



PFANNEBERG

RESTAURANT & GAST

2. Ausbildungsjahr

Frank Brandes
Grit Burkhardt
Conrad Krödel

1. Auflage

Für das 2. Ausbildungsjahr der 2022 neu geordneten Berufe:

- Fachkraft für Gastronomie
- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsselderger Str. 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 08425

Autorinnen und Autoren

Frank Brandes (Arbeitskreisleitung), Bad Doberan
Grit Burkhardt, Quedlinburg
Conrad Krödel, Elmshorn

Projektmanagement

Nico Freitag

1. Auflage 2024

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0842-5

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag genehmigt werden.

© 2024 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.europa-lehrmittel.de

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald,
unter Verwendung eines Motivs von © Igor Link – Adobe Systems Software
Ireland Companies, Adobe Stock, Dublin, Irland
Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Druck: Himmer GmbH, 86167 Augsburg

Restaurant & Gast – modern und zukunftsorientiert

Nach der Neuordnung der gastgewerblichen Berufe 2022 haben sich die Unterrichtsabläufe in den Ausbildungsberufen für **Restaurants und weitere Bewirtungsbetriebe** allmählich etabliert. Das Autorenteam und der Verlag haben den Markt beobachtet, Stimmungen und Resonanzen bei Auszubildenden, Ausbildenden und Berufsschulen ausgewertet und diese bei der Erstellung dieses Werkes „Restaurant & Gast“ einfließen lassen.

Entstanden ist dabei ein modernes und zukunftsorientiertes **Lehr- und Lernwerk für das 2. Ausbildungsjahr** in den Berufen „**Fachkraft für Gastronomie**“, „**Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**“ und „**Fachmann/-frau für Systemgastronomie**“, das **Auszubildende, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter** als Menschen in den Mittelpunkt stellt. Im neuen „Restaurant & Gast“ sind die steigende **Internationalität**, die **Unterschiedlichkeit**, die **Individualität** in der Branche und die Vielfalt der Restaurants/Bewirtungskonzepte, in denen sie arbeiten, grundlegende Elemente für die **Gastlichkeit**, die hier zum Ausdruck gebracht werden soll. Wichtig ist schließlich die Wertschätzung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dieser wundervollen Branche, die jeden Tag bereit sind, Gäste glücklich zu machen!

„**Restaurant & Gast**“ umfasst in Band 2 die **Lernfelder 6–9 gemäß Rahmenlehrplan**. Die Inhalte tauchen dort etwas tiefer in die spannende Materie des Restaurantfachs ein, wo es inhaltlich wichtig ist und die Betriebsvielfalt verschiedene Möglichkeiten zulässt:

- **Lernfeld 6:** Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren
- **Lernfeld 7:** Getränke anbieten und servieren
- **Lernfeld 8:** Am Getränkeausschank arbeiten
- **Lernfeld 9:** Zahlungen mit dem Gast abwickeln

Was ist das Besondere an „Restaurant & Gast“?

- Gliederung nach den Lernfeldern der Lehrpläne
- Neuester Stand von Ausstattung, Technik und Brancheninnovationen
- Praxisorientierte und fundierte pädagogische Wissensvermittlung
- Reichhaltige Bebilderung: optisch ansprechend und auf gewohnt hohem fachlichem Niveau
- Hohe Praktikabilität auch für Berufsfachschulen, Bachelorstudiengänge und Meisterschulen

Ihr Feedback ist uns wichtig!

So vielfältig wie das Gastgewerbe ist, so vielfältig sind betriebliche Standards, Herangehensweisen und Lösungen von Challenges im betrieblichen Alltag. Deswegen sind wir, das Autorenteam und der Verlag, offen für Ihre Anregungen, Kritiken und Verbesserungsvorschläge, die uns dabei helfen, unsere Reihe stetig zu verbessern und somit die Branche fit für die Zukunft zu machen! Über Zuschriften freuen wir uns wie gewohnt gerne unter lektorat@europa-lehrmittel.de

Autorinnen, Autoren und Verlag, Sommer 2024

Inhalt

Vorwort	3
Inhalt	4

LF 6: GERICHTE, MENÜS UND PRODUKTE ANBIETEN UND SERVIEREN

EMPFEHLUNG UND VERKAUF: VOR DEM HAUPTGANG 7

1 Amuse-Gueule/Amuse-Bouche	10
2 Kalte Vorspeisen	13
2.1 Rohstoffbeispiele für kalte Vorspeisen	13
2.2 Rohstoffbeispiele für vegane/vegetarische kalte Vorspeisen	14
2.3 Arten von kalten Vorspeisen	14
2.4 Einfache kalte Vorspeisen unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	20
3 Suppen	21
3.1 Klare Suppen	21
3.2 Gebundene Suppen	22
3.3 Kalte Suppen	23
3.4 Regionalsuppen	24
3.5 Nationalsuppen	25
3.6 Einfache Suppen unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	26
4 Warme Vorspeisen	28
4.1 Warme Vorspeisen nach Garverfahren	28
4.2 Warme Vorspeisen nach Lebensmittelgruppen	30
4.3 Einfache warme Vorspeisen unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	31
5 Zwischengang	32
5.1 Fisch	33
5.2 Einfache Fischgerichte unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	42
5.3 Krebs- und Weichtiere	43
5.4 Weitere Zwischengerichte	45
5.5 Einfache Zwischengerichte unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	47
6 Sorbets	48

EMPFEHLUNG UND VERKAUF: HAUPTGANG 49

1 Schlachttiere und Rassen	50
2 Kalb	52
3 Rind	56
4 Schwein	60
5 Lamm	63
6 Einfache Schlachtfleischgerichte unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten	65
7 Hackfleisch	66
8 Innereien	67
9 Fleisch- und Wurstwaren	68
10 Geflügel	70
11 Wild	75
12 Garnituren	77
13 Hauptgerichte der Systemgastronomie ...	78

SAUCEN UND BEILAGEN 81

1 Saucen	81
1.1 Braune Grundsauce	81
1.2 Wildgrundsauce und Ableitungen	82
1.3 Eigenständige warme Saucen	82
1.4 Weiße Grundsaucen	82
1.5 Aufgeschlagene und gerührte Saucen	83
1.6 Eigenständige kalte Saucen	84
1.7 Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen	85
1.8 Buttermischungen	86
2 Beilagen	87
2.1 Pilze	87
2.2 Gemüse und Gemüsebeilagen	89
2.3 Salatbeilagen	96
2.4 Hülsenfrüchte	97
2.5 Getreide	98
2.6 Teigwaren	102

