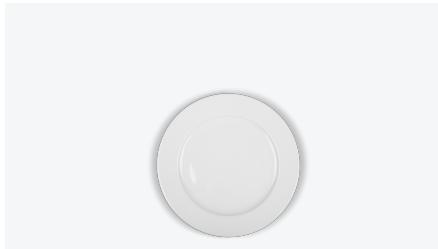


Eindecken eines 5-Gang-Menüs

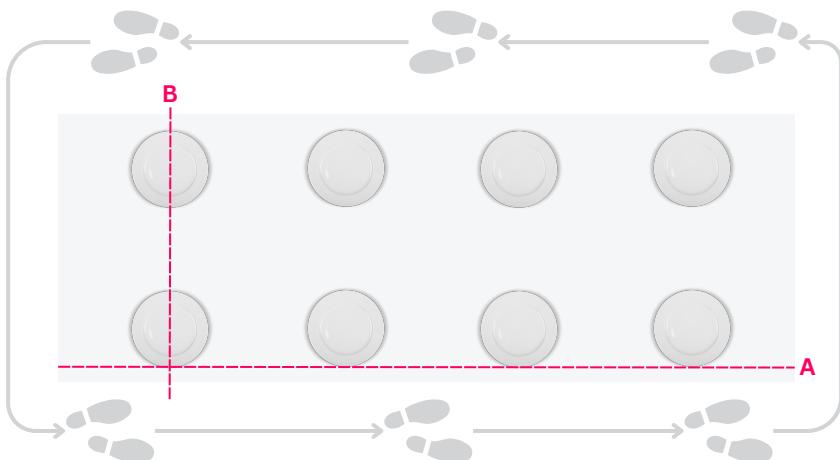
Schritt für Schritt erklärt

Mit Tipps zum korrekten Ausrichten auf einer Festtafel



Als Erstes wird der Platzteller eingedeckt. Man nennt ihn in diesem Fall auch Richtteller, da durch ihn die Plätze und Abstände gerichtet, also festgelegt, werden.

Wird kein Teller eingedeckt, kann man auch eine Serviette zur Markierung der Plätze nehmen.



Bei einer Tafel vorwärts um den Tisch laufen und zunächst alle Platzteller einsetzen. Dabei auf die Fluchten (A-B) achten.



Nun wird das Besteck des Hauptgangs eingedeckt. Hierbei das Messer zuerst mit der Schneide nach links.



Es kommt das Eindecken des Messers und der Gabel für den Zwischengang, gefolgt vom Eindecken des Löffels für die Suppe.



Im nächsten Schritt wird das Mittelbesteck (Mittelmesser und Mittelgabel) für die Vorspeise eingedeckt.



Darauf folgt das Eindecken des Dessertbestecks. Gabel unten, Löffel oben – gegeneinander versetzt.



Nun wird Brotteller und Brotmesser eingedeckt.



Zuletzt kommen die Gläser:
 1. Richtglas (Glas zum Hauptgang)
 2. Glas zur Vorspeise
 3. Wasserglas



Die Serviette wird auf dem Teller platziert. Ggf. folgen Namenskarten und eine Menükarte.

