

Ein Tipp vom Profi

Die Floskel „Schmeckt’s?“ sollte Ihnen bei Schweizer Gästen nicht über die Lippen kommen. In der Schweiz bedeutet schmecken nämlich, dass etwas nicht gut riecht.

Bevorzugte Getränke

Der Schweizer Gast wählt meist italienische (Campari, Wermut) oder französische (Dubonnet, Byrrh, Cynar) Aperitifs.

Zu den Hauptmahlzeiten werden Weine aus der Schweiz, Frankreich oder Italien bevorzugt, aber auch andere Weine finden nach entsprechender Beratung Zustimmung.

Als Digestif wählt man Weindestillate (Cognac), Träsch (Tresterbrand), Pflüml (Zwetschenbrand), Vieille Prune (im Eichenfass gelagerter Pflaumenbrand), Williamine (Williams-Birnenbrand), Zuger Kirsch oder Liköre.

Nach dem Essen wird gerne ein guter Kaffee getrunken, der mit Zuger Kirsch, Pflüml oder Cognac ergänzt werden kann.

Gäste aus Italien

Italiener sind es im Urlaub gewohnt, drei Mahlzeiten am Tag einzunehmen, wobei die Hauptmahlzeit das Abendessen ist. Dieses wird jedoch nicht vor 20.00 oder 20.30 Uhr eingenommen.

Das **Frühstück** (prima colazione) besteht in der Regel aus Kaffee mit Milch oder Obers und einer Brioche.

Das **Mittagessen** (pranzo) setzt sich meist aus Vorspeise (Pastagericht), Fleisch oder Fisch, Süßspeise, Eis, Käse und Obst zusammen. Das Gemüse wird meist gesondert serviert.

Das **Abendessen** (cena) ist die Hauptmahlzeit und wird meist mit Antipasti (kalten und warmen Vorspeisen) begonnen. Anschließend werden als „primi

ITALIENER
SIND WAHRE
GENIESSER
– SIE ESSEN
GERNE UND
VIEL. EIN
ANSTÄNDIGES
ESSEN BESTEHT
FÜR SIE AUS
MEHREREN
GÄNGEN, ZU
DEM MAN SICH
GEFÄLLIGST
ZEIT ZU NEH-
MEN HAT.



piatti“ Suppe oder Teigwaren bzw. Reisgerichte angeboten. Als Hauptgericht (secondo piatto) werden Fleisch, Fisch, aber auch Krustentiere gereicht. Als Krönung eines guten Essens bietet man nach dem Hauptgang zuerst Käse und dann eine Süßspeise (Cremen, Eis oder Obst) an.

Wissenswertes zu italienischen Gästen

Italienische Gäste sind häufig gesehene und anspruchsvolle Gäste in Restaurants. Tischtuch und Stoffserviette sind für italienische Gäste ein Muss.

Der Aperitif wird von Italienern fast immer in einer Bar eingenommen, bevor sie dann in das Restaurant gehen bzw. von der Hotelbar zum Tisch geleitet werden.

Weißbrot und Grissini (dünne, knusprige Gebäckstangen) werden zu allen Mahlzeiten konsumiert und sollten unaufgefordert serviert werden.

Ein Tipp vom Profi

Eine Verrechnung von Brot stößt bei italienischen Gästen auf völliges Unverständnis, da es in Italien Sitte ist, zum Essen Weißbrot zu reichen. Wenn man bedenkt, wie viel italienische Gäste konsumieren (und sie sind niemals Einzelgäste), fällt das bisschen Brot wirklich nicht ins Gewicht. Kleinliche Abrechnung ist hier völlig fehl am Platz!

Salate werden in Italien immer vor dem Hauptgang serviert und vom Gast selbst mariniert. Karaffen mit Weinessig (Rotwein-, Balsamicoessig) und Olivenöl sollten daher immer gereicht werden.

Geriebener Parmesan zu Pastagerichten und Risotti ist eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie Zitronenhälften, die zu gegrillten bzw. gebratenen Fisch- und Fleischgerichten serviert werden.

Auch wenn es für manche Gastronomen unvorstellbar ist, sollte Wasser in einer Karaffe immer unaufgefordert eingestellt werden.