2.7	Reis	105
2.8	Kartoffeln	109
2.9	Klöße – Knödel – Nocken	113
2.10	Obst	114

EMPFEHLUNG UND VERKAUF: NACH DEM

HAUPTGANG 122

1	Milch und Käse	122
1.1	Milch	122
1.2	Milchprodukte	124
1.3	Käse	127
2	Dessert	136
2.1	Süßspeisen	136

SPEISEANGEBOT MIT KARTEN AUFZEIGEN 146

1	Rechtliche Bestimmungen zu Angebotskarten	146
2	Speisekarten	149
2.1	Inhalt der Speisekarte	150
2.2	Arten von Speisekarten	151
2.3	Sprachliche Gestaltung	151
2.4	Rechtschreibung auf der Speisekarte	152
2.5	Regionale Bezüge	153
3	Menü und Menükarte	154
3.1	Geschichte der Speisenfolge	154
3.2	Zusammenstellen von Menüs	156
3.3	Aufeinanderfolge der Speisen im Menü	160
3.4	Schrittfolge beim Zusammenstellen	160
3.5	Aus einem Menükatalog nach Gästewünschen ein Menü zusammenstellen	161
3.6	Übung zur Beurteilung von Menüs	165
4	Gestaltung analoger und digitaler Angebotskarten	166
4.1	Analoge Aktions- und Speisekarten	166
4.2	Digitale Aktions- und Speisekarten	167
4.3	Wirkung digitaler und analoger Angebotskarten im Vergleich	167
4.4	Karten für Extraessen – Menükarten	168
4.5	Besonderheiten der Systemgastronomie	169
5	Angebotsgerechte Vorbereitungsarbeiten durchführen	170
5.1	Täglich durchzuführende Vorbereitungsarbeiten	170
5.2	Das Verkaufsgespräch im À-la-carte-Geschäft durchführen	171
5.3	Gästerückmeldungen entgegennehmen	172

LF 7: GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN

GETRÄNKEANGEBOT 173

1	Bier	173
1.1	Rohstoffe der Bierherstellung	173
1.2	Brauprozess	175
1.3	Bierstile (Biersorten)	177
1.4	Zusammenstellung von Bier und Speisen	181
2	Wein	182
2.1	Weinbereitung	183
2.2	Weine aus Deutschland	184
2.3	Weine aus Italien	191
2.4	Weine aus Spanien	193
2.5	Weinflaschen und -lagerung	195
2.6	Weinservice	196
2.7	Eine Weinkarte erstellen	199
2.8	Wein- und Speisenzusammenstellung	200
3	Schaumwein	202
3.1	Arten von Schaumweinen	202
3.2	Herstellung	203
3.3	Gläser für den Ausschank von Schaumwein	205
4	Alternativen ohne Alkohol	206
4.1	Alkoholfreies Bier	206
4.2	Alkoholfreie Schaumweine	207
4.3	Sortenreine Fruchtsäfte	207
5	Mischgetränke	207
5.1	Mischgetränke mit Alkohol	208
5.2	Mischgetränke ohne Alkohol	209
6	Heißgetränke mit Alkohol	210
6.1	Spirituosenauswahl für Heißgetränke	210

GETRÄNKEANGEBOTE GESTALTEN 212

1	Getränkewünsche: Anforderungen an das Getränkeangebot	212
1.1	Einflussfaktoren auf das Getränkeangebot	214
1.2	Gästewünsche ermitteln	215
2	Gesetzliche Rahmenbedingungen für Getränkeangebote	217
3	Gestaltung von Getränkeangeboten	223
3.1	Allgemeine Hinweise zur Gestaltung	223
3.2	Formen von Getränkeangeboten	224
4	Den Getränkeumsatz steigern und auswerten	226
4.1	Maßnahmen zur Absatzförderung im Getränkeverkauf	226

4.2 Qualität des Getränkeservices beeinflussen ... 228
 4.3 Erfolg des Getränkeangebotes beurteilen 229

LF 8: AM GETRÄNKEAUSSCHANK ARBEITEN

DER GETRÄNKEAUSSCHANK 233

1 Der Arbeitsplatz am Getränkeausschank .. 233
 1.1 Einrichtung des Getränkeausschanks 233
 1.2 Getränkewagen als mobiler Ausschank 234
2 Serviceablauf am Getränkeausschank 235
3 Schankanlagen 237
 3.1 Vorteile von Schankanlagen gegenüber dem
 Flaschenaussschank 237
 3.2 Schankanlagen für Bier 238
 3.3 Schankanlagen für alkoholfreie Getränke ... 243
 3.4 Schankanlagen für andere Getränke 245
**4 Reinigungsarbeiten am
 Getränkeausschank 247**
 4.1 Allgemeine Reinigungsarbeiten 247
 4.2 Reinigung der Bierzapfanlage 247

GETRÄNKE ZUBEREITEN UND AUSSCHENKEN 248

**1 Vorbereitungsarbeiten am
 Getränkeausschank 248**
2 Zur Bedeutung von Kohlensäure 249
3 Grundsätzliches zur Auswahl von Gläsern ... 253
4 Service von Tafel- und Mineralwasser 254
5 Service von alkoholfreien Kaltgetränken .. 255
 5.1 Zubereitung von Limonaden und Schorlen ... 255
 5.2 Definition nach den Leitsätzen für
 Erfrischungsgetränke 256
6 Ausschchenken von Bier 257
**7 Zubereitung von einfachen
 Mischgetränken 260**
 7.1 Kaffeespezialitäten mit Alkohol 260

VERANTWORTUNG AM GETRÄNKEAUSSCHANK 262

**1 Verantwortungsbewusster
 Alkoholkonsum 262**
 1.1 Wirkungsweise von Alkohol im Körper 262
 1.2 Folgen (chronischen) Alkoholmissbrauchs ... 263
 1.3 Erkennen von Sucht 263
 1.4 Prävention 264

2 Berechnungen am Getränkeausschank ... 265
 2.1 Schankverluste 265
 2.2 Mischungsverhältnisse 266
3 Übersicht über rechtliche Vorgaben 268

