

Thomas E. Goerke

DAS



BA  
NKETT

## Handbuch für Profis

Von der Mise en place bis zur perfekt gedeckten Tafel  
Bankettorganisation und Service



MATTHAES

# Inhalt



**1**

## **Räume, Tisch- und Tafelformen 8**

Schematischer Aufbau und Ausstattungsmerkmale zu Räumen, Tisch- und Tafelformen für den Konferenz-, Tagungs- und Seminarbereich sowie für den Bankettbereich.



**2**

## **Materialkunde 22**

Vom Mobiliar über Tischwäsche und Serviettenformen bis hin zu Besteck, Gläsern und Porzellan – Fachwissen zu allen Bereichen der Materialkunde.



**3**

## **Regeln für das Eindecken 88**

Von den Voraussetzungen bis zu den Abschlussarbeiten; die klassischen Regeln des Eindeckens mit einer Dokumentation der einzelnen Arbeitsschritte.



**4**

## **Menüs, Büfettts und Gedecke 102**

Die Menügestaltung mit korrespondierenden Getränken. Vom einfachen Menügedeck über Festgedecke mit Spezialbesteckteilen bis hin zum Gedeck für ein Wein-Degustationsmenü.



**5**

## **Dekorationen, Tisch- und Tafelkultur 130**

Die Erstellung von Blumenschmuck und Tischdekoration. Zahlreiche Vorschläge für kreative Tischgestaltungen mit jahreszeitlichem Bezug und für die unterschiedlichsten Anlässe.



## 6

### **Bankettorganisation 156**

Theorie der praxisgerechten Organisation mit Planung und Durchführung eines Verkaufsgesprächs. Alles über Gästebetreuung bei Tagungen und Seminaren.



## 7

### **Der Service im Veranstaltungsbereich und im Catering 176**

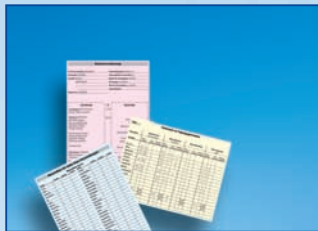
Tagungs- und Bankettservice mit den unterschiedlichen Arten des Speisenservice, des Getränkeservice sowie des Außer-Haus-Service.



## 8

### **Reportage aus dem Bankettalltag 196**

Profitipps und Reportagefotos geben Einblick in die tägliche Arbeit im Bankettbereich.



## 9

### **Checklisten und Formblätter 206**

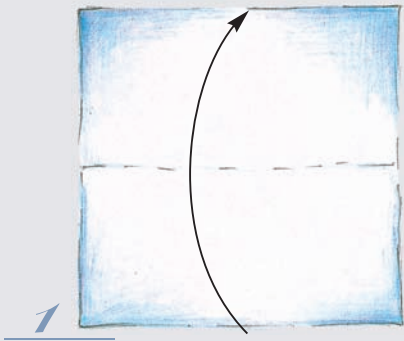
Praktische Arbeitshilfen erleichtern die Organisation, Planung und Durchführung einer Veranstaltung.



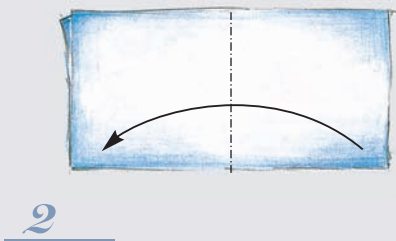
## 10

### **Fachbegriffe und Register 230**

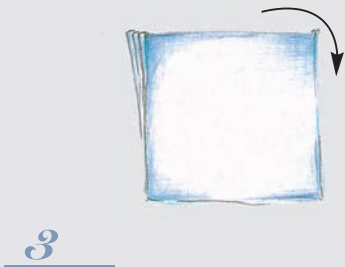
Erläuterung ausgewählter Begriffe aus dem Bankettservice. Das kleine ABC der Fremdsprache.



