

# Inhalt

**1**

## **Räume, Tisch- und Tafelformen 8**

Schematischer Aufbau und Ausstattungsmerkmale zu Räumen, Tisch- und Tafelformen für den Konferenz-, Tagungs- und Seminarbereich sowie für den Bankettbereich.

**2**

## **Materialkunde 22**

Vom Mobiliar über Tischwäsche und Serviettenformen bis hin zu Besteck, Gläsern und Porzellan – Fachwissen zu allen Bereichen der Materialkunde.

**3**

## **Regeln für das Eindecken 88**

Von den Voraussetzungen bis zu den Abschlussarbeiten; die klassischen Regeln des Eindeckens mit einer Dokumentation der einzelnen Arbeitsschritte.

**4**

## **Menüs, Büfets und Gedecke 102**

Die Menügestaltung mit korrespondierenden Getränken. Vom einfachen Menügedeck über Festgedecke mit Spezialbesteckteilen bis hin zum Gedeck für ein Wein-Degustationsmenü.

**5**

## **Dekorationen, Tisch- und Tafelkultur 130**

Die Erstellung von Blumenschmuck und Tischdekoration. Zahlreiche Vorschläge für kreative Tischgestaltungen mit jahreszeitlichem Bezug und für die unterschiedlichsten Anlässe.

# **6**

## **Bankettorganisation 156**

Theorie der praxisgerechten Organisation mit Planung und Durchführung eines Verkaufsgesprächs. Alles über Gästebetreuung bei Tagungen und Seminaren.

# **7**

## **Der Service im Veranstaltungsbereich und im Catering 168**

Tagungs- und Bankettservice mit den unterschiedlichen Arten des Speisenservice, des Getränkeservice sowie des Außer-Haus-Service.

# **8**

## **Reportage aus dem Bankettalltag 188**

Profitipps und Reportagefotos geben Einblick in die tägliche Arbeit im Bankettbereich.

# **9**

## **Checklisten und Formblätter 198**

Praktische Arbeitshilfen erleichtern die Organisation, Planung und Durchführung einer Veranstaltung.

# **10**

## **Fachbegriffe und Register 222**

Erläuterung ausgewählter Begriffe aus dem Bankettservice. Das kleine ABC der Fremdsprache.