

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
---------------	---

Teil A: Hotel

I. The Hotel / Das Hotel.....	11
1. types of hotels / Hoteltypen.....	12
2. hotel categories / Hotel-Kategorien.....	12
3. type of accomodation / Art der Unterkunft.....	13
4. hotel premises / Räumlichkeiten im Hotel	14
shopping mall / Einkaufszeile	14
recreation facilities / Freizeiteinrichtungen	14
restaurants / Restaurants.....	14
5. hotel organisation / Hotelorganisation und Hauptaufgabengebiete....	15
6. hotel jobs / Berufe im Hotelbereich.....	16
reception/hall / Rezeption/Hotelhalle	16
housekeeping / Etage.....	16
maintenance / Haustechnik.....	16
valet service / Wäscherei/Reinigung	17
7. hotel services / Serviceleistungen im Hotel	17
II. At the Reception / Am Empfang.....	18
Dialog 1: room reservation by telephone / Telefonische Zimmerreservierung	18
Dialog 2: receiving guests, check in / Begrüßung von Gästen, Anmeldung	21
Dialog 3: information / Information	24

Dialog 4: information / Information.....	26
Dialog 5: request / Wunsch	27
Dialog 6: changing money / Geldwechsel	28
Dialog 7: message / Mitteilung	30
Dialog 8: bill/payment / Rechnung/Bezahlung	34
III. In the Hotel Room / Im Hotelzimmer	36
1. furniture and equipment in the room / Einrichtung und Gegenstände im Zimmer	36
2. equipment in the bathroom / Gegenstände im Bad	37
Dialog 1: complaints / Beschwerden	38
Dialog 2: requests / Wünsche	40
Dialog 3: room service order / Etagen-Service-Bestellung	41
IV. In the Hotel Bar / In der Hotel-Bar	44
1. personnel / Personal in der Bar.....	44
2. barkeeper's equipment and tools / Gegenstände und Arbeitsgeräte des Barkeepers..	44
3. bar glasses / Bargläser	45
4. drinks / Getränke.....	46
alcoholic drinks / alkoholische Getränke	46
non-alcoholic drinks / alkoholfreie Getränke .	47
5. ingredients for mixing cocktails / Zutaten zum Mixen.....	48

6. categories of drinks / Art der Getränke.....	48
7. international cocktails / Internationale Cocktails	49
Dialog 1: ordering cocktails / Bestellung.....	52
Dialog 2: explaining cocktails / Cocktails erklären.....	53
V. Banquet Service / Bankett-Service.....	55
private functions / private Veranstaltungen	55
official functions / öffentliche Veranstaltungen	55
VI. Conference facilities / Einrichtungen für Konferenzen.....	56
type of meeting / Art der Veranstaltung	56
type of room / Räumlichkeit	56
equipment / Ausstattung.....	56

Teil B: Restaurant

I. The Restaurant / Das Restaurant.....	58
1. types of restaurants / Restauranttypen, Lokale .	58
2. personnel / Personal	59
3. restaurant premises, furniture, equipment / Räumlichkeiten, Möbel, Gegenstände im Restaurant.....	60
a) premises and furniture / Räumlichkeiten und Möbel	60
b) china, crockery / Geschirr	61
c) glasses / Gläser	63
d) cutlery, silverware / Besteck.....	64

4. settings / Gedecke	66
a) tray setting for breakfast / Gedeck auf dem Frühstückstablett	66
b) place setting for lunch or dinner / Gedecke für Mittag- oder Abendessen.....	67
5. meals / Mahlzeiten	68
6. service / Service/Bedienung	69
7. breakfast / Frühstück	69
a) continental breakfast / kontinentales Frühstück	69
b) english/american breakfast / englisches/amerikanisches Frühstück	70
8. the order of courses for lunch and dinner / Die Speisenfolge für Mittag- und Abendessen ..	71
9. the menu / Die Speisekarte.....	72
10. beverages / Getränke.....	73
wines / Weine	73
types of wines / Art der Weine.....	74
beer / Bier	74
11. the bill / Die Rechnung	75
mode of payment / Art der Bezahlung.....	75
II. Dialoge im Restaurant	
Dialog 1: reserving a table by telephone / Tischreservierung, telefonisch	77
Dialog 2: receiving guests / Gäste empfangen.....	80
Dialog 3: taking orders / Bestellungen aufnehmen...	82
Dialog 4: explaining dishes / Gerichte erklären	84
Dialog 5: taking orders for drinks / Bestellungen für Getränke aufnehmen..	86

Dialog 6: recommending dishes / Empfehlen von Speisen.....	88
Dialog 7: complaints / Reklamationen.....	90
Dialog 8: payment / Bezahlung.....	92