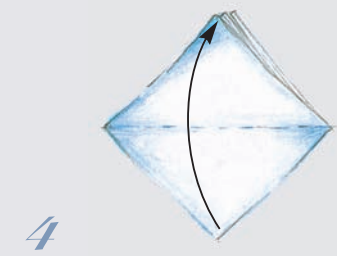
**Serviette in der Mitte brechen.**



**Vorgang wiederholen.**



**Serviette drehen.**



**Die geschlossene Seite diagonal auf die offene Seite nach oben zu einem Dreieck brechen.**

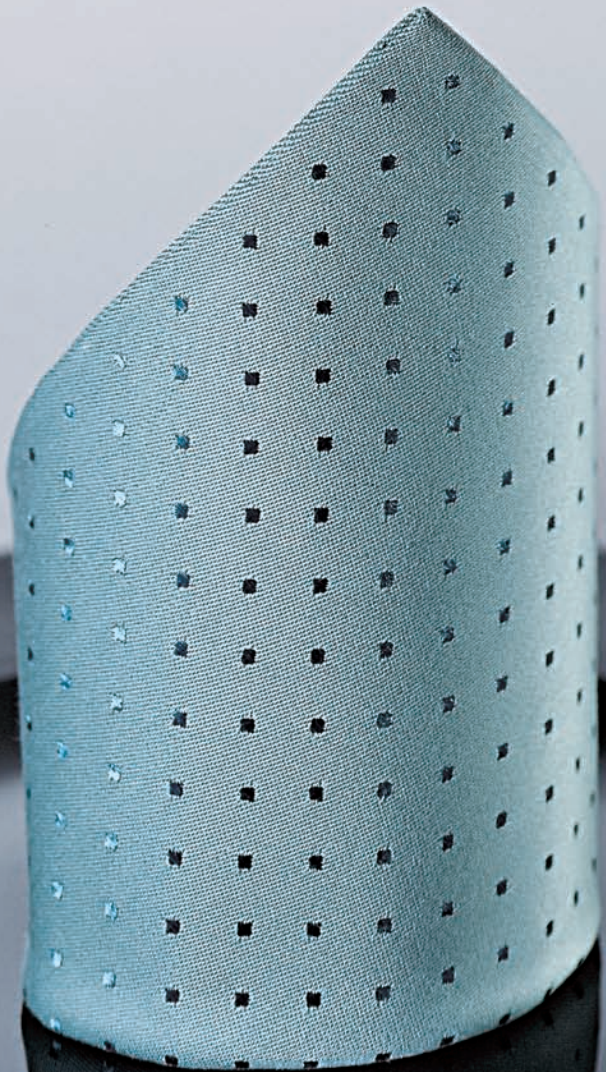


**Die beiden Ecken nach hinten ineinander stecken.**



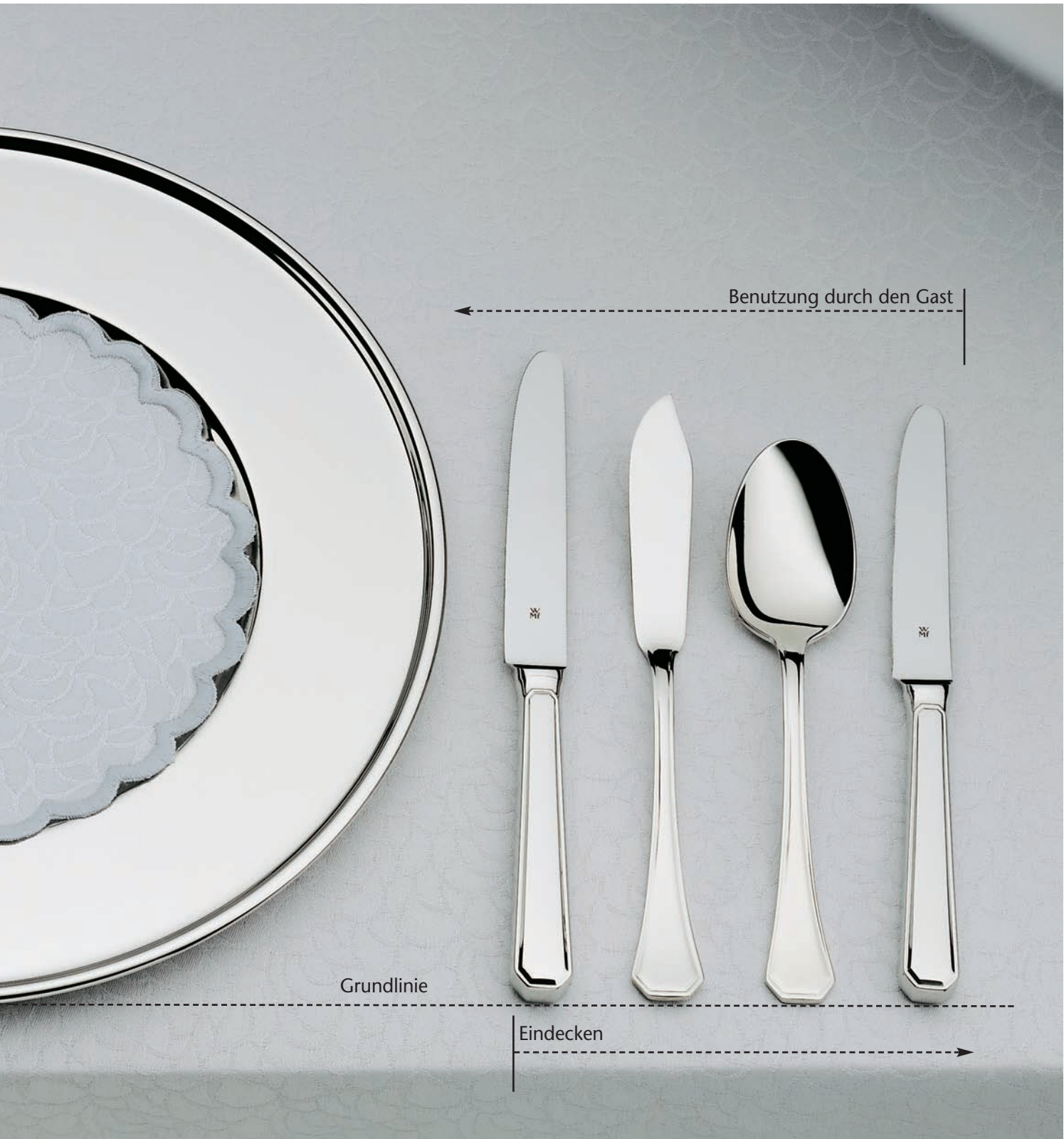
**Fertige Form.**

# Mütze





Grundsätzlich sollen die Besteckteile links und rechts des Platztellers genau in der Reihenfolge des Menüs von innen nach außen aufgelegt werden. Seitlich von der Serviette bzw. dem Platzteller liegen immer die Besteckteile für den Hauptgang des Menüs. Neben den Bestecken für den Hauptgang werden dann diejenigen platziert, welche für den Menügang erforderlich



sind, der dem Hauptgang vorausgeht, usw. Die Gäste benutzen während des Essens allerdings die Bestecke nacheinander von außen nach innen.

## Herbst

### Passende Farben:

Gelb, Orange, Rotbraun, Grün, Brauntöne, Aubergine und Erikafarben

### Geeignete Blumen und Pflanzen:

Sonnenblumen, Astern, Rosen, Weide, Korkenzieherhasel, Erika, Stiefmütterchen, Chrysanthemen, Gerbera, Mispel, Goldrute, Sonnenhut, Lampionblume, Sedum, Lavendel, Hortensien, Artischocken, Ranken von Efeu, Clematis und Hopfen

### Sonstige Gegenstände und Materialien:

Kastanien, (Zier-)Kürbisse, Ahornblätter, Hagebutten, Brombeeren, Weinblätter, Weintrauben, Maiskolben, Ähren, Ranken, Stroh, kleine Äpfel, Papierdrachen, Papierlaternen, kleine Gläser mit Teelichtern



*Locker gewundene Ranke aus Efeu, Hagebutten, Eschebeeren, goldenen Ähren und aus an Golddraht gefädelten roten Ahornblättern. Dazu gruppiert in Gold besprühte Tontöpfe (mit Folie ausgelegt und mit Steckmasse gefüllt), die mit Rosen und Chrysanthemen gesteckt wurden, sowie Kürbisse, Hagebutten und Ahornblätter.*