Fremdsprachenkenntnisse sollte man bei italienischen Gästen nicht voraussetzen. Ein häufiger Kritikpunkt, den italienische Gäste immer wieder äußern, sind die fehlenden italienischen Übersetzungen in Speisekarten. Servicemitarbeiter, denen Italienisch geläufig ist (und sei es auch nur bruchstückhaft), haben bei Italienern einen Stein im Brett.

Einige gebräuchliche Ausdrücke

guten Tag, guten Morgen	buongiorno
guten Abend	buona sera
willkommen	benvenuti
auf Wiedersehen	arrivederci
bitte	prego per favore
danke	grazie

zum Wohl	salute
Rechnung (Die Rechnung bitte!)	conto (Il conto per favore!)
Kuvert	coperto
Mineralwasser mit Kohlensäure	acqua minerale (f.) gasata, con gas
ohne Kohlen-säure	naturale, senza gas, non gasata
Bier	birra (f.)
Weiß-/Rotwein	vino (m.) bianco/rosso
trocken	secco
süß	dolce
kalte und warme Vorspeisen	antipasti
Suppen	minestre
Brot	pane (m.)
Essig	aceto (m.)
mit Öl (immer Olivenöl)	con olio
Teigwaren	Pasta
Fleisch	carni
Kalb	vitello (m.)
Rind	manzo (m.)
Schwein	maiale (m.)
Lamm	agnello (m.)
Huhn	pollo (m.)
Fisch	pesce (m.)
Meeresfrüchte	frutti di mare
in Butter zube-reitet	al burro
braten	arrostire
grillen	fare ai ferri
sieden	bollire
schmoren	stufare
räuchern	affumicare
in Fett/Öl herausgebacken	fritto
gratinieren	gratinare
stark blutig	molto al sangue
blutig, vollrosa, englisch	al sangue
halb durch	a punto
durchgebraten	ben cotto
Käse	Formaggi (Mz.)
Süßspeisen	dolci, dessert

Bevorzugte Getränke

Als Aperitif trinken Italiener gerne verschiedene Bitters (Campari, Aperol usw.) sowie Wermut/Vermouth und Wermutmischungen. Dazu kann man z. B. „olive piccanti“ (marinierte Oliven) reichen.

Zum Essen wird Wein, passend zum Gericht, bevorzugt. Mineralwasser wird häufig dazubestellt.

Kaffee belebt die Sinne und frei nach diesem Motto wird eine Mahlzeit normalerweise immer mit einem kleinen Espresso („un caffè“) abgeschlossen. Daneben gibt es jedoch noch andere Kaffeevariationen:

- Caffè lungo: verlängerter Kaffee.
- Macchiato: Kaffee mit etwas Milch.
- Caffelatte: Milchkaffee.
- Cappuccino: kleiner Espresso in einer großen Tasse mit cremigem Milchschaum.
- Espresso: kleiner starker Kaffee.
- Caffè ristretto: Kaffee kurz (also mit wenig Wasser zubereitet und dementsprechend konzentriert).
- Caffè corretto: kleiner Espresso mit Spirituose.

Ein Tipp vom Profi

Cappuccino und Caffelatte werden von Italienern in der Regel nur am Morgen oder vormittags konsumiert.

Gäste aus Frankreich

Die erste Tagesmahlzeit der Franzosen fällt im Vergleich zu einem deutschen Frühstück eher bescheiden aus. Ähnlich wie in Italien und Spanien hat das Frühstück nur eine untergeordnete Rolle. Bestellen französische Gäste ein Frühstück bestehend aus Kaffee mit Milch („café au lait“) und Croissants, so wird dieses als „petit déjeuner simple“ bezeichnet, wird es mit Butter und Marmelade (Konfitüre) ergänzt, versteht man darunter „café complet“.

Ein Tipp vom Profi

Im Urlaub sind Franzosen Nachtschwärmer und stehen dementsprechend spät auf. Zur üblichen Frühstückszeit zwischen 7.30 und 10.00 Uhr schlummern viele französische Gäste noch tief und fest. Ein Hotel, das französische Gäste beherbergt, sollte seine Frühstückszeiten entweder flexibler gestalten oder, wenn das Frühstücksbuffet bereits abgeräumt wurde, ein Frühstück nachträglich servieren.

