

<b>Serviettenformen falten</b>	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

<b>Eindecken eines Tisches</b>	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	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

<b>Frühstücksgedecke</b>	38
1 Das kontinentale Frühstück	38
2 Das erweiterte Frühstück	39
3 Das englische Frühstück und das amerikanische Frühstück	40
4 Etagen-Frühstück	42

<b>Vom Restaurantgedeck zum Festgedeck</b> .....	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** .....

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** .....

**Besteckteileübersicht ausgewählter Gerichte  
mit Anrichtemöglichkeiten ..... 105**

**Bestecktafel mit Verwendungsmöglichkeiten ..... 111**

**Alphabetisches Stichwortverzeichnis..... 115**