Der Bankettbereich ist eines der wichtigsten Profitcenter und interessantesten Tätigkeitsfelder im gastronomischen Betrieb. Fundiertes Fachwissen, Kreativität und Ideenreichtum sowie Verkaufs- und Organisationstalent bilden die Grundlagen für das erfolgreiche Gelingen der verschiedensten Events.

In diesem Fachbuch, in das der Autor Thomas E. Goerke seine vielfältigen Erfahrungen eingebracht hat, werden in verständlicher Weise alle Aspekte der Planung, Vorbereitung und Durchführung diverser Bankettveranstaltungen behandelt.

Das Werk enthält in den umfangreichen Kapiteln „Räume, Tisch- und Tafelformen“ sowie „Materialkunde“ wesentliches und grundsätzliches Fachwissen zu der gesamten Einrichtung und Ausstattung im Bankett. Dabei werden nicht nur theoretische Kenntnisse, sondern eine Vielfalt praktischer Fähigkeiten vermittelt. Unterstützt durch detailgetreue Farbfotos und informative Illustrationen erhält der Leser die Möglichkeit, mit diesem Arbeitsbuch professionelle Ergebnisse zu erzielen.

Das Kapitel „Menüs, Büfets und Gedecke“ behandelt nicht nur die einschlägige Menükunde, sondern zeigt in eindrucksvollen Bildern auch die entsprechenden Gedecke dazu. Kreative Anregungen im Kapitel „Dekorationen“ ergänzen den Bereich Tisch- und Tafelkultur.



Ausführlich und praxisorientiert werden die Themen der Veranstaltungsorganisation, der gastorientierte Verkauf und die vielfältigen Anforderungen an den Bankettservice behandelt.

Dieses Handbuch, das sich an Profis, Berufsanfänger und alle an der Thematik Interessierte richtet, soll nicht nur als Nachschlagewerk und Arbeitshilfe rund um das Thema Bankett dienen, sondern auch zur Umsetzung der Fertigkeiten und Kenntnisse in der Praxis anregen.



ISBN 3-87516-730-9



9 783875 167306