Das **Mittagessen** (déjeuner) ist ebenso wie das Abendessen eine Hauptmahlzeit und wird häufig in Form eines Menüs eingenommen.

Das **Abendessen** (dîner) unterscheidet sich vom Mittagessen durch eine noch reichhaltigere Auswahl an Gerichten.



BLICK VON
NOTRE DAME
AUF PARIS



Schaumweine völlig ungeeignet. Durch die viel zu große Oberfläche entweichen die Kohlensäure und die Bukettstoffe sehr schnell. Zusätzlich betont diese Form den hohen Säuregehalt von Champagner.

Asti spumante läuft in diesem Glas hingegen zur Bestform auf. Sein Aroma kommt in Sektschalen hervorragend zur Geltung.

Geeignet für: Asti spumante, aber auch für Vorspeisencocktails, Cremes und Gelees

Schaumweingläser

Das ideale Glas, um Schaumwein zum großen Auftritt zu verhelfen, ist ein tulpenförmiges, schlankes Glas. Mit dieser Form kommt der Duft richtig zur Geltung und das typische Moussieren (Perlen) hält länger an.

Tulpe

Die Tulpenform (in der Mitte bauchig, sich nach oben verjüngend) betont den Duft und das Moussieren (Perlen) des Schaumweins. Bei trockenem Champagner ist diese Glasform empfehlenswert, da sie, zu einem Drittel gefüllt, dem Bukett den nötigen Raum gibt.

Empfehlenswert für: Champagner, Cuvée Prestige, Jahrgangschampagner, Jahrgangssekt, Rosé-Champagner

Flöte

Ihr schlanker Verlauf und die enge Öffnung lassen den Schaumwein mineralischer und stahliger wirken.

Empfehlenswert für: Cava, Prosecco, Champagner, Sekt

Kelch

Sektkelche werden immer seltener verwendet. Nachteilig ist, dass sich durch den fehlenden Stiel der Schaumwein zu schnell erwärmt, und dass die Gläser generell sehr schwer zu reinigen sind.

Empfehlenswert für: Sekt, Champagnercocktails (z. B. Kir Royal)

Schale

Was des einen Freud, ist des andern Leid. Sektschalen sind für trockene

Bargläser

In einer guten Bar lässt sich für jeden Geschmack etwas mixen. Und so vielfältig wie die Drinks sind auch die Gläser, in denen sie kredenzt werden – einmal ganz „straight“, dann wieder kurvig oder extravagant.

Tumbler

Tumbler sind Stutzenbecher mit gerader oder schräger Form und verstärktem Boden. Dieser ist einerseits für die Standfestigkeit, andererseits für die längere Kühlhaltung des Getränkes wichtig.

Tumbler gibt es in sechs verschiedenen Größen:



Sekttulpe



Sektflöte



Sektkelch



Sektschale



Kleiner Tumbler



Mittlerer Tumbler



Slim-Line-Tumbler

Hoher Tumbler
(Collinsglas)Hoher Tumbler (Sling-
oder Zombieglass)

Old-Fashioned-Glas

Kleiner Tumbler

Inhalt ca. 16 cl; für Frucht- und Gemüsesäfte, Sours, kalte Toddis, Whisk(e)y, Spirituosen auf Eis usw.

Mittlerer Tumbler

Inhalt ca. 20 cl; für Fizzes, Egg-Noggs, kalte Punsche usw.

Großer Tumbler (Highballglas)

Inhalt ca. 28 cl; für Highballs, Milchfrappés, Milkshakes, Non-alcoholic Drinks, für die meisten Long- und Fancy Drinks, Anisées usw.

Collinsglas

Inhalt ca. 32 cl; für Collinses, Coolers und Limonaden.

Sling- oder Zombieglass

Inhalt ca. 40 cl; für Slings, aber auch Coolers und Limonaden.

Old-Fashioned-Glas

Inhalt ca. 32 cl; ist um vieles breiter als der kleine Tumbler. Für alle Barmixgetränke oder pur ausgeschenkt Spirituosen, auch auf Eis („on the rocks“) oder als Frappé serviert.