LF 9: ZAHLUNGEN MIT DEM GAST ABWICKELN

ZAHLUNGEN MIT DEM GAST ABWICKELN 269

**1 Vielfalt gastronomischer Betriebe:
 Betriebsarten 270**
 1.1 Betriebsarten in der Gastronomie 270
 1.2 Gastronomische Angebotsformen 271
2 Die Bestellung annehmen und bonieren .. 272
 2.1 Der Bewirtungsvertrag 272
 2.2 Gewährleistungsansprüche 273
 2.3 Bestellsysteme 274
 2.4 Bonieren 276
3 Rechnungen und Belege ausstellen 278
 3.1 Mehrwertsteuer und Umsatzsteuer 278
 3.2 Brutto und Netto 279
 3.3 Preisnachlässe 280
 3.4 Zahlungsnachweise 280
 3.5 Kassensysteme 281
 3.6 Rechnungen erstellen 285
4 Reklamationen beim Kassiervorgang 287
 4.1 Gästezufriedenheit 287
 4.2 Einwände vs. Reklamation 289
 4.3 Reklamationen entgegennehmen 290
5 Die Rechnung bezahlen 294
 5.1 Vorsichtsmaßnahmen bei Zahlungsmitteln ... 295
 5.2 Zahlungsmittel und Zahlungsformen 296
**6 Maßnahmen zur Gästebindung nach der
 Verabschiedung 303**
**7 Tagesabrechnungen – Tätigkeiten nach
 Geschäftsschluss 305**
 7.1 Kassenabschluss 305
 7.2 Trinkgeld 306
 7.3 Kassendifferenzen 308
 7.4 Stornierungen 309
**8 Die Kassennachschau – wenn das
 Finanzamt plötzlich erscheint 310**

SACHWORTVERZEICHNIS 312

BILDQUELLENVERZEICHNIS 317

Empfehlung und Verkauf: vor dem Hauptgang

Beim Verkaufsgespräch kompetent beraten

Wesentliche Aspekte beim gasterorientierten Arbeiten sind die Gästeberatung und das Verkaufsgespräch.



LF6



Aufbau einer klassischen Speisenfolge (Menü)

Amuse-Gueule/Amuse-Bouche

Kalte Vorspeise



Suppe



Warme Vorspeise



Zwischengang



Sorbet



Hauptgang



Käse



Dessert



Kaffee



Menü 4

Thunfischtatar auf Brioche-Scheibe,
Wildkräutersalat



Geflügelkraftbrühe mit
Pfannkuchenstreifen



Filet Wellington mit Mandel-Blumenkohl
und Brokkoli



Joghurt-Mandel-Creme im Glas,
nappiert mit Walderdbeersauce



Impuls:

Ihr Restaurant plant, Qualitäts- und Gütesiegel einzusetzen und dadurch seinen Umsatz zu erhöhen. Welche Siegel könnten für Gerichte des Menüs 4 (siehe Seite 7) infrage kommen? Erkundigen Sie sich im Betrieb immer danach und erwähnen Sie sie im Verkaufsgespräch.



Um Gäste entsprechend **gut beraten** zu können, sind grundlegende *Produktkenntnisse* notwendig. *Zubereitungen* und *Gerichte*, die für die Gästeberatung und Verkaufsförderung wichtig sind, werden nachfolgend behandelt, erklärt und beispielhaft mit verkaufsfördernden Empfehlungen präsentiert. Alternativen für besondere Ernährungsformen sollten für die angebotenen Gerichte bekannt sein. Die Gerichte sind in Angebotsgruppen zusammengefasst, die der Gliederung der klassischen Speisenfolge entsprechen.

Mit Geschick und „verführerischen“ Erläuterungen lassen sich Gäste **motivieren**, bestimmte Gerichte **zu bestellen**. Dabei muss allerdings darauf geachtet werden, dass man ihnen nichts aufzwingt. So sollte am Ende bei den Gästen immer das Gefühl vorhanden sein, dass sie ihre Entscheidung allein getroffen und das Gericht selbst bestellt haben. **Redewendungen**, die bei der Gästeberatung verwendet werden können, sind durch das **nebenstehende Symbol gekennzeichnet**. Viele Redewendungen kann man in leicht abgewandelter Form auch bei der Präsentation von Speisen oder einzelnen Menüs nutzen.

Qualität verkaufen: Siegel in der Gastronomie

Eine Vielzahl an **Qualitäts- und Gütesiegeln**, aber auch Siegel der **Regionalität** oder **Nachhaltigkeit** sind in der Gastronomie zu finden. Sie dienen dazu, Gästen Orientierung zu bieten und die Qualität sowie bestimmte Standards gastronomischer Betriebe zu kennzeichnen. Im Folgenden werden einige Siegel beschrieben.

Qualitäts- und Gütesiegel

Diese Siegel werden von verschiedenen Organisationen vergeben und betreffen unterschiedliche Aspekte der Gastronomie, z. B. die Qualität der Speisen, den Service, die Nachhaltigkeit oder die Einhaltung von Hygienevorschriften.



BIO-Siegel: Kennzeichnet Produkte und Lebensmittel, die aus ökologischem Landbau stammen und bestimmte Standards erfüllen.



EU-Bio-Logo: Ein europaweites Siegel, das ebenfalls für Produkte aus ökologischer Landwirtschaft steht.



Demeter, Bioland, Naturland: Diese Siegel stehen für Produkte aus biodynamischer bzw. ökologischer Landwirtschaft, die nach strengeren Richtlinien als denen für das EU-Bio-Logo produziert werden.



V-Label: Ein internationales Siegel, das vegetarische oder vegane Produkte kennzeichnet.



Deutsches Institut für Service-Qualität (DISQ): Vergibt Auszeichnungen basierend auf Service-Tests und Kundenbefragungen.



DEHOGA-Umweltcheck: Ein Siegel des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, das nachhaltiges Wirtschaften in der Gastronomie auszeichnet.



ServiceQualität DEUTSCHLAND

ServiceQualität Deutschland: Ein Siegel, das Servicequalität in touristischen Betrieben, einschließlich der Gastronomie, zertifiziert.



Hygiene-Siegel: Verschiedene Organisationen und Institutionen vergeben Siegel, die die Einhaltung von Hygienestandards in Gastronomiebetrieben bestätigen.

Nachhaltigkeitssiegel

Nachhaltigkeitssiegel sind Kennzeichnungen, die darauf hinweisen, dass Produkte oder Dienstleistungen bestimmte Nachhaltigkeitskriterien erfüllen. Diese Siegel betreffen in unterschiedlicher Ausprägung die Dimensionen **Ökologie** (Umwelt), **Ökonomie** (Wirtschaft) und **Soziales**. Das Wirtschaftsmodell der Donut-Ökonomie geht auf die Wirtschaftswissenschaftlerin und Oxford-Professorin Kate Raworth zurück. Den Namen hat das Wirtschaftsmodell von seinen zwei Kreisen: Einem äußeren und einem inneren Kreis, was an das Gebäck mit dem Loch in der Mitte erinnert. Der äußere Kreis oder die ökologische Decke steht für die natürliche Begrenzung. Der innere Kreis bildet das Netz der sozialen Absicherung. Zwischen den Kreisen entsteht ein sicherer Raum.

