

Inhalt	Seite
Serviettenformen falten	9
1 Einfacher Tafelspitz	9
2 Doppelter Tafelspitz	10
3 Tüte (Hütchen)	12
4 Einfache Bischofsmütze	13
5 Doppelte Bischofsmütze	14
6 Kopftuch der Holländerin	16
7 Französische Lilie (Tulpe, Blume)	18
8 Dschunke (Schiffchen)	20
9 Fächer	22
10 Fächer-Variante	24
 Eindecken eines Tisches	27
1 Tisch/Tafel ausrichten	27
2 Tischwäsche auflegen	28
3 Ausrichten der Stühle	31
4 Mundservietten auflegen oder Platzteller einstellen	31
5 Das Eindecken der Bestecke	32
6 Das Einstellen der Gläser	34
7 Das Platzieren der Tischdekoration	34
8 Das Einsetzen der Menagen und Aschenbecher	36
9 Mundservietten falten und auflegen	36
10 Das Einstellen, Einstecken oder Auflegen der Menükarten	36
11 Stühle eindrehen und ausrichten	37
12 Letzte Kontrolle	37
 Frühstücksgedecke	38
1 Das kontinentale Frühstück	38
2 Das erweiterte Frühstück	39
3 Das englische Frühstück und das amerikanische Frühstück	40
4 Etagen-Frühstück	42

Vom Restaurantgedeck zum Festgedeck	45
3-Gang-Menü	46
4-Gang-Menü	48
5-Gang-Menü	50
6-Gang-Menü (Jagdessen)	52
7-Gang-Menü (Weihnachtsmenü).....	54

Einsatz von Spezialbestecken	57
Aal	58
Artischocke	60
Aubergine	62
Austern	64
Blätterteig-Pastetchen	66
Die Bouillabaisse	68
Cocktails als Vorspeise	70
Eintopfgerichte	72
Feines Ragout	73
Fondue-Gerichte	74
Forellenfilet	77
Gänseleber in der Terrine	78
Hummer und Languste	80
Jakobsmuscheln	82
Kaviar	84
Krebse	86
Lachs	89
Matjesfilet	90
Melone	92
Muscheln	95
Schnecken	96
Spaghetti	99
Spargel	100

Spezial-Geschirr	103
-------------------------------	------------

Besteckteileübersicht ausgewählter Gerichte mit Anrichtemöglichkeiten	105
--	------------

Bestecktafel mit Verwendungsmöglichkeiten	111
--	------------

Alphabetisches Stichwortverzeichnis.....	115
---	------------