Cognacglas (Nosing-Glas)

Cognacschwenker sind für den Genuss von Cognac weniger geeignet, da die Ballongläser eine zu große Verdunstungsoberfläche haben und den Alkohol und seine Schärfe überbetonen. Auch die verschiedenen Cognac-Häuser verwenden bei den Verkostungen keine Schwenker, sondern kleinvolumige, schmale Gläser; für Cognac V. S. O. P. und ältere Cognacs, Armagnac, Brandy, Calvados, Rum etc.

Cognacschwenker

Großes, ballonförmiges Glas; für

Cognac, wird aber auch für Armagnac, Calvados und Edelliköre wie Bénédictine, Chartreuse, Cointreau, Cordial Médoc, Grand Marnier usw. verwendet.

Weinbrandschwenker (Likörschwenker)

In zwei verschiedenen Größen, die aber beide kleiner als der Cognacschwenker sind; für Weinbrände sowie für Klosterliköre.

Grappaglas

Grappa, oft spritig und derb, verliert in diesem Glas die Schärfe des Alkohols; für Grappa, Marc, Tresterbrände.

Likörglas

Für alle Likörarten.

Likörschale

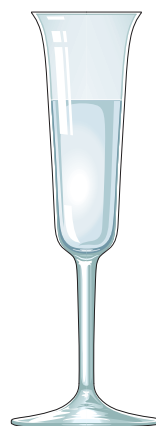
Für alle Likörarten.

Cognacglas
(Nosing Glas)

Cognacschwenker



Weinbrandschwenker



Grappaglas



Likörglas



Likörschale



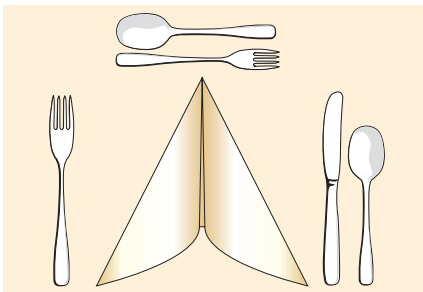
RESTAURANT
TUGRA IM
CIRAGAN PALACE
KEMPINSKI,
ISTANBUL

Menügedeck mit Kuvert für
Suppe in der Bouillionschale
Fleischhauptspeise
Kalte oder warme Süßspeise

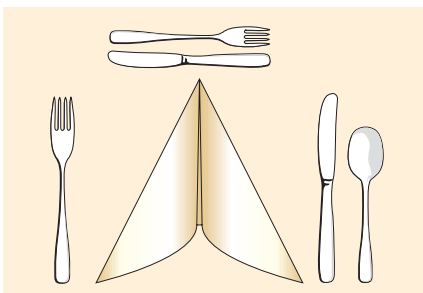


Menügedecke

Menügedeck für
Suppe in der Bouillionschale
Fleischhauptspeise
Süßspeise

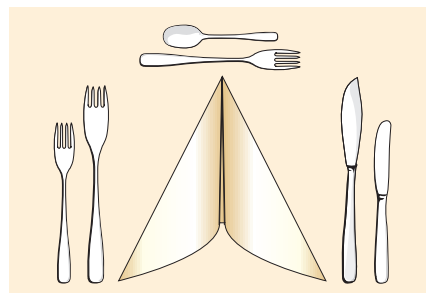


Menügedeck für
Suppe in der Bouillionschale
Fleischhauptspeise
Nachttisch – wahlweise Käse bzw. Obst



Menügedeck für
kalte Vorspeise
Fischhauptspeise
Nachttisch (Eisbecher mit Früchten)

Wenn vorhanden, wird die Dessertgabel durch eine Kuchengabel ersetzt.



Menügedeck mit Kuvert für
Vorspeise
Suppe in der Bouillionschale
Fleischhauptspeise
(Käse)
Süßspeise



Oft wird das Käsebesteck erst vor dem letzten Gang (Dessert) eingedeckt, weil nicht genügend Dessertbesteck bzw. nicht genügend Abstand zum gegenüberliegenden Gedeck vorhanden ist.

Das Servieren der einzelnen Gänge

Das Decken und Servieren der einzelnen Speisen siehe S. 113 ff.

Suppenservice

Das Suppenservice hängt von der Art des Betriebes ab.

Suppe aus der Suppenausgießstasse

Diese Serviceform kommt in einfachen Betrieben sowie bei der Bedienung von Reisegruppen zum Einsatz.