Fairtrade-Siegel: Kennzeichnet Produkte, die unter fairen Handelsbedingungen hergestellt und gehandelt wurden, um Kleinbauern und Arbeiter in Entwicklungsländern zu unterstützen.

Rainforest Alliance Certified: Zeigt an, dass Produkte nach bestimmten Umwelt- und Sozialstandards produziert wurden, die den Schutz der Regenwälder und die Rechte der dortigen Arbeiter fördern.

MSC (Marine Stewardship Council): Kennzeichnet nachhaltig gefangenen Fisch und Meeresfrüchte.

Blauer Engel: Das deutsche Umweltzeichen kennzeichnet Produkte und Dienstleistungen, die umweltfreundlicher sind als vergleichbare konventionelle Produkte.

EU Ecolabel (EU-Umweltzeichen): Ein europäisches Siegel für Produkte und Dienstleistungen, die während ihres gesamten Lebenszyklus hohe Umweltstandards erfüllen.

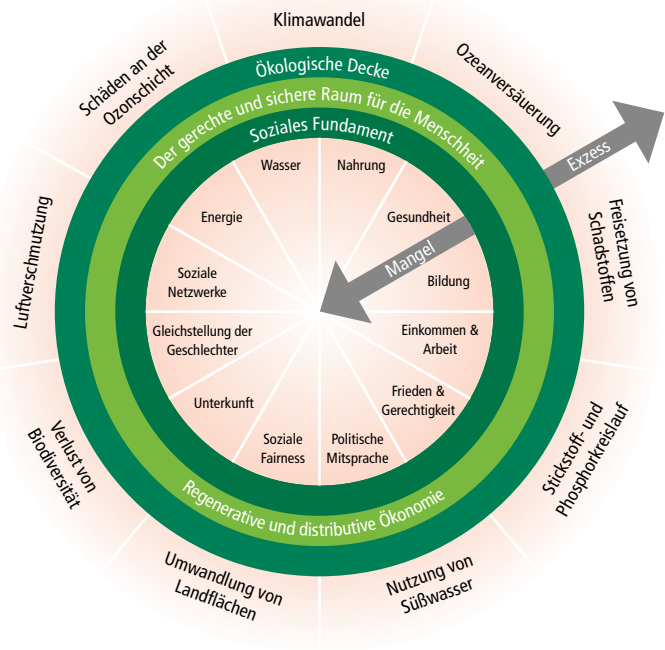
Green Key: Ein internationales Umweltzeichen für Tourismusbetriebe, die sich durch umweltfreundliche Betriebsführung und Management auszeichnen.

CO₂-Fußabdruck: Ein Siegel, das Organisationen für reduzierte CO₂-Emissionen und verbesserte Energieeffizienz auszeichnet.

Siegel für Regionalität

Siegel für Regionalität in der Gastronomie dienen dazu, Produkte und Betriebe auszuzeichnen, die Wert auf die Verwendung von regionalen Zutaten legen und damit die lokale Wirtschaft unterstützen. Hier sind einige Beispiele für solche Siegel und Initiativen:

Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland: Diese Auszeichnung wird an Gastronomiebetriebe vergeben, die sich besonders auf die Bedürfnisse von Wandergruppen einstellen und regionale Speisen anbieten.



Nach: Modell der Donut-Ökonomie (Quelle: Doughnut Economics, own work; dt. Übersetzung: C. Schrader, CC-BY-SA-4.0)





Typisch Harz: Die „Typisch Harz“-Regionalmarke ist ein Qualitätssiegel der Harz-Region, die sich über die Bundesländer Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen erstreckt

Gutes aus Hessen: Ein Qualitätssiegel für Produkte und Anbieter aus Hessen, das auch für die Gastronomie relevant ist. Es kennzeichnet Betriebe, die sich durch die Verwendung hessischer Produkte auszeichnen.

Ausgezeichnete Bayerische Küche: Dieses Siegel zeichnet Gastronomiebetriebe aus, die regionaltypische Küchenkultur und Produkte in den Mittelpunkt rücken. Es wird in Zusammenarbeit mit dem bayerischen Staatsministerium für Ernährung und Landwirtschaft und dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V. mit 3-jähriger Gültigkeit in drei Abstufungen vergeben.

LandZunge: Eine Initiative, die sich für die Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe einsetzt und Gastronomiebetriebe in Süddeutschland zertifiziert, die regionale Produkte verwenden.

Schmeck den Süden: Baden-württembergische Betriebe werden mit bis zu drei Löwen ausgezeichnet, je nachdem, wie hoch der Anteil verwendeter regionaler Produkte ist.

1

Amuse-Gueule/Amuse-Bouche

amuse bouche amuse gueule

Die Servierfachleute setzen Appetithäppchen mit einer freundlichen Erklärung den Gästen als kleinen Gruß aus der Küche ein.

Amuse-Gueule oder **Amuse-Bouche** sind **Appetithäppchen**, kleine Gaumenfreuden auf hohem Niveau. Sie werden unabhängig von den Gästebestellungen als Auftakt eines Essens oder einer Speisenfolge serviert. Diese kleinen kalten oder warmen Köstlichkeiten sind nicht nur eine willkommene Überraschung für die Gäste, sie überbrücken die Zeit bis zum Servieren des ersten Ganges, stimmen auf nachfolgende Genüsse ein und verweisen auf den Stil des Hauses. Außerdem bieten sie der Küche eine gute Gelegenheit, neue Kreationen auszuprobieren und zu präsentieren.



„Um die Wartezeit auf Ihren ersten Menügang zu überbrücken, servieren wir einen **Babyapfel mit Gänseleber.**“



„Ein freundliches „Guten Abend“ von unserem Küchenchef mit einem **Räucheraal auf Linsensalat.**“



„Mit frischen **Palmherzen und Iberico-Schinken** begrüßen wir Sie herzlich als unsere Gäste und freuen uns, für Sie da sein zu dürfen.“



„Ein kleiner Gruß aus der Küche vom Chef in Form eines Räucherlachs-Tatars mit Schmand.“



„Mit der gefüllten Zucchiniblüte auf Gemüsebett möchten wir Sie zu einem schönen Abend willkommen heißen.“



„Jakobsmuscheln mit Filets von Orange und Limette ist unser Gruß der Küchenbrigade und des Chefs.“



„Betrachten Sie das Karotten-Orangen-Süppchen als persönlichen Willkommensgruß.“



„Als kleinen Gruß vom großen Chef servieren wir Ihnen gerne diese kalte Rote-Bete-Suppe.“



„Mit dieser köstlichen kalten Avocadosuppe möchten wir Sie herzlich willkommen heißen.“



Die Herstellungspalette der Amuse-Gueules reicht von exquisiten Zutaten wie Languste über Gänseleber bis Kaviar, von Jakobsmuscheln über gefüllte Wachtelbrust bis zu den Sülzen sowie warmen oder kalten Süppchen. Amuse-Gueules können kalt oder warm serviert werden.



