

5

Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme		153	3	Marinieren	217
			3.1	Salate	217
			3.2	Beef tatar	219
1	Bonieren	154	4	Flambieren	221
2	Abrechnungs- und Kontrollsysteme	156	4.1	Fleisch und Krustentiere	221
3	Gästerechnung	159	4.2	Süßspeisen und Obst	226
			5	Käseservice	228
Speisen- und Menükunde		162	Die Organisation von Veranstaltungen		232
1	Menüreihenfolge	163	1	Management und Organisation	233
2	Speisengruppen	165	1.1	Management	233
3	Menüerstellung und Menüarten	175	1.2	Planung und Organisation	234
3.1	Grundsätze zur Menüerstellung	175	2	Angebotsformen	238
3.2	Menüarten	176	2.1	Bankett	238
4	Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten	178	2.2	Buffet	243
4.1	Gestaltung von Speisen- und Menükarten	178	2.3	Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	246
4.2	Gestaltung von Getränkekarten	182	2.4	Barbecue (Grillparty)	246
5	Grundregeln für die Getränkeempfehlung	186	2.5	Konferenzen, Seminare und Tagungen	247
6	Speisen zur Erstellung von Speisenkarten	188	2.6	Outside-Catering	249
Spezialgedecke		193	Die Bar		252
1	Serviergegenstände und Spezialbestecke	194	1	Barkunde	253
2	Schnecken (Weinbergschnecken)	195	1.1	Geschichte der Bar	253
3	Muschelgerichte	196	1.2	Bararten	253
4	Austern	197	1.3	Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	255
5	Hummer, Languste und Krabbe	199	2	Arbeitsplatz Bar	256
6	Kaviar	200	2.1	Bar-Mise-en-Place	256
7	Fondue	202	2.2	Barstock	257
			2.3	Bargeräte und Barutensilien	259
			2.4	Bargläser	261
			2.5	Eisarten in der Bar	262
			2.6	Die Zubereitung von Bargetränken	263
			2.7	Barservice	265
			2.8	Flairbartending (Showbartending)	266
			2.9	Standardrezepte	267
			2.10	Barfachausdrücke	274
Arbeiten beim Tisch des Gastes		206	Stichwortverzeichnis		277
1	Tranchieren	207	Literaturverzeichnis		285
1.1	Geflügel	207	Bildnachweis		286
1.2	Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	210	Danksagung		288
2	Filetieren	211			
2.1	Fische	211			
2.2	Obst	215			