Die Suppenausgießstasse mit der Suppe steht auf einer Serviertasse. Die Suppenteller sind meist schon eingestellt. Besser ist es aber, heiße Suppenteller gleichzeitig mit der Suppe in den Ausgießstassen zu bringen (Obergriff, siehe S. 127). Dabei wird der Suppenteller zuerst eingestellt und die Suppe von rechts eingeschenkt, und zwar so, dass die Öffnung der Ausgießstasse vom Gast wegzeigt.

Ist eine Einlage in der Suppe, so ist die Ausgießstasse an den äußersten Teller- rand zu halten, damit die Einlage nicht in die Suppe fällt, sondern vom Rand langsam hineingleitet.



Bei dieser Servierart wird immer ein Suppenlöffel eingedeckt.

Suppe „en tasse“

„En tasse“ nennt man das Service von Suppen in der Bouillionschale, der Consommétasse oder der Spezialsuppen- tasse, wobei Letztere nur noch selten Verwendung findet.

Die Suppe wird schon in der Küche in die Schale oder Tasse eingeschenkt. Serviert wird sie auf einer Untertasse, die auf einem Dessertteller mit einer Papierserviette steht. Die Bouillionschale wird mit einem Bouillonlöffel (wenn nicht vorhanden, nimmt man einen Dessertlöffel) von rechts eingestellt.



Der Bouillonlöffel kann aber auch im Zuge eines Menüs aufgedeckt werden.



Zur Consommétasse reicht man einen Consommé- löffel. Der Henkel zeigt nach links.

Die Spezialsuppentasse steht auf einer kleinen Untertasse und diese auf einem mit einer kleinen Papierserviette versehenen Dessertteller.



Je nach Größe der Spezialsuppentasse wird sie mit einem Kaffee- oder einem Mokkalöffel eingestellt. Auch hier zeigt der Henkel nach links.

Suppe „en terrine“

Diese Serviceform ist in Betrieben mit Pensionsgästen und beim Table-d'Hôte- Service (siehe S. 135) üblich. Die Terrine wird auf dem Tisch des Gastes ein- gestellt und die Gäste bedienen sich selbst. Bei dieser Art wird meist ein Suppentel- ler verwendet.



In kleinen Terrinen werden auch Suppentöpfe, wie z. B. Wiener Suppenhuhn oder Petite Marmite, serviert.

In Betrieben der gehobenen Klasse wird die Terrine vom Servicemitarbeiter auf den Guéridon gestellt. Dort füllt er die Suppe – abhängig von der Art der Suppe – in Bouillionschalen, Consommétassen oder Suppenteller mit passenden Unter- tellern. Anschließend stellt er die Suppe dem Gast ein.

Hauptpeisenservice

In einfachen Betrieben ist das Einstellen von Tellergerichten (Tellerservice) am häufigsten anzutreffen. Das Einstel- len von Platten (Plattenservice) wird sowohl in einfachen als auch gehobenen Betrieben praktiziert, wobei in Letzteren auch von Platten vorgelegt wird. In erst- klassigen Betrieben kommt zusätzlich das Anrichten zur Anwendung (siehe Servierarten, S. 130 ff.).



In Betrieben, in denen großer Wert auf eine krea- tive Küche sowie Präsentation gelegt wird, ist das Tellerservice unumgänglich.

Dessertservice

Desserts werden entweder eingestellt, angerichtet oder auf einem Dessertwa- gen zum Tisch des Gastes gefahren, wo der Gast sein Dessert selbst auswählt. Auch am Flambierwagen werden etliche Desserts vollendet (mehr dazu in Band III, Service. Die Meisterklasse).

Das Service von Getränken in Flaschen

Getränke können in Portionsflaschen oder in größeren Gebinden angeboten werden. Beim Servieren von Portionsflaschen werden diese zusammen mit dem dazupassenden Glas auf einem Tablett zum Tisch des Gastes getragen.

Beim Service von Weinflaschen sind mehrere Servicegegenstände nötig. Es macht also Sinn, auf einem Guéridon beim Tisch des Gastes zu arbeiten. Nicht immer lassen die Platzverhältnisse in einem Restaurant dieses Service jedoch zu. Dann wird der Wein entweder auf dem Tisch des Gastes geöffnet oder auf dem Sideboard.

