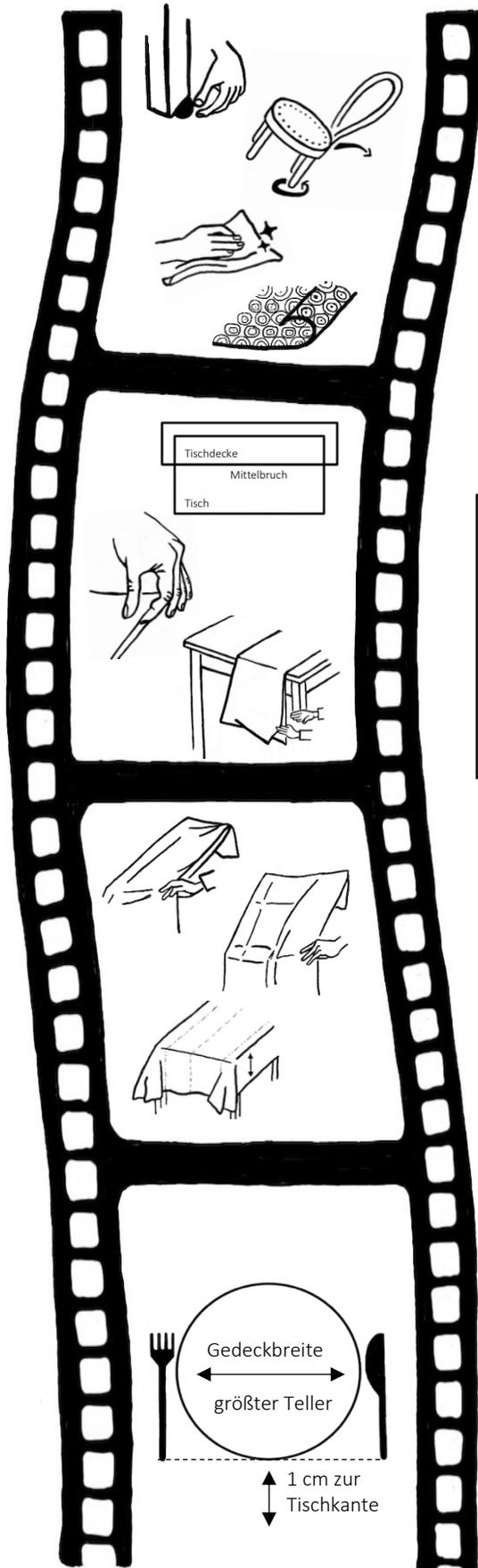




Filmleiste (mit Fotos)



Titel Tische vorbereiten, Molton auflegen

Beschreibung

Zuerst wird der Tisch auf Standfestigkeit überprüft. Wackelt er, wird eine Korkscheibe unterlegt. Dann wird der Stuhl auf einem Stuhlbein nach außen gedreht. Danach werden die Tische mit lauwarmem Spülmittelwasser abgewischt und nachgetrocknet. Anschließend wird der Molton mit der gummierten, rauen Seite nach unten aufgelegt.

Kontrolle: Die Überhänge an den Seiten müssen gleich lang sein!

Titel Tischtuch öffnen, Tischtuchlagen trennen

Beschreibung

Anschließend steht man mit dem Rücken zur Tür, direkt am Tisch. Das Tischtuch wird der Länge nach aufgeschlagen. Die Seiten des Tischtuchs hängen gleich weit rechts und links an den Seiten herunter. Kontrolle durchführen. Der geschlossene Mittelbruch des Tischtuchs zeigt nach oben, Webekanten liegen darunter. Mit den Fingern die Tischtuchlagen trennen. Der Daumen liegt auf dem Tischtuch, der Zeigefinger in der ersten Tischtuchlage, die restlichen drei Finger in der zweiten Tischtuchlage.

