

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Getränkесervice an der Hotelbar	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
Getränkесervice am Getränkebūfett	151
Alkoholfreie Getränke	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
Fruchtaftgetränke	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
 Alkoholfreie Aufgussgetränke	164
Kaffee	165
Tee	177
Kräuter- und Früchtetee	185
Kakao und Trinkschokolade	187
 Alkoholische Aufgussgetränke	191
Warmer Kaffegetränk mit Alkohol	191
Tee mit Spirituose	195
Kakao mit Spirituose	195
Sonstige alkoholische Heißgetränke	195
 Alkoholische Getränke	198
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
Getränkесervice im Restaurant.	252
Servierregeln beim Getränkесervice	252
Das Öffnen und Servieren von Flaschenweinen.	254
Weißwein- und Roséweinflaschen	254
Rotweinflaschen	257
Das Dekantieren von Depot-Weinen	257
Das Chambrieren	261
Das Frappieren	262
Schaumweinflaschen	262
Getränkесervice bei Banketten	266
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