Das Service von Portionsflaschen

Mineralwasser, Limonaden, Frucht- und Gemüsesäfte, aber auch Bier wird häufig in Portionsflaschen zu 0,2 l, 0,25 l und 0,33 l angeboten. Diese Mengen sind für eine Person gedacht.

Ein Tipp vom Profi

Richtiges Einschichten von Portionsflaschen erfolgt nach dem „Fifo-Prinzip“ (first in – first out). So besteht nicht die Gefahr, dass etwas abläuft.

Portionsflaschen sollten vor dem Einschichten unbedingt abgewischt werden, damit die Flaschenböden auf den Tischtüchern keine Ränder hinterlassen.

Mise en Place

- Rutschfestes Serviertablett bzw. Getränketaße oder Tablett mit Stoff- oder Papierserviette
- Gläser

Service

1 Die Portionsflaschen werden entweder bereits an der Schank geöffnet oder beim Tisch des Gastes.

2 Portionsflaschen und Gläser (falls nicht schon am Tisch eingedeckt) zum Tisch des Gastes tragen.

DIE GLÄSER WERDEN NICHT RANDVOLL, SONDERN – JE NACH GRÖSSE DES GLASES – ZUR HÄLFTE BZW. ZU EINEM DRITTEL GEFÜLLT.



3 Das Glas einstellen und das Getränk ca. halb voll einschenken.

4 Die Flasche mit der Etikette zum Gast schräg rechts vom Glas stellen.

Ein Tipp vom Profi

Bei Frucht- und Gemüsesäften sollte man vor dem Ausschütten nochmals den Fruchtsatz in der Flasche aufschütteln.

Service von großen Mineralwasserflaschen (0,75 oder 1 l)

Wenn an einem Tisch mit zwei oder mehreren Gästen eine große Flasche Mineralwasser bestellt wird, müssen dementsprechend viele Gläser mit eingestellt werden. Die Flasche wird am Tisch des Gastes geöffnet und das Wasser in die Gläser eingeschenkt.

Service von Bier in der Flasche

Beim Einschütten des Bieres aus der Flasche ist es ratsam, das Bierglas in die Hand zu nehmen, schräg zu halten und aus der Flasche vorsichtig einzuschütten. Schenkt man nämlich in das gerade stehende Glas ein, geht sehr viel Kohlensäure verloren, und es bildet sich zu viel Schaum.

Das Service von Wein in der Flasche

Klassisches Service von Weiß- und Roséweinflaschen mit Korken oder Kunststoffpfropfen

Mise en Place

- Serviertablett mit Stoffserviette oder Spitzenpapier
- Dem Weintyp entsprechende Weingläser

Guéridon:

- Weinkühler (mit Wasser und Eis) mit Weinflasche auf Unterteller mit Stoffserviette oder Spitzenpapier; bei einem Thermokühler braucht man selbstverständlich kein Eis.
- Weinserviette (aus Stoff), über den Weinkühler geschlagen
- Brotteller mit Spitzenpapier/Underliner zum Präsentieren des Korkens (nur wenn es sich um Naturkorken handelt)
- Brotteller als Ablageteller für die Kapsel (aber auch für den Kunststoffpfropfen), mit Papierserviette zum Reinigen des Flaschenmundes
- 1 Reserveglas/Kostglas (falls ein Korkstück beim Öffnen in die Flasche fällt oder beim Einschenken des Probenschlucks im Gästeglas landet, aber auch, wenn der Servicemitarbeiter bzw. Sommelier statt des Gastes verkostet)
- Hebekorkenzieher mit Messer

Arbeitsablauf

1 Weingläser eindecken, falls sie nicht schon im Rahmen eines Menügedecks aufgedeckt wurden.

2 Guéridon zum Tisch des Gastes schieben.

3 Servicegegenstände auf einem Tablett zum Guéridon bringen und die Mise en Place vorbereiten.

4 Die Weinflasche aus dem Weinkühler heben, auf die gefaltete Weinserviette in der linken Hand legen und dem Gast präsentieren. Der geschlossene Bug der Serviette zeigt zum Gast. Die rechte Hand unterstützt dabei.



Präsentiert wird so, dass der Gast die Etikette lesen kann.

