

Valentinstag-Menü

Carpaccio mit Pecorino und Sellerie	52
Melanzanenocken	53
Kalbskotelett mit Gewürztomaten und Topinambur	54
Geeister Honig-Schokoladentrüffel auf Orangensalat	56

Aschermittwochsmenü

Sardinen in Kräutertempura gebacken	60
Stockfischsuppe	61
Lachssteak in Gewürzpanade auf weißen Rohnen	62
Topfen-Ingwersoufflé mit Papaya	64

Ostermenü

Spargel mit Bozner Sauce	68
Morcherahmsuppe	69
Risotto mit Cime di Catalogna	70
Lambratl mit Gemüse und neuen Kartoffeln	72
Erdbeeren mit Holunderespuma	74

Spargelmenü

Spargelcocktail mit Bozner Sauce	78
Bandnudeln mit Spargel-Nusssauce	79
Thunfisch auf geschmortem Spargel	80
Rhabarber-Erdbeerstrudel	82

Kräutermenü

Zweierlei Tomatensalat mit Mozzarella	86
Wildkräutersüppchen	87
Gekochtes Seezungenfilet auf Kartoffelsalat	88
Kalbsragout mit Kräuterknödeln	90
Minze-Panna-cotta	92

Muttertagsmenü

Marinierter Lachs mit Buchweizenblinis	96
Pariser Nocken	98
Schweinsfilet mit Senf und Schnittlauch	100
Zimtwaffeln mit eingelegten Kirschen	101

Mittsommermenü

Frischkäsemousse mit Melone	106
Tomatentörtchen mit Scamorza	107
Kalbsfiletsteak mit Walnussrahmsauce	108
Marillenknödel	110

Blütenmenü

Miesmuscheln mit Wildblütensalat	114
Kräuterauflauf auf Datteltomaten	115
Blütenosalat auf Forellenfilet	116
Sauerrahmmousse mit Champagnergelee und Walderdbeeren	118

Vegetarisches Menü

Grapefruitsalat mit Avocado	122
Mediterraner Fenchel	123
Sellerieschnitzel mit Maisflocken gebacken und Kräutersalat	124
Pfirsichcarpaccio mit Buttermilcheis	126

Grillmenü

Mariniertes Grillgemüse mit Mozzarella	130
Gegrillte Meeresfische	131
Rib-Eye-Steak	132
Eierlikörcreme im Glas	134

Mediterranes Menü

Oktopuscocktail	138
Maccheroni alla calabrese	139
Fisch-Gemüse-Spießchen	140
Amaretto-Halbgefrorenes	142

Vitalmenü

Kalte Tomatensuppe Kalte Gurkensuppe	146
Griechischer Salat	148
Fagottini mit Melanzanefüllung	149
Schwertfisch auf fruchtigem Gemüse	150
Marinierter Obstsalat	151

Fischmenü

Saibling mit süßsauren Zwiebeln	156
Roter Risotto mit gebratenem Kabeljau	158
Zander mit Ratatouille überbacken	160
Millefeuille mit Himbeeren	161

Bauernmenü

Marinierte Kalbszunge	164
Bauerngerstsuppe	165
Glasierte Schulter vom Milchkalb mit Ofengemüse	166
Kniekiechl mit Johannisbeersahne	168

Erntedankmenü

Käsenocken mit zartem Salat	172
Südtiroler Weinsuppe	173
Schweinsfilet mit gebratenen Steinpilzen	174
Kastanienkrapfen	176

Kürbismenü

Rohschinken auf Kürbissalat	180
Kürbissuppe mit Zwiebeln und Speck	181
Mit Kürbis gefüllte Rindsroulade	182
Parfait von Kürbiskernen mit Bratapfel	183

Kastanienmenü

Kartoffelknödel mit Kastanienfüllung auf Lauch	186
Steinpilz-Kastaniensuppe	188
In Lardo gebratene Fasanenbrust	190
Kastanien-Karamellcreme	191

Tiroler Menü

Kalbskopf, sauer	194
Brennsuppe mit Kartoffeln	195
Südtiroler Schlutzkrapfen	196
Kalbsstelze auf glasiertem Gemüse	198
Grießknödel mit Marillenkompott	199

Wildmenü

Hirschschinken auf Melonenragout mit Grissini	204
Schüttelbrotbandnudeln mit Hasenpfeffer	206
Rehnuss mit Steinpilzen und Blumenkohl	208
Buchteln mit Vanillesauce	209

Kindermenü

Casarecce mit Tomaten und Sahne	212
Hacksteak im Sesambrötchen	213
Apfelküchlein mit Vanillesauce	214

