

Richtig gedeckt?

Bei der Arbeit in einem Restaurant gibt es bestimmte Umgangsregeln und Umgangsformen. Dazu zählt auch das Eindecken eines Abendtisches. Was es dabei zu beachten gilt, erfährst Du auf diesem Blatt.

Streiche diejenigen Besteckbestandteile durch, die bei der beschriebenen Bestellung abgeräumt werden müssen, da sie nicht benötigt werden.

Hier die Bestellung:

1. Gang: Champignoncrèmesuppe mit Sahnehaube, dazu Brot
2. Gang: Blattsalate in Balsamicodressing dazu Wasser
3. Gang: Rumpsteak mit Kräuterbutter Gemüse, dazu Kartoffelkühle, spanischer Rotwein
4. Gang: Mousse au Chocolat mit Früchten der Saison

1	Brotteller
2	Vorspeisengabel
3	(Hauptspeisen) Gabel
4	Serviette
5	Platzteller
6	Dessertlöffel
7	Messer (für Hauptspeise)
8	Vorspeisenmesser
9	Löffel (für Vorsuppe)
10	Weißweinglas
11	Rotweinglas
12	Sektkehl
13	Wasserglas