Titel Tischtuch auflegen und kontrollieren

Beschreibung

Jetzt wird das Tischtuch nach oben gehoben, der untere Teil des Tischtuches fällt nach unten. Diesen Tischtuchteil über den Tisch schwingen. Darauf achten, dass der Oberbruch ca. 10 cm von der Tischkante entfernt ist. Nun den Daumen loslassen und das Tischtuch langsam herausziehen. Danach wird das Tischtuch langsam über den Tisch gezogen. Zuletzt die Endkontrolle durchführen – die Abstände der Brüche beachten. Das Tischtuch hängt gleichmäßig an den Seiten des Tisches herunter, Abstand 20-30 cm. Der Oberbruch zeigt zum Fenster.

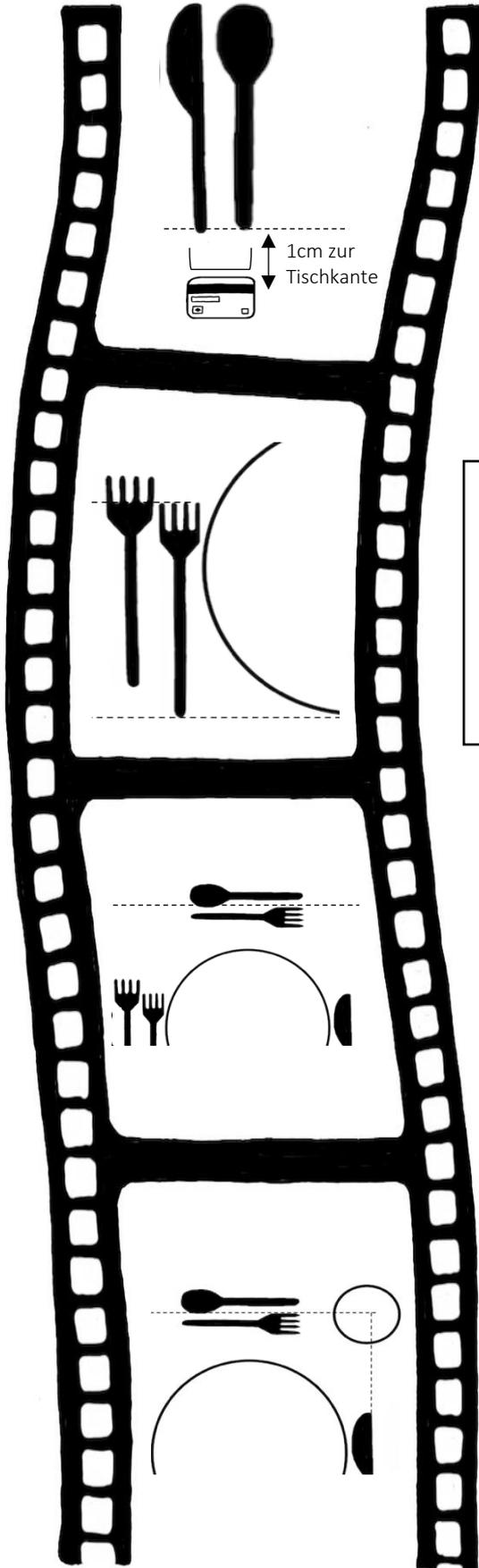
Titel Hauptgangbesteck auflegen

Beschreibung

Anschließend wird das Besteck aufgelegt. Zuerst wird das Hauptgangmesser rechts, 1 cm von der Tischkante entfernt, aufgelegt, die Schneide zeigt nach innen.

Danach legt man die Hauptganggabel links auf. Der Abstand des Bestecks zur Tischkante ist ebenfalls 1 cm. Zwischen die Gabel und das Messer muss der Hauptgangteller passen.

Das Besteck darf nicht unter dem Tellerrand verschwinden.



Titel Vorspeisenbesteck auflegen

Beschreibung

Hinterher wird der Mittellöffel rechts eingedeckt. Der Abstand zur Tischkante ist 1 cm. Der Abstand zwischen den Besteckteilen beträgt eine Girokartenbreite.

