

## 歐洲餐廳文化

在歐洲的西餐廳用餐跟在台灣的西餐廳也有些許的不同之處，這邊會就我自己的經驗介紹一些比較不一樣的地方！

### 餐前飲料

通常在入座後沒多久服務生就會來問你想要喝什麼飲料，依照歐洲的習慣都會在這個時候點一杯酒精或是軟性飲料，如果去更正式一點的餐廳，服務生還會問你需不需要礦泉水或氣泡水，但通常礦泉水都是要收費的，我在魯汶的餐廳能要到免費 tap water 的經驗也比較少。可樂果汁等軟性飲料價位大概在 3~4 歐，一杯紅白酒的價位則大概在 5~6 歐。

### 開胃菜及主菜

一般在餐廳裡不一定要點開胃菜，湯品沙拉等都算在開胃菜的範圍內，如果同桌有人點開胃菜的話，服務生就會等開胃菜吃完後才一起上主餐。通常在主菜之前還會送上麵包和橄欖等開胃小點，如果想要更多麵包的話都可以再和服務生要！另外這裡的主菜通常都會附有各種馬鈴薯，最常見的就是薯條、薯泥和一種像可樂餅的炸馬鈴薯泥 (croquette)，在點餐時都可以自己選擇。主菜價位大概在 10~20 歐左右。

在這邊也推薦一道比利時的特色料理 Vol-au-vent，是一道酥皮搭配白醬雞肉的料理，口味接受度應該蠻高的，感覺在台灣吃不太到，如果有機會的話可以吃看看！

### 咖啡及甜點

在用完主菜後服務生會再過來詢問需不需要餐後咖啡和甜點，因此咖啡和甜點不需要在一開始就先點，可以等到吃完主食之後再向服務生加點就好！一般咖啡的價位在 3~5 歐元，而甜點則是在 5~10 歐左右。

### 結帳

大部分餐廳都會提供桌邊買單的服務，不像台灣通常需要到櫃檯結帳，而在比利時使用信用卡結帳比較普遍，但如果要用現金還是可以的。另外在比利時餐廳內用通常不需要特別給小費，但在其他國家可能情況不同，如果有出國的話要再查看相關分享。