Gänseleber-Parfait



Ochenschwanzragout



Knödel auf Pilzen



Thunfisch auf Tomatensugo



Ente süß-sauer

Forellentatar

Lachs-Lasagne

Avocadomousse

Weitere Grüße aus der Küche

Je nach Stil des Hauses gibt es auch Küchengrüße, die einen festen Bestandteil der Gästebewirtung darstellen. Italienische Restaurants servieren nach der Bestellung häufig Bruschetta, griechische Restaurants Oliven und Feta oder Melitzanosalata, einen Auberginendip mit Brot. In deutschen Restaurants wird der Appetit der Gäste mit Brot und verschiedenen Aufstrichen wie Buttervariationen, Frischkäsevariationen oder Schmalz angeregt.

Gruß aus der griechischen Küche:



Melitzanosalata, ein Auberginendip auf geröstetem Brot

Gruß aus der italienischen Küche:



Bruschetta

Gruß aus der deutschen Küche:



Brot mit Butter



Brot mit einem Fässchen Griebenschmalz

Ein Amuse-Gueule/Amuse-Bouche muss nicht aktiv verkauft werden, da es unabhängig von der Bestellung serviert wird und nicht zu bezahlen ist. Der Gruß aus der Küche kann bei den Gästen eine Wohlfühlatmosphäre schaffen, die für den weiteren Bestellvorgang verkaufsfördernd sein kann. Daher sollten auch Amuse-Gueules/Amuse-Bouches gastorientiert kommuniziert werden.

Worte, die verkaufen helfen

- Köstlichkeit
- wenig sättigend
- Willkommensgruß
- aromatisch
- dekorativ angerichtet
- kulinarischer Start
- neue Kreation
- Gruß aus der Küche
- Überraschung

2 Kalte Vorspeisen

 cold appetizers  hors d'oeuvres froids (m)

Kalte Vorspeisen sind sehr vielfältig, weil sie aus fast allen Lebensmitteln hergestellt werden können.

Kalte Vorspeisen werden im Rahmen einer Speisenfolge immer **an erster Stelle** gereicht. Da sie ein angenehmer Auftakt zu einem Menü sein sollen, müssen sie wichtigen Anforderungen gerecht werden:

- in der Menge nicht zu umfangreich,
- sorgfältig ausgewählte, zarte Rohstoffe, die auf die nachfolgenden Speisen harmonisch abgestimmt sind,
- appetitanregend, geschmackvoll angerichtet und ansprechend garniert.

2.1 Rohstoffbeispiele für kalte Vorspeisen

Es gibt kaum ein Lebensmittel, das nicht im Rahmen der kalten Vorspeisen Verwendung findet.

Gemüse und Obst (siehe ab S.89 und ab S.114)

- Artischocken, Gurken, Spargel, Tomaten, Kürbis
- Avocado, Grapefruit, Melone, exotische Früchte usw.

Eier (siehe S.31)

- Gefüllte Eier, Wachtelei, Hühnerei

Milchprodukte (siehe ab S.122)

- Frischkäse von Kuh, Ziege – verschieden gewürzt
- Fetakäse oder Weißkäse
- Mozzarella von Kuh, Büffel

Fisch sowie Krebs- und Weichtiere (siehe ab S.33)

- Forelle, Graved Lachs, Räucheraal, Räucherlachs
- Heilbutt
- Matjeshering, Sardinen, Sprotten, Thunfisch
- Kaviar (verschiedene Sorten)
- Garnelen, Hummer, Krabben, Krebse, Langusten
- Scampi, Shrimps
- Austern, Muscheln, Tintenfisch

Schlachtfleisch (siehe ab S.50)

- Gebratenes Roastbeef, Braten von Kalb und Schwein
- Medaillons von Kalb und Schwein
- Tatar (rohes Filetfleisch), Hackepeter oder Schweinemett (gewürztes, rohes Schweinefleisch)
- Roher und gekochter Schinken wie Bündner Fleisch oder Prager Schinken
- Erlesene Wurstwaren und Innereien wie Leberpaté oder gepökelte Zunge

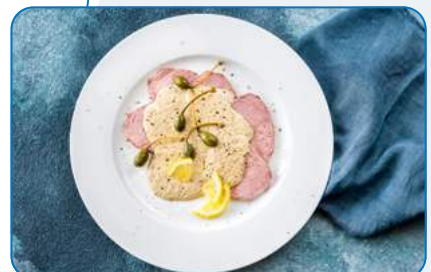


Kalte Vorspeise auf Porzellanplatte

„Wir servieren Ihnen einen **gekochten Langustenschwanz** mit grünem, leicht in Butter gebratenem Spargel und mild mariniertem Löwenzahnsalat mit rotem Chicoree. Besonders delikater ist die kurz vor dem Service hauchdünn über das Vorspeisengedicht gehobelte schwarze Trüffel. Zu dieser eleganten Vorspeise empfehle ich Ihnen einen Chablis AOP Domaine Laroche. Es ist ein schön trockener, weißer Burgunder mit frischem Charakter, der sehr gut mit Languste und Spargel harmoniert.“



Frische Felsenauster auf Meeresspargel und Algen



Vitello tonnato

LF6



Geflügelplatte mit gefüllter
Entenbrust, gebratener Putenbrust
und Poularden-Ballotines



Luftgetrockneter
Wildschweinschinken und
Feige mit Ziegenfrischkäse
gefüllt



Zucchini-Waffeln mit
Sojajoghurt-Kräuter-Dip und
roten Paprikawürfeln (Soja
als Allergen kennzeichnen)



Platte mit Canapés

Geflügel und Wildgeflügel (siehe ab S. 70)

- Gekochtes und gebratenes Huhn, Putenschinken
- Gebratene Entenbrust
- Geräucherte Gänsebrust
- Leber von Enten und Gänsen
- Geflügelgalantinen
- Fasanenterrine, gefüllte Wachteln
- Gebratene Brust von Rebhuhn und Fasan