Titel Variante Vorspeisenbesteck eindecken

Beschreibung

Auf der rechten Seite das Mittelmesser eindecken, 1 cm von der Tischkante entfernt, einen Girokarten-Abstand vom Hauptgangmesser entfernt.

Auf der linken Seite die zweite Gabel versetzt eindecken: Das Zinkenende der ersten Gabel und der Zinkenanfang der zweiten Gabel treffen auf die Gabellinie.

Titel Kopfgedeck eindecken

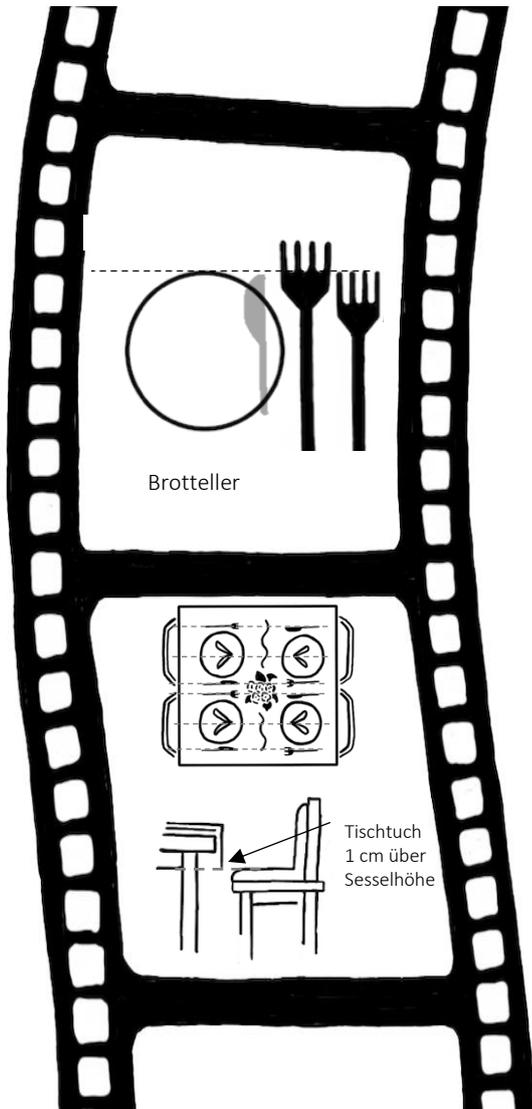
Beschreibung

Über dem Hauptgangteller wird das Dessertbesteck mittig eingedeckt. Die Gabel liegt unter dem Löffel. Das Stielende zeigt bei der Gabel nach links, beim Löffel nach rechts. Der Abstand zwischen diesen beiden Besteckteilen beträgt ebenfalls Girokarten-Abstand.

Titel Glas einstellen

Beschreibung

Das Glas wird über dem Hauptgangmesser eingestellt. Man muss es ausrichten, sodass die Messerlinie mit der Kopfgedecklinie einen rechten Winkel im Glas bildet.



Brotteller

Tischtuch
1 cm über
Sesselhöhe

Titel Brotteller einstellen, Brotmesser eindecken

Beschreibung

Den Brotteller auf der linken Seite eindecken. Dabei berührt der obere Brottellerrand die Gabellinie. Das Buttermesser auf der linken Seite eindecken. Das Buttermesser liegt mittig auf dem rechten Brottellerrand, die Schneide liegt nach links.

Titel Eindecklinie beachten, Servietten einstellen, Stühle ausrichten, Menü, Deko

Beschreibung

Das Hauptgangmesser von Gedeck 1 muss auf die Hauptganggabel von Gedeck 2 zeigen. Die Serviette mittig zwischen dem Hauptgangbesteck einstellen. Die Menükarte mittig auf dem Gastisch auflegen. Den Stuhl am Ende eindrehen und richtig ausrichten. Die Tischkante und die vordere Stuhlkante bilden eine Linie.