

# Servierregeln

1. Die \_\_\_\_\_ Hand trägt, die \_\_\_\_\_ Hand arbeitet.
2. Das Einstellen, Abservieren und Eindecken geschieht grundsätzlich von \_\_\_\_\_ . Links stehende Serviergegenstände werden von \_\_\_\_\_ eingestellt, bzw. abserviert (wie z. B. Salatteller, Brotteller).
3. Während dem Service sollte man immer die \_\_\_\_\_ einhalten, und immer im \_\_\_\_\_ weitergehen.
4. Vorlegen, Einreichen und Präsentieren von Speisen bzw. Getränken (Flaschenwein) immer von \_\_\_\_\_ .
5. Besteck und Gläser werden in Anwesenheit von Gästen mit einem Tablett oder Plateau getragen.
6. In Abwesenheit von Gästen, kann auch mit der Hand getragen werden. (Besteck mit Hangerl, Gläser zwischen den Fingern).
7. Die Reihenfolge beim Servieren richtet sich wie folgt:
  1. Kinder vor Erwachsene
  2. Damen vor Herren
  3. Alter vor Jugend
  4. nach dem Rang (Titel)
  5. Gäste vor Gastgeber/In
9. Falsch benütztes Besteck ist mit dem Gericht abzuservieren und sofort zu ersetzen.
10. Es sollten nie mehr als 3 Teller getragen werden.
11. Vor dem Dessertservice den Tisch säubern, die Menagen entfernen und das Dessertbesteck hinunter decken.
12. Schriftzüge und Wappen sollen (Vignette) immer zum Gast ausgerichtet sein.
13. Es empfiehlt sich das Serviertuch beim servieren und abservieren zu verwenden.
14. Während dem Tragen von Speisen und Getränken die rechte Hand möglichst freilassen um unbedachte Bewegungen von Kollegen/Innen und Gästen abfangen zu können.

**Nie mit leeren Händen zur Schank oder in die Küche gehen!**