Wild (siehe ab S. 75)

- Braten und Medaillons von Reh und Hirsch
- Rehrücken im Ganzen gebraten und garniert
- Hasen- und Rehpastete
- Wildschwein- und Hirschschinken

2.2 Rohstoffbeispiele für vegane/vegetarische kalte Vorspeisen

Vegane und vegetarische kalte Vorspeisen lassen sich durch das Weglassen tierischer Produkte und/oder Verwendung von Milch-, Wurst- und Fleischersatzprodukten vielfältig zubereiten. Beispiele für vegane kalte Vorspeisen:

- Zucchini-Waffeln, zubereitet mit Haferdrink anstelle von Milch, und auf Sojabasis hergestellter Kräuter-Dip
- Tortilla-Couscous-Spinat-Röllchen mit Barbecue-Sauce
- Rote-Bete-Carpaccio mit marinierten Kräuterseitlingen, die an Jakobsmuscheln erinnern

2.3 Arten von kalten Vorspeisen

Kalte Vorspeisen können eingeteilt werden in:

- Canapés
- Sülzen, Gelees
- Vorspeisen-Cocktails
- erlesene Delikatessen
- kombinierte Salate
- Vorspeisenkompositionen auf Tellern

Canapés

Canapés sind **kleine, unterschiedlich belegte, mundgerecht** zubereitete und **dekorativ garnierte** Appetitschnittchen auf verschiedenen, zum Teil getoasteten **Brotstücken**. Ein Canapé setzt sich im Wesentlichen aus vier Bestandteilen zusammen, wobei die Buttermischung als „Kleber“ auch durch andere pastöse Rohstoffe ersetzt werden kann oder sogar als Hauptkomponente gilt.

1. Arbeitsschritt Brot	2. Arbeitsschritt Buttermischung	3. Arbeitsschritt Belag	4. Arbeitsschritt Garnierung
Sättigungskomponente	Hauptkomponente (häufig namengebend für das Canapé)		Wirkstoffkomponente
überwiegend kohlenhydratreich	überwiegend eiweiß- und fettreich		überwiegend vitamin- und mineralstoffreich
Roggenbrot, getoastet, rund	Pfefferbutter	Bündner Fleisch	in weißem Sherry pochier- te Birne, Birnenspalte mit Buntmesser geschnitten
Baguettescheibe	Zitronenbutter	geräuchertes Forellenfilet	Tupfer geriebener Meer- rettich, Zitronensechstel, Dillstängel
Weizenmischbrot, getoastet, rechteckig	Hummus mit Chili		rote Paprika, Raute, Chilifaden, Kichererbse

Sülzen und Gelees

Sülzen und Gelees bieten sich besonders für die warme Jahreszeit an, sind allerdings auch im Winter beliebt. Die Rohstoffauswahl ist unbegrenzt und lässt vielfältige Variationen zu.



Tellersülze vom Spanferkelbraten und grünem Spargel in hellem Tomatengelee, garniert mit Geleewürfeln von roter Bete

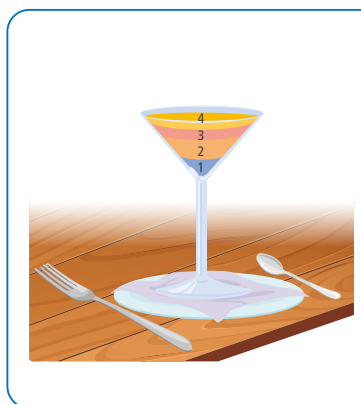


Schinken und Lauch in Aspik

Vorspeisen-Cocktails

🇬🇧 entrées cocktails 🇫🇷 cocktails (m) comme hors d'œuvre

Vorspeisen-Cocktails stellt man aus Obst, Gemüse, Krebs- und Weichtieren sowie Fisch und Fleisch her. Cocktails werden mit einer pikant abgeschmeckten Sauce überzogen (nappiert).



1. Chiffonade
2. Hauptbestandteile: z. B. akkurat geschnittene Geflügelbrustwürfel, Champignonscheiben, Paprikastreifen
3. Cocktailsauce: nappieren
4. Garnierung: z. B. Tomatenfächer und Hühnerbrustscheibe

Sättigungsbeilage wie Toast oder Fleuron auf kleinem Teller/Brotteller vorlegen.

Herstellung eines Vorspeisen-Cocktails

Die Cocktails werden einzeln in Gläsern oder Schalen angerichtet und gut gekühlt serviert. Vorspeisen-Cocktails können auch am Tisch des Gastes zubereitet werden.

Julienne

Spezielle Schnittform für Salate oder Cocktails von Blattsalaten: in feine Streifen geschnitten

Chiffonade

in Julienne-Form (feine Streifen) geschnittene Blattsalate, mariniert in Sauce Vinaigrette (Essig-Öl-Salatsauce)

Für die Zubereitung eines Geflügel-Cocktails sind folgende Zutaten bereitzustellen.

Geflügel-Cocktail

Bedarf für 10 Portionen

500 g gekochte Hühnerbrust
 250 g Filets von rosa Grapefruits
 200 g gedünstete Champignons
 200 g grüne Paprikastreifen
 5 g Zitronensaft
 200 g Mayonnaise
 100 g Schlagsahne
 Salz, Pfeffer, Weinbrand,
 Chilisaucе, Estragonblätter,
 10 Tomatenfächer,
 Rucolasalat

Vorbereiten

- Hühnerbrust in Würfel schneiden
- Paprika in Streifen, Champignons in Scheiben schneiden
- alle geschnittenen Zutaten mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren



Geflügel-Cocktail

Anrichten

- die Gläser mit dem gewaschenen Rucolasalat auslegen
- vier Grapefruitfilets an der Glaswand im Uhrzeigersinn auslegen, ohne dass die Filets über den Glasrand ragen
- darauf die marinierten Zutaten geben und mit einer angerührten Sauce aus Mayonnaise, Schlagsahne, Chilisaucе, Weinbrand und geschnittenem Estragon überziehen
- als Garnierung Tomatenfächer auflegen

Grapefruit-Cocktail

„... eine erfrischende Kombination aus Filets von Grapefruit und Schinkenstreifen zusammen mit einer Sauce aus Joghurt, Salz, Pfeffer, Wodka und Worcestershire-Sauce, garniert mit Mandarinenspalten und gerösteten Pinienkernen.“



Entsprechende Redewendung

Geflügel-Cocktail

„Als leichte Vorspeise möchte ich Ihnen einen Geflügel-Cocktail anbieten, kombiniert aus gekochter Hühnerbrust, vitaminreichen Paprikastreifen und rosa Grapefruit mit einer dezent pikanten Sauce. Falls Sie den Cocktail lieber mit einer Cocktailsauce wünschen, ist dies auch möglich.“

Erlesene Delikatessen

🇬🇧 exquisite delicacies 🇫🇷 délicatesses (w) exquisites

Unter erlesenen Delikatessen versteht man die selbst produzierten oder in Manufakturen hergestellten Feingerichte wie

- Pasteten, • Terrinen, • Galantinen, • Parfaits und Mousses aus Gemüse, Fisch, Krebs- und Weichtieren, Geflügel, Wild oder Fleisch.

