

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Der Autor	VII
1 Menügestaltung	1
1.1 Grundlagen	1
1.1.1 Kosten	2
1.1.2 Finanzierung	2
1.1.3 Pflege	3
1.1.4 Aktualisierung	3
1.2 Erstellen und Gestalten einer Speisekarte	5
1.2.1 Die Speisekarte einmal komplett durchlesen	5
1.2.2 Fragen Sie sich, welche Funktion ihre Karte hat	6
1.2.3 Machen Sie sich Gedanken über die betriebswirtschaftlichen Aspekte	6
1.2.4 Art und Aufbau der Karte	7
1.2.5 Nach der Produktzusammenstellung folgt die inhaltliche Gestaltung	10
1.2.6 Formulieren Sie die Texte in der Karte	10
1.2.7 Gestalten Sie die äußere Form	13
1.3 Die klassische Speisenfolge als Grundlage	15
1.4 Texte	17
1.5 Menü-Gestaltung	18
2 Restauration	19
2.1 Aktionen	19
2.1.1 Aktionskalender	19
2.1.2 1001 Nacht – Arabischer Basar	20
2.1.3 Afrika	21
2.1.4 Badisches Kärtle	21
2.1.5 Christmas Carol	22
2.1.6 Dinner-Krimi	23
2.1.7 Ente gut – Alles gut	23
2.1.8 Ernte aus dem Meer	24
2.1.9 Essig – Zeit für saure Sinnlichkeit	24
2.1.10 Fisch-Krustentier-Meeresfrüchte-Wochen	25
2.1.11 Frozen Feeling – Gefrorene Gefühle	26
2.1.12 Ganz auf Gans	27
2.1.13 „Genießen im Dunkeln“	27
2.1.14 Grüße aus dem Elsass	28
2.1.15 Hummer und Artischocken	28
2.1.16 Hummer und Spargel	29
2.1.17 Herzlich Willkommen zum hummerroten Freitag!	29
2.1.18 Aus dem Indischen Tandoori-Ofen	30
2.1.19 Insalatissimo	30
2.1.20 Irish Salmon Festival	31
2.1.21 Jacobsmuscheln	31

Inhaltsverzeichnis

2.1.22	Kartoffeln	32
2.1.23	Königs Crevetten	32
2.1.24	Kürbis	33
2.1.25	Magic Pepper	33
2.1.26	Magic Vegetables	34
2.1.27	Die dolle Maischolle	35
2.1.28	Middle east	35
2.1.29	Noodles of the World	36
2.1.30	Ofenkartoffel	36
2.1.31	Pasta Basta	37
2.1.32	Pfifferlinge mit Pfiff	38
2.1.33	Potz Pilz	39
2.1.34	Promotion Enten und Entenbrüste	40
2.1.35	Rauchfisch Rauchfrisch	40
2.1.36	Riesencrevetten	41
2.1.37	Riesencrevetten und Spargel	41
2.1.38	Rollin' Party	42
2.1.39	Röschtli – Hitparade	43
2.1.40	Seezunge	43
2.1.41	Sommersalat – frisch, knackig, leicht	44
2.1.42	Spargel, nicht nur zum Träumen!	45
2.1.43	Spargel und Morcheln	45
2.1.44	Spezialitäten aus Lateinamerika	46
2.1.45	Steinpilze	47
2.1.46	Sternzeichen-Menü	47
2.1.47	Tatü, Tatar, Tatarello	62
2.1.48	Twingle-Menü	63
2.1.49	Viva Espana – Fiesta culinaria	63
2.1.50	Viva la Mexico	64
2.1.51	Wild auf Wild	65
2.1.52	Wild Renaissance	66
2.1.53	Wok	68
2.1.54	Wonnekraut	68
2.2	Frühstück	69
2.3	Vorspeisen	71
2.3.1	Kalte Vorspeisen Fisch	71
2.3.2	Vorspeisen Fleisch kalt	82
2.3.3	Kalte Vorspeisen Vegetarisch	91
2.3.4	Vorspeisen mit Käse	94
2.3.5	Warmer Vorspeisen Fisch	95
2.3.6	Warmer Vorspeisen Fleisch	113
2.3.7	Warmer Vorspeisen Vegetarisch	122
2.4	Hauptgerichte	123
2.4.1	Fisch	123
2.4.2	Fleisch	137
2.4.3	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	161

2.5	Käse	163
2.6	Dessert.....	164
2.6.1	Kalte Süßspeisen.....	164
2.7	Internationale Gerichte.....	184
2.7.1	Suppen.....	184
2.7.2	Hauptgerichte.....	185
2.7.3	Dessert.....	186
2.8	Diät – Low Calory.....	187
2.9	Fast Food.....	187
2.10	Kinderkarte.....	188
2.10.1	Kinder Corner.....	188
2.10.2	Kinder-Geburtstagsparty.....	188
2.10.3	Kinderkarte.....	189
2.11	Karten komplett	190
2.11.1	Ganze Speisekarte 1	190
2.11.2	Ganze Speisekarte 2	191
2.11.3	Ganze Speisekarte 3	193
2.11.4	Ganze Speisekarte 4	193
2.11.5	Ganze Speisekarte 5	194
2.11.6	Ganze Speisekarte 6	195
2.12	Lunch	197
2.12.1	Lunchmenüs	197
2.13	Menüs	198
2.13.1	Fisch-Menü	198
2.13.2	Vegetarische Menüs	198
2.13.3	Deutsches Menü	200
2.13.4	Dinner Menüs.....	200
2.13.5	Menü 1	206
2.13.6	Menü 2	208
2.13.7	Menü 3	210
2.13.8	Weinmenü.....	226
2.14	Pasta	226
2.15	Salate	227
2.16	Sorbet	229
2.17	Suppen.....	229
2.17.1	Suppen gebunden.....	229
2.17.2	Suppen kalt.....	235
2.17.3	Suppen klar (Essenz, Consommé, Kraftbrühe).....	236
2.18	Hauptgerichte Vegetarisch	239

Inhaltsverzeichnis

2.19	Vesperkarte	243
2.19.1	Einfache Karten	243
2.19.2	Maultaschen in allen Varianten	244
2.19.3	Toast	244
2.19.4	Vesperkarte	245
2.20	Getränkekarte	247
	Stichwortverzeichnis.....	255