Ein Tipp vom Profi

Wenn die Flasche in einem Thermokühler gekühlt wird, bleibt sie natürlich trocken. Darum muss sie auch nicht in eine Weinserviette eingeschlagen werden. Das Gleiche gilt übrigens für das Bankettservice, wenn mehrere Flaschen bereits im Office geöffnet wurden.

5 Die Flasche auf die Weinserviette stellen, um Abdrücke auf dem Guéridon zu vermeiden. Die Etikette schaut dabei zum Gast.

6 Die Kapsel unterhalb des Flaschenwulstes abschneiden ...



... und abheben. Die Flasche wird dabei nicht gedreht. Die Kapsel wird auf den Abfellteller gelegt.



7 Mit der Papierserviette den Flaschenmund und den Korken säubern.



8 Mit dem Hebekorkenzieher die Flasche öffnen. Dazu wird die Korkenspinde in der Mitte des Korkens angesetzt und eingedreht.

Aufgepasst: Der Korken darf nicht durchbohrt werden, da sonst Korkstücke in den Wein fallen.



Den Korken durch kurzes Anziehen lockern und dann geräuschlos herausziehen.



9 Den Korken auf Aussehen und Geruch kontrollieren.



Die Angebotsformen

Egal, welcher Anlass gegeben ist, die Art und Weise, wie die Bewirtung durchgeführt wird, ist auf folgende Möglichkeiten reduziert: Bankett, Buffet oder Cocktailparty.

Das Bankett

Ein Bankett ist eine festliche Veranstaltung, bei der zu einer bestimmten Zeit ein vorbestelltes Menü in feierlichem Rahmen serviert wird.

Das Bankett ist die aufwendigste Veranstaltungsform bezüglich des Personaleinsatzes und des benötigten Inventars. Der genaue Ablauf wird im Gespräch mit dem Besteller festgelegt.

Tafelformen und Sitzordnung

Ein wichtiger Punkt bei der Planung einer Veranstaltung ist die Tafelform. Bankettische lassen sich beliebig zu verschiedensten Formen zusammenstellen.

Die Tafelformen sind von folgenden Faktoren abhängig:

- Vom Wunsch des Gastes.
- Von der Art der Veranstaltung.
- Von der Personenanzahl.

BEI DEN MEISTEN BANKETTVERANSTALTUNGEN KOMMEN HEUTE RUNDE BANKETT-TISCHE ZUM EINSATZ UND LÖSEN SOMIT DIE TAFELFORMEN AB. SIE EIGNEN SICH JE NACH TISCHDURCHMESSER FÜR 8, 10 ODER 12 PERSONEN.



- Von der Anzahl der Ehrengäste.
- Von der Größe und Form des Raumes.
- Natürlich müssen auch Servierwege, Ein-, Aus- und Notausgänge sowie Säulen, Lichtquellen, aber auch der nötige Platz für Rahmenprogramme (z. B. Bühne für Künstler, Rednerpult) bei der Planung berücksichtigt werden.