Für erlesene Delikatessen stellt meist eine **Farce** (siehe *Kasten in der Randspalte*) die Basis dar. Die geschmackliche Variationsvielfalt erfolgt durch verschiedene Rohstoffe, unterschiedliche Würzungen und die Zugabe exquisiter Rohstoffe wie Trüffeln.



Wildfarce aus dem Kutter durch ein Trommelsieb streichen



Dekorativ angerichtete Fischplatte mit Forellentorte, Saiblinggalantine, Räucheraal-Terrine, Lachsterrine

Farce

Masse aus fein gehacktem Fleisch, Fisch oder Gemüse, die kräftig gewürzt und mit Eiweiß, Sahne oder Bechamelsauce gebunden wird

Beispiele

Pasteten sind mit Teig umhüllte Feinkostgerichte, die in speziellen Pastetenformen im Ofen gebacken und deshalb auch als Krustenpasteten bezeichnet werden. Den Namen erhalten die Pasteten durch das verwendete Rohmaterial wie Kalb, Wildschwein oder Reh.

Terrinen sind Feingerichte aus Gemüse, Schlachtfleisch, Geflügel, Wild oder Wildgeflügel. Die fein verarbeitete Grundmasse wird mit bunten Einlagen versehen und zum Garen meist im Wasserbad pochirt.

Galantinen sind Feingerichte, bei denen eine bunte Farce den Kern bildet und Fisch oder Fleisch die äußere Hülle. Das Gericht ist immer pochirt und wird mit passenden Saucen serviert. Die bekannteste Galantine ist die Geflügelgalantine. Die deutsche Bezeichnung für Galantine ist Rollpastete.

Parfaits werden meist aus teuren Zutaten hergestellt, z. B. Enten- oder Gänseleber mit Trüffeln. Man spricht dann von einem getrüffeltem Gänseleber-Parfait. Der Begriff Parfait ist gleichbedeutend mit „perfekt“.

Mousses werden aus entsprechenden gegarten und pürierten Rohmaterialien in Verbindung mit Béchamelsauce oder Veloutés hergestellt. Schlagsahne dient zur Lockerung, und durch Zugabe von Gelatine wird die Mousse schnittfest. Eine andere Bezeichnung ist Schaumbrot.



Galantine vom Bresse-Huhn mit Chaudfroid überzogen

Farce

Masse aus fein gehacktem Fleisch, Fisch oder Gemüse, die kräftig gewürzt und mit Eiweiß, Sahne oder Bechamelsauce gebunden wird

Galantine

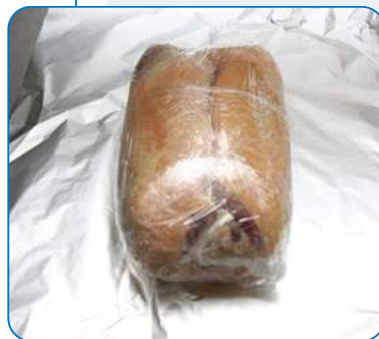
Entbeinter und mit einer Farce gefüllter Tierkörper oder Teil eines Tierkörpers, z. B. Schweinefuß bei Zampone



Fast vollständig herausgelöstes Knochengerüst



Füllen mit einer Farce



Das gefüllte Geflügel wurde in Form gebracht und wird in Folie gegart

Kombinierte Salate

🇬🇧 salad variatons 🇫🇷 variations (w) de salades

Diese Salate werden aus mehreren Zutaten kombiniert bzw. geschmacklich harmonisch zusammengestellt. Salate sind auch auf der Seite 96 zu finden.

„Der **Geflügelsalat**, eine milde, leichte Kombination aus gekochter zarter Hühnerbrust mit knackigem Staudensellerie und fein säuerlichen Apfelstückchen. Er gilt als der ideale Appetitanreger. Auf Wunsch können wir ihn auch mit Joghurt anstelle von Mayonnaise zubereiten.“

Geflügelsalat

Bedarf für 10 Portionen

800 g Geflügelfleisch gegart
 250 g Staudensellerie in Würfeln
 250 g Apfel in Würfeln
 300 g Mayonnaise oder Crème fraîche
 100 g geschlagene Sahne
 Salz, Zitrone, Worcestershire-Sauce, weißer Pfeffer

- gebratene oder gekochte Hühnerbrust in Würfel schneiden, mit den Würfeln von Staudensellerie und Äpfeln mischen und mit Zitrone beträufeln
- aus Mayonnaise, Schlagsahne und Gewürzen ein Dressing rühren und den Salat damit abbinden
- den Salat auf Toast oder in einem Glasschälchen anrichten und mit Tranchen von gebratenem Geflügel und zartgrünen Sellerieblättern garnieren

„Empfehlenswert ist unser pikant-würziger **Teufelssalat** aus Rindfleisch und Pökelzunge mit vitaminreichen Streifen von frischen Paprikaschoten, Essiggurken und Zwiebelringen, vermischt mit einer pikanten Sauce.“

Teufelssalat

Bedarf für 10 Portionen

800 g Rindfleisch gekocht
 400 g grüne und rote Paprika
 150 g Essiggurken
 150 g Zwiebelringe
 200 g grüne Bohnen
 300 g Ketchup
 50 g Salatöl
 40 g Meerrettich, gerieben
 Salz, Pfeffer, Tabasco, Zucker, Zitrone

- gegartes Rindfleisch, Bratenabschnitte oder Zunge in Streifen schneiden
- Paprikaschoten und Essiggurken ebenfalls in Streifen schneiden
- grüne Bohnen kochen und sofort kalt abschrecken
- alle Zutaten mit den Zwiebelringen vermischen und mit der aus den übrigen Rezeptzutaten bereiteten Sauce marinieren und abschmecken
- mit hart gekochten Eiern, Zwiebelringen, Oliven, Maiskölbchen oder Perlzwiebeln garnieren