Teil C: Küche

1. the kitchen staff / Die Küchenbrigade.....	96
2. pots, pans and kitchen utensils / Töpfe, Pfannen und Küchengeräte.....	97
3. working in the kitchen / Arbeiten in der Küche	99
cleaning food / säubern, reinigen, putzen	99
cutting food / zerkleinern, schneiden	99
preparing food / vorbereiten, zubereiten, fertigstellen	100
methods of cooking / Garmethoden	101
4. spices and herbs / Gewürze und Kräuter.....	102
spices / Gewürze	102
herbs / Kräuter.....	103
5. foodstuffs, ingredients / Lebensmittel, Zutaten ...	104
dairy products / Milchprodukte	104
fats and oils / Fette und Öle	104
cereal products / Getreideprodukte	104
other products / andere Produkte	105
6. hors d'œuvres / Vorspeisen.....	106
cold hors d'œuvres / kalte Vorspeisen.....	106
warm hors d'œuvres / warme Vorspeisen	106

7. eggs and egg dishes / Eier und Eierspeisen	107
eggs / Eier	107
egg dishes / Eierspeisen	107
8. soups / Suppen	108
a) stocks / Grundbrühen	108
b) basic soups / Hauptsuppen	108
c) Beispiele	108
clear soups / klare Suppen.....	108
vegetable soups / Gemüsesuppen.....	109
velouté soups / Samtsuppen	109
cream soups / Cremesuppen	109
puree soups / Püreesuppen	109
9. fish / Fisch	110
a) sweet water fish / Süßwasserfische	110
b) salt water fish / Meeresfische	110
Zubereitungen aus Fisch	112
c) seafood / Meeresfrüchte	112
mussels, shell fish / Muscheln, Schalentiere.....	112
crustaceans / Krustentiere	112
10. meat / Fleisch	113
meat cuts / Fleischteile.....	113
a) beef / Rind.....	113
Einteilung des Roastbeefs / des Rinderfilets ..	114
b) veal / Kalb	115
c) porc / Schwein.....	115
d) mutton/lamb / Hammel/Lamm	116
e) offal a. o. / Innereien u. a.	116
meat dishes / Fleischzubereitungen.....	117
Garstufen bei Steaks	117

11. poultry, feathered game, game / Geflügel, Wildgeflügel, Wild.....	118	b) potatoe dishes made from steamed or boiled potatoes / Kartoffelzubereitungen von gekochten Kartoffeln	124
a) poultry / Geflügel	118	c) weitere Kartoffelzubereitungen	124
b) feathered game / Wildgeflügel	118		
c) game/venison / Wild	118		
d) Teile von Geflügel, Wildgeflügel, Wild.....	119		
12. sauces / Saucen.....	119	15. sweets, desserts / Süßspeisen, Desserts	126
a) basic brown sauce / braune Grundsauce	119	a) warme Süßspeisen	126
b) basic white sauces / weiße Grundsaucen	119	b) kalte Süßspeisen	126
c) hollandaise sauce / holländische Sauce.....	120	c) Pâtisserie	127
d) mayonnaise / Mayonnaise	120	Teige.....	127
		Glasuren	128
		Kuchen/Gebäck	128
13. vegetables / Gemüse	120	d) Dessertsaucen.....	128
Wurzelgemüse.....	120	e) Desserts aus Früchten.....	129
Kohlgemüse.....	121		
Blattgemüse	121	16. fruit / Früchte, Obst	129
Salate.....	122	Kernobst	129
Fruchtgemüse.....	122	Steinobst	129
Hülsenfrüchte	122	Beerenobst	129
Pilze	123	Schalenobst	130
Zubereitungsarten von Gemüse.....	123	Südfrüchte	130
14. potatoes / Kartoffeln.....	124	17. Zubereitungsarten / Garnituren	131
a) potatoe dishes made from raw potatoes / Kartoffelzubereitungen von rohen Kartoffeln	124	französisch / englisch.....	131
		Adjektive, die Gerichte beschreiben.....	133

Anhang

1. polite questions and answers / Höfliche Fragen und Antworten	137	4. the numbers / Die Zahlen.....	144
Allgemeine Höflichkeit	137	a) cardinal numbers / Grundzahlen.....	144
Hilfsbereitschaft signalisieren.....	137	b) ordinal numbers / Ordnungszahlen.....	146
Bitten	138	c) fractions / Brüche	147
Entschuldigen	138	d) Dezimalzahlen	148
Danken	138	e) Wiederholungszahlen	148
Antwort auf Dank	138	f) Vervielfältigungszahlen	148
Nachfragen	139	g) the date / Das Datum.....	148
Nützliche Standardformeln (Frage/Antwort)	139	h) Unbestimmte Zahl- und Mengenbegriffe	149
2. Fragen und Antworten zur Person	139	5. the time / Die Uhrzeit	150
Korrekte Anrede	141	Zeitangaben	152
3. seasons, months, days of the week, holydays / Jahreszeiten, Monate, Wochentage, Festtage	142	6. Ortsangaben.....	154
the seasons / Die Jahreszeiten.....	142	7. Richtungsangaben.....	155
the months / Die Monate.....	142	8. country and nationality / Land und Nationalität	156
the days of the week / Die Wochentage.....	143	9. spelling list /Buchstabiertafel	157
holidays / Festtage	144	10. curriculum vitae (CV) / Lebenslauf	158
		Literatur	159