

Das Grundgedeck

Was ist ein Grundgedeck?

Mise en place (Vorbereitung für a la carte Service)
Ausgangsbasis für sämtliche Menü- und Spezialgedecke

Warum verwendet man Grundgedecke?

Sie sorgen für eine bessere Ambiente im Lokal
Sie ermöglichen einen schnelleren Serviceablauf

Woraus besteht ein Grundgedeck (Couvert)?

1. Serviette (und Standteller)
2. Fleischmesser
3. Fleischgabel
4. Brotteller
5. Buttermesser
6. Rotweinglas, Weißweinglas (Standglas)

(Brotteller und Buttermesser kennzeichnen das Couvert)

Wichtige Punkte beim Decken:

Genauigkeit: Abstände vom Tischrand, den einzelnen Besteckteilen und der Gläserstellung
Vis a vis decken (Messer und gegenüberliegende Gabel) Tischtücher, Deckservietten

Sauberkeit: Der einzelnen Besteckteile und Gläser, Tischtuch, Deckservietten, Tischinventar
Stühle

Vollständigkeit: Molton, Tischtuch, Deckserviette, Tischinventar, Besteckteile, Gläser, Brotteller

Verschiedene Gedeckarten:

- Frühstücksgedek
- Grundgedeck
- Couvert
- Menügedeck
- Festgedeck
- Spezialgedeck