Geburtstagsmenü

Ochsencarpaccio mit Kräuterfüllung	218
Reis-Fenchelsuppe mit gebackenen Scampi	220
Geschmorte Kalbswange mit Pilzen	222
Sacher-Halbgefrorenes mit Rumsahne	224

Kartoffelmenü

Speckröllchen auf Kartoffelsalat	228
Kartoffel-Wirsingsuppe mit Selchfleisch	229
Schweinsschopfbraten mit Bratkartoffeln und Broccoli	230
Schokoladennocken mit Bananen	232

Weihnachtsmenü

Mascarpone mousse im Speckmantel auf Selleriesalat	236
Garnelenschaumsuppe	238
Saiblingfilet auf Berglinsen	240
Rosa gebratene Entenbrust	242
Warmes Schokoladentörtchen	243

Silvestermenü

Löffelaperitifs	246
Artischockenrisotto mit Pesto	248
Jakobsmuscheln auf Risinabohnen	249
Rindsfilet mit Parmesankruste, Melanzanepüree und Champignons	250
Bananentiramisu	252

INHALT

12 MENÜS UND ANLÄSSE

- 12 Festessen mit Freunden
- 12 Sinnlichkeit auf dem Teller
- 13 Tafelfreuden beim Festmenü

14 WISSENSWERTES

- 14 Praktische Anleitungen zu den Menüs
- 14 Gute Organisation und Planung sind alles!
- 14 Speisen anrichten
- 14 Personenzahl
- 14 Maße und Gewichte
- 15 Standardzutaten
- 15 Ganz nach Ihrem Geschmack
- 16 Einkauf von Fleisch
- 16 Einkauf von Fisch
- 17 Tischkultur und Tischoptik
- 17 Tisch decken
- 19 Servietten
- 20 Servietten falten
- 22 Blumendekoration
- 22 Arbeiten vor Servicebeginn
- 22 Serviergrundlagen
- 24 Vorlegen von Speisen
- 25 Servierarten der Speisen
- 25 Amerikanischer Service
- 25 Englischer Service
- 25 Französischer Service
- 26 Einreichen der Speisen
- 26 Anbieten von Speisen
- 27 Buffet
- 28 Getränkesservice
- 28 Ideale Servier- bzw. Trinktemperaturen
- 29 Service von Getränken
- 30 Flaschenbierservice
- 30 Flaschenweinservice
- 32 Dekantieren
- 33 Gläserkunde
- 33 Weingläser
- 34 Biergläser

34 Welches Glas für welches Getränk

36 Gedecke

37 Gästebetreuung

37 Kochen für Gäste

37 Das zählt beim Trinken

37 Tischsitten

37 Vom Eintreffen der Gäste bis zur Verabschiedung

38 Die Reihenfolge für das Servieren am Gästetisch

38 Serviceablauf

38 Merkmale einer guten Gästebetreuung

38 Verabschiedung der Gäste

39 Richtig kochen - ohne Hektik und Chaos

39 Gäste und Freunde bekochen

40 Das kleine 1x1 des Kochens

40 Was Sie zum Kochen brauchen

40 Zu Ihrer Sicherheit in der Küche

41 Saisonal kochen

41 Die Saison hat Tradition

44 Der persönliche Vorrat

44 Lebensmittel sind kostbar

44 Einkauf

44 Tiefkühlen

45 Lagerung außerhalb des Kühlschranks

45 Die Lust am Essen trotz Allergien

46 Aperitif

46 Der kulinarische Auftakt

47 Canapés/Fingerfood

103 SOMMER

- 105 Mittsommermenü
- 113 Blütenmenü
- 121 Vegetarisches Menü
- 129 Grillmenü
- 137 Mediterranes Menü
- 145 Vitalmenü

153 HERBST

- 155 Fischmenü
- 163 Bauernmenü
- 171 Erntedankmenü
- 179 Kürbismenü
- 185 Kastanienmenü
- 193 Tiroler Menü

201 WINTER

- 203 Wildmenü
- 211 Kindermenü
- 217 Geburtstagsmenü
- 227 Kartoffelmenü
- 235 Weihnachtsmenü
- 245 Silvestermenü

49 FRÜHLING

- 51 Valentinstag-Menü
- 59 Aschermittwochsmenü
- 67 Ostermenü
- 77 Spargelmenü
- 85 Kräutermenü
- 95 Muttertagsmenü

254 Grundrezepte

258 Vitaldrinks

260 Getränkertrends/Aperitifs

263 Fachausdrücke

266 Autoren

273 Dank

274 Register