„Geschmacklich passt zu den gebratenen kalten Rehmedaillons unser **Waldorf-Salat mit Walnüssen** ausgezeichnet. Durch den Staudensellerie und die angenehme Säure der Äpfel ergibt sich in Verbindung mit gebratenem Rehfleisch eine gelungene Harmonie.“

Waldorf-Salat

Bedarf für 10 Portionen



500 g Staudensellerie (Bio)
 300 g Äpfel (Bio), ungeschält
 80 g Walnusskerne, halbiert und teils gehackt
 100 g Frischkäse, fettreduziert
 1 EL Zitronensaft
 2–3 EL Apfelsaft
 Salz, weißer Pfeffer, Worcestershire-Sauce

- Selleriestangen und Äpfel waschen, trocken tupfen und in ½ cm große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und vermischen
- Frischkäse mit Apfelsaft cremig rühren und die Sellerie-Apfel-Würfel unterheben
- würzen und abschmecken
- mit Selleriegrün, dünnen Apfelscheiben und halben Walnüssen garnieren



Salat von Staudensellerie, Äpfeln, Walnüssen, mit Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Zitrone und Worcestershire-Sauce

Vorspeisenkompositionen auf Tellern

-  dishes with appetizer compositions
-  assiettes (w) avec hors d'œuvres (m) assorties

Heute werden kalte Vorspeisen vielfach im Voraus zusammen mit Saucen und Beilagen auf Tellern aus Porzellan oder Glas angerichtet. Dabei sind die Teller nicht mehr nur rund, sondern quadratisch, rautenförmig, rechteckig, dreieckig oder oval. Dies ermöglicht dem Küchenpersonal einen neuen Stil des Anrichtens und bedeutet für das Servicepersonal eine neue Herausforderung beim Tragen und Einsetzen der Vorspeisen.



Gemüse-Reis-Salat mit Friseesalat und marinierten Garnelen



Thunfischwürfel mit Sesam

In Soja-Sesam-Sauce marinierte Thunfischwürfel mit in Weißwein gedünsteten Schalottenvierteln und grünem Koriander.



„Mit diesem Gericht erleben Sie eine ideale Kombination von frischer **Languste** und **Avocado**. Ein Avocadomousse ist in einer hauchdünnen Teigschale angerichtet; ein Avocabogen wird auf dem Grill zubereitet und mit Zitronenrahm umgeben.“



„Als Besonderheit möchten wir Ihnen das **Thunfischtatar auf Brioche-Scheibe** empfehlen nebst einer Nocke mit frischen Kräutern, einem Wachtelai und einer bunten Salatsauce aus Zitronengras mit Olivenöl. Dazu reichen wir getoastete Brioche-Ecken.“



„Auf die gelungene Variante von **Lamm und Ziegenkäse** möchte ich Sie gerne hinweisen. Hauchdünne Scheiben vom Lammrücken werden mit Limonensaft und schwarzem Pfeffer gewürzt. Dazu reichen wir ein Salatbouquet mit Käsenocken und Lammfilet im Teigmantel.“



2.4 Einfache kalte Vorspeisen unter Einhaltung von Gästebedürfnissen zubereiten

Ernährungstrends und alternative Kostformen wie die vegetarische oder vegane Ernährung, aber auch regionale Produkte oder durch ein Gütesiegel zertifizierte Produkte können für die Speisenwahl entscheidend sein. Durch den Austausch von Rohstoffen kann den Gästewünschen schnell entsprochen werden.

Caprese-Türmchen (4 Stück)

Zutaten

	Baguette
0,060 l	Rapsöl
0,090 l	Sauce Vinaigrette
0,080 kg	Zwiebel
0,005 kg	Petersilie
0,005 kg	Schnittlauch
0,030 kg	Bio-Rucola
0,400 kg	Bio-Tomate
0,250 kg	Büffelmozzarella



- Baguette in 12 Scheiben schneiden, ca. 3–4 mm dünn
- Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben beidseitig goldbraun rösten
- aus Essig und Öl im Verhältnis 1 : 2 eine Vinaigrette herstellen
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Petersilie und Schnittlauch waschen und fein hacken
- Zwiebelwürfel und fein gehackte Kräuter zur Vinaigrette hinzugeben
- Rucola waschen, trocken schleudern und in der Vinaigrette schwenken
- Tomaten waschen, Strunk entfernen und in 16 dünne Scheiben schneiden
- Büffelmozzarella in 16 dünne Scheiben schneiden
- Türmchen zusammensetzen:
 - Baguettescheibe → eine Tomatenscheibe → Rucola → zwei Scheiben Büffelmozzarella → zwei Tomatenscheiben → Rucola → Baguettescheibe → zwei Scheiben Büffelmozzarella → Rucola → eine Tomatenscheibe → Baguettescheibe

Gästebedürfnisse berücksichtigen: Alternativen

Glutenfrei: Glutenfreies Baguette auf Maismehl- oder Walnussbasis, Maisfladen

Laktosefrei: Veganer Mozzarella auf Cashewkernen und Sojabasis

Melonen-Schafskäse-Minze-Salat

Zutaten

0,500 kg	Schafskäse
1,000 kg	Wassermelone
0,040 l	Zitronensaft
0,060 l	Orangensaft
0,010 kg	Feigensenf
0,120 l	Sonnenblumenöl
0,080 kg	Zwiebel
0,030 kg	Sesam (schwarz)
	Minzblätter



- Schafskäse und Wassermelone in Würfel schneiden (1 cm x 1 cm)
- aus Zitronensaft, Orangensaft, Feigensenf, Sonnenblumenöl eine Vinaigrette herstellen
- Zwiebel schälen, würfeln und zur Vinaigrette hinzugeben
- Schafskäse- und Melonenwürfel dekorativ anrichten und vorsichtig und gleichmäßig mit der Vinaigrette übergießen
- mit Sesam und Minzblättern ausgarnieren
- dazu kann ein Toast gereicht werden

Gästebedürfnisse berücksichtigen: Alternativen

Glutenfrei: statt Toast Leinsamencracker, Maiscracker, Reismehlbrot

Laktosefrei: Veganer Fetakäse auf Basis von Kokosöl

Worte, die verkaufen helfen

- appetitanregend
- wenig sättigend
- ansprechend garniert
- aromatisch
- geschmackvoll angerichtet
- harmonisch abgestimmt
- erlesene Rohstoffe
- zarte Rohstoffe
- leichte Säure