

## Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	5
<b>Getränkesservice an der Hotelbar</b> .....	11
Cocktailarten .....	13
Bargeräte .....	17
Bargläser .....	22
Mise en place an der Bar .....	24
Regeln für die Zubereitung von Bargetränken .....	28
Cocktail-Garnituren .....	29
Cocktail-Herstellung .....	31
Cocktail-Rezepturen .....	38
Alkoholfreie Cocktails .....	113
Internationale Fachausdrücke an der Bar – und ihre Bedeutung .....	127
Warenkunde an der Bar .....	130
<b>Getränkesservice am Getränkebüfett</b> .....	151
<b>Alkoholfreie Getränke</b> .....	151
Wässer .....	151
Natürliches Mineralwasser .....	152
Quellwässer .....	153
Tafelwässer .....	153
Heilwässer .....	154
Fruchtsäfte und gleichartige Erzeugnisse .....	155
Fruchtsäfte .....	155
Fruchtnektare .....	156
Fruchtsirupe .....	157
Gemüsesäfte .....	157
Gemüsenektare/Gemüsetrunke .....	158
Erfrischungsgetränke .....	158
Fruchtsaftgetränke .....	158
Limonaden .....	159
Aromatisierte Wässer .....	161
Brausen .....	161

Alkoholfreie Getränke eigener Art . . . . .	161
Fruchtsaft-Molke-Getränke . . . . .	161
Isotonische Getränke . . . . .	162
Energiegetränke . . . . .	162
Wellnessgetränke . . . . .	163
Smoothies . . . . .	163
Milch-Shakes und Milch-Frappés . . . . .	163
<b>Alkoholfreie Aufgussgetränke . . . . .</b>	<b>164</b>
Kaffee . . . . .	165
Tee . . . . .	177
Kräuter- und Früchtetee . . . . .	185
Kakao und Trinkschokolade . . . . .	187
<b>Alkoholische Aufgussgetränke . . . . .</b>	<b>191</b>
Warme Kaffeegetränke mit Alkohol . . . . .	191
Tee mit Spirituose . . . . .	195
Kakao mit Spirituose . . . . .	195
Sonstige alkoholische Heißgetränke . . . . .	195
<b>Alkoholische Getränke . . . . .</b>	<b>198</b>
Bier . . . . .	198
Wein . . . . .	207
Schaumwein . . . . .	217
Weinhaltige Getränke . . . . .	224
Aromatisierte Getränke . . . . .	225
Aromatisierter Wein . . . . .	225
Aromatisierte weinhaltige Getränke . . . . .	226
Aromatisierte weinhaltige Cocktails . . . . .	228
Weinähnliche Getränke . . . . .	229
Apéritifs . . . . .	230
Likörweine als Apéritif . . . . .	230
Sherry . . . . .	231
Portwein . . . . .	233

Madeira . . . . .	235
Anisierte Apéritif-Getränke . . . . .	237
Sonstige Apéritifs . . . . .	237
Digestifs . . . . .	240
Likörweine als Digestif . . . . .	240
Brände, Geiste und aromatisierte Spirituosen als Digestif . . . . .	240
Sonstige Spirituosen . . . . .	245
Liköre als Digestif . . . . .	246
<b>Getränkesservice im Restaurant . . . . .</b>	<b>252</b>
<b>Servierregeln beim Getränkesservice . . . . .</b>	<b>252</b>
<b>Das Öffnen und Servieren von Flaschenweinen . . . . .</b>	<b>254</b>
Weißwein- und Roséweinflaschen . . . . .	254
Rotweinflaschen . . . . .	257
Das Dekantieren von Depot-Weinen . . . . .	257
Das Chambrieren . . . . .	261
Das Frappieren . . . . .	262
Schaumweinflaschen . . . . .	262
<b>Getränkesservice bei Banketten . . . . .</b>	<b>266</b>
Apéritif-Service bei Banketten . . . . .	266
Wein- und Schaumwein-Service bei Banketten . . . . .	266
Digestif-Service bei Banketten . . . . .	267
Übersichtstabelle (Getränk, Ausschanktemperatur, Maßeinheit, Glas) . .	268
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speise- und Getränkekarten . .	270
Stichwortverzeichnis . . . . .	272