

# Das Eindecken



## *Tischservice*

# Den Tisch für den Tischservice eindecken



- Die Anzahl der Sitzplätze bezeichnet man als *Couverts*.
- Je nach Art der Mahlzeit und Service gibt es verschiedene Couverts, die eingedeckt werden können.
- Als Couvert bezeichnet man das Besteck, das Geschirr, die Gläser und die Tischwäsche, die man eindeckt.

# Tische eindecken

Das Gedeck hängt von der Art und Anzahl der Gänge ab, die serviert werden.

Eindeckmöglichkeiten:

- Á la carte Couvert
- Table d'hôte Couvert

Es wird im Uhrzeigersinn eingedeckt.



# À la Carte Couvert

- Das Besteck wird eingedeckt, je nach Bestellung ergänzt.



Das à la Carte Couvert beinhaltet:

- Hauptgangteller (in der Mitte des Couverts)
- Tafelmesser
- Tafelgabel
- Brotteller
- Brotmesser
- Serviette
- Wasserglas
- Weinglas

# Den Tisch eindecken – à la Carte

1. Als erstes wird der große Teller in die Mitte jedes Couverts gestellt.
2. Dann wird das Tafelmesser und die Tafelgabel eingedeckt (das Besteck sollte 1.25 cm von der Tischkante entfernt liegen. Das Besteck wird von einem Tablett aus eingedeckt, beim Couvert von innen nach außen.)



# Den Tisch eindecken – à la Carte

3. Decken Sie nun den Brotteller, das Brotmesser und die Serviette ein.
4. Nach dem Polieren sollten die Gläser rechts oberhalb des Couverts eingesetzt werden.



# Table d'hôte Couvert

- Das Besteck für das gesamte Essen wird vor dem ersten Gang eingedeckt.



Das traditionelle Couvert beinhaltet:

- Tafelmesser
- Fischmesser
- Suppenlöffel
- Tafelgabel
- Fischgabel
- Dessertgabel
- Dessertlöffel

# Das Eindecken – Table d'hôte

1. Als erstes wird der Brotteller in der Mitte des Couverts eingedeckt.
2. Decken Sie dann Hauptgangmesser, Fischmesser, Fischgabel, Suppenlöffel, Hauptganggabel, Fischgabel, Dessertgabel und -löffel ein (das Besteck 1,25 cm von der Tischkante eindecken. Das Besteck sollte von einem Tablett aus von innen nach außen des Couverts gelegt werden.)





# Das Eindecken – Table d'hôte

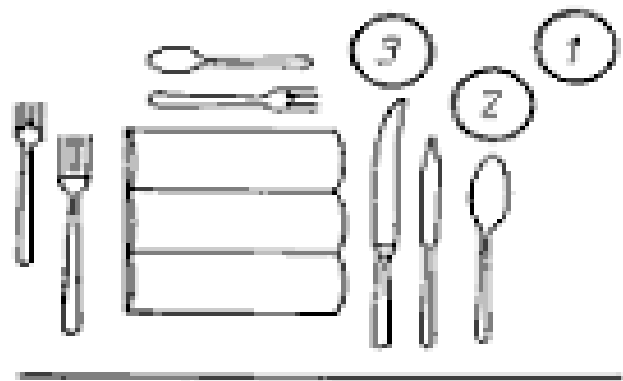
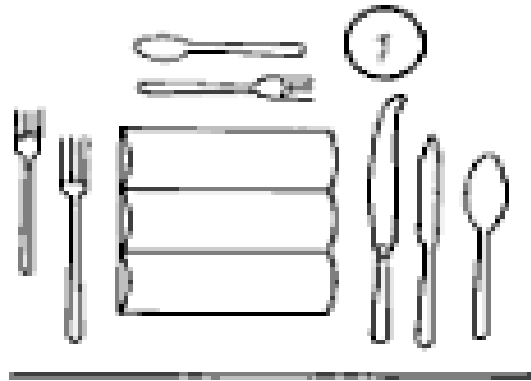
3. Schieben Sie den Brotteller auf die linke Seite des Couverts. Legen Sie das Brotmesser auf den Brotteller und die Serviette in die Mitte des Brottellers.
4. Nach dem Polieren sollen die Gläser rechts oberhalb des Couverts eingedeckt werden.



# Das Eindecken der Gläser

Die Gläser werden zusammenstehend rechts oberhalb der Messer eingedeckt.





**Verschiedene Arten die Gläser einzudecken:**  
**1 – Wasser, 2 – Wