người. Khi ăn bánh mì, nếu bánh mì đã cắt lát, không nên dùng dao cắt nhỏ thêm, mà dùng tay bẻ nhẹ nhàng. Không để vụn bánh mì rơi vãi trên mặt bàn. Đối với những thức ăn như: xôi, bánh nướng, bánh hấp... thì có thể dùng tay để ăn.

Đường cát đựng trong âu con, dùng thìa nhỏ để lấy. Nếu là đường miếng thì sử dụng cặp để gắp.

Đôi khi trong bữa tiệc, kể cả tiệc ngồi trang trọng, người ta thường dùng các món như: gà, vịt, bò câu quay hoặc rán. Nếu thấy chủ nhà ăn các món ăn này bằng tay thì khách cũng có thể làm theo.

Nước xốt là thứ nước dùng để chấm đồ ăn, hoặc để rưới lên đồ ăn. Các món xào, nấu, hầm, v.v... sau khi đã ăn hết cái, còn lại nước, thì cũng gọi là nước xốt. Khách chú ý không dùng thìa, muống để vét nước xốt, mà nên bẻ vài miếng bánh mì nhỏ, nhẹ nhàng bỏ vào đĩa, rồi dùng đĩa lật đi lật lại miếng bánh mì để nước xốt thấm vào rồi lấy lên. Cách ăn này chỉ sử dụng tối đa ba lần trong bữa tiệc. Trong không dùng đĩa cắm vào bánh mì rồi miết đi miết lại trên đĩa ăn nhằm thấm được nhiều nước xốt.

Nếu khách ăn cơm thì chủ nhà nên có món canh, kèm theo thìa, đũa. Trường hợp tiệc có lẫn các món Âu, Á thì khách không nên trộn cơm với nước xốt vào trong đĩa; cũng không nên dùng thìa hoặc muống để vét nước xốt cho vào cơm; càng không nên đồ cả đĩa xốt vào đĩa hoặc bát cơm của mình, mà phải ra hiệu cho người phục vụ rưới nước xốt vào.

Khi người phục vụ mang đồ ăn đến, không nên chọn miếng này, hoặc miếng kia, mà tùy người phục vụ tiếp món ăn cho mình. Nếu người phục vụ mời chọn, thì tùy ý mà chọn. Không nên lấy nhiều đồ ăn vào đĩa. Lấy vừa phải, ăn vừa đủ, không nên để thừa nhiều đồ ăn. Nếu món ăn nào không thích thì không nên ăn gượng. Nếu phải ăn kiêng thì có thể từ chối khéo.

Không nên ăn miếng quá to, cũng không há mồm to để ăn; không nên nhai nhồm nhoàm. Ăn xúp không để có tiếng động. Tránh ợ hoặc nấc khi đang ăn. Nếu muốn hắt hơi, cần quay lại đằng sau, dùng mùi xoa che mũi mà hắt hơi càng nhẹ càng tốt.

Ăn một món thấy ngon, khách không nên chủ động yêu cầu cho thêm món ăn ấy nữa, trừ trường hợp người phục vụ chủ động mời khách ăn thêm.

Đồ uống trong tiệc ngồi

Những tiệc ngồi trang trọng thì dù đông hay ít khách, không bao giờ để các đồ uống (các chai rượu, bia, nước ngọt, v.v...) trên bàn mà để ở bàn nhỏ cạnh bàn tiệc, hoặc ở phòng nhỏ khuất bên trong, hoặc ở trên xe đẩy lịch sự, êm, nhẹ, không gây tiếng động mạnh quanh bàn tiệc.

Trường hợp bữa tiệc ngồi mà ít người, nhưng thân mật, thì có thể để trên bàn tiệc các chai rượu, bia, v.v... nhưng nên để sao cho không vướng tay khách; nên có dụng cụ mở chai để bên cạnh để nếu khách muốn, có thể mở và tự động rót lấy.

Những bữa tiệc ngồi đông khách, nên có người phục vụ chuyên nghiệp về đồ uống. Trường hợp thân mật ít khách, người phục vụ bàn tiệc hoặc chủ nhà tiếp đồ uống nhưng cần chú ý mấy điểm sau:

- Lúc rót đồ uống cho khách nên có khăn màu trắng sạch, cầm lót tay ở chai, để rượu có chảy ra vỏ chai ít nhiều thì có thể lau được ngay vỏ chai và tay luôn luôn sạch.
- Khi rót thì tay cầm ở giữa thân chai, không nên cầm ở cổ chai.
- Nếu rót từ một bình to không có quai thì nên cầm ở cổ bình.
- Nếu rót từ một lon bia hoặc từ một cốc to sang cốc nhỏ thì nên cầm ở giữa thân lon hoặc giữa thân cốc to.
- Chỉ nên rót 3/4 cốc, hoặc chỉ rót để cách miệng cốc hai hoặc ba centimet.
- Rót xong thì nhẹ tay quay khoảng 1/2 vòng miệng chai trên cốc để tránh nước rót xuống bàn.

Uống rượu và tiếp rượu

Tuy rượu, bia ít khi thiếu trong các buổi chiêu đãi, nhưng nếu lạm dụng thì rượu cũng có hại với sức khỏe.

Trên thế giới có những nước nghiêm cấm uống rượu trong giờ làm việc, nhất là trong ngành đối ngoại, ngành cơ mật cấm uống rượu say khi tiếp khách, hoặc có nước chỉ cho phép những người đang làm việc ở các ngành trên được uống 1/3 tử lượng của mình. Vì "rượu vào lời ra".

Uống 1/3 tử lượng của mình, nhưng gặp phải rượu có nồng độ khá mạnh, 70 độ thì lập tức sau khi uống rượu phải uống liền mấy cốc nước suối hoặc nước cam, chanh, hoặc ăn trái cây. Làm được như vậy thì khỏi bị say rượu.