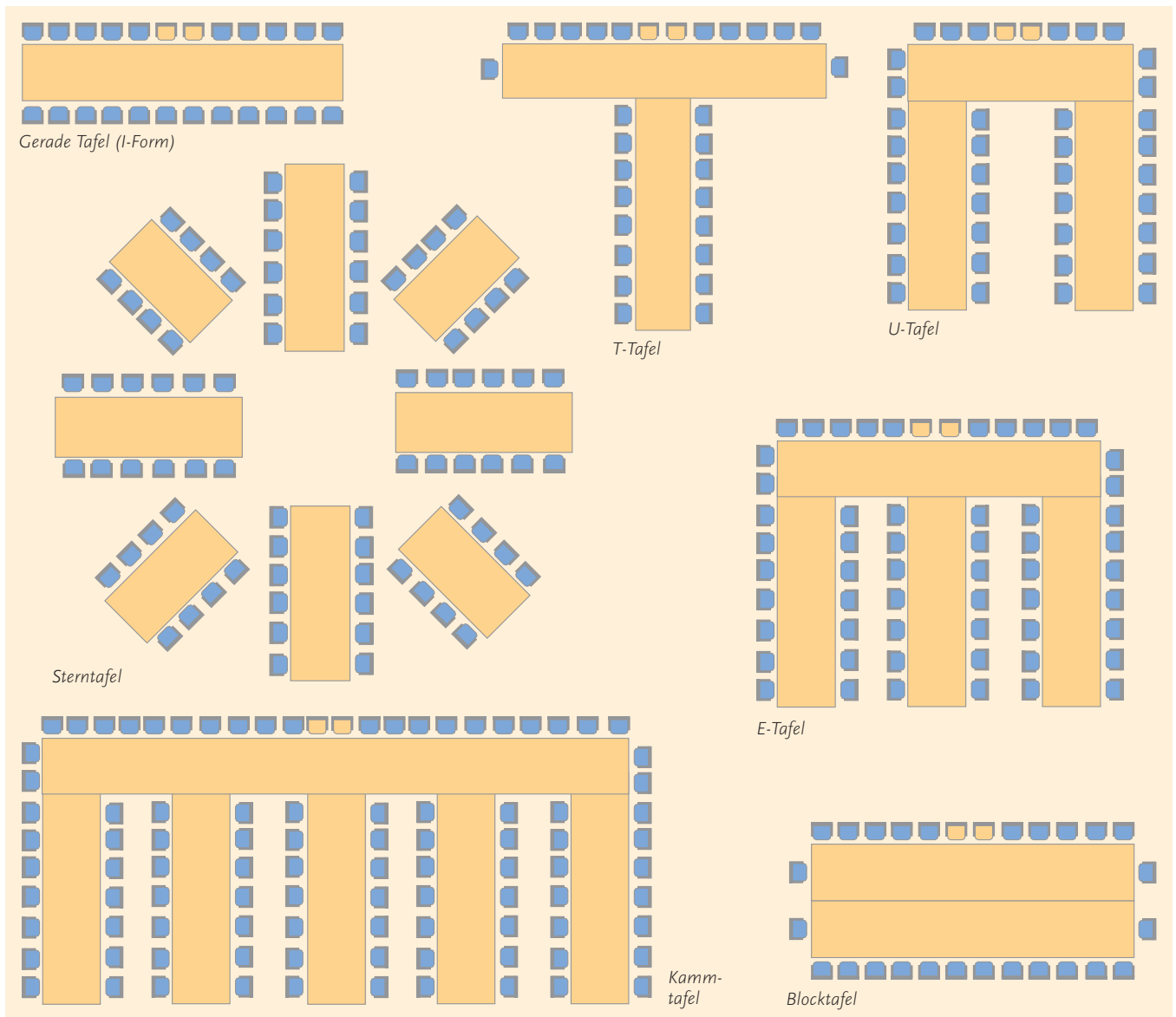
Stellungen der Sessel

Gerade Stellung der Sessel



Kleiner Steckbrief

Gerade Tafel (I-Form)	T-Tafel	U-Tafel	E-Tafel
Auf die Proportion (Länge zu Breite) ist zu achten. Servicemitarbeitern kommt diese Form bei ihrer Arbeit am meisten entgegen.	Sie eignet sich für ca. 30 bis 40 Personen.	An dieser Tafel finden 40 bis 60 Personen Platz.	An dieser Tafel können zwischen 40 und 60 Personen untergebracht werden.
Kammtafel	Blocktafel	Karreetafel	Sterntafel
Diese Tafel hat mehr als drei Schenkel. Sie sollte nach Möglichkeit eine ungerade Anzahl an Schenkeln aufweisen.	Bei der Blocktafel können auch ein oder zwei Personen an den Stirnseiten sitzen.	Die Gäste sitzen nur an den Außenseiten. Innen wird mit einer bodenlangen Buffetschürze gedeckt, der Innenraum wird mit einem Blumenarrangement dekoriert.	Alle Tischformen (quadratische, runde und rechteckige Tische) können verwendet werden.



Schräge, offene Stellung der Sessel in Richtung Ehrengäste



Die Platzierung der Gäste

Die Platzierung von Gästen ist kein leichtes Unterfangen und erfordert einiges an Fingerspitzengefühl. Bei privaten Veranstaltungen, wie z. B. einer Hochzeit, ist es Sache der Brautleute, eine



KARREETAFELN KOMMEN SEHR OFT BEI INTERNATIONALEN TAGUNGEN UND KONFERENZEN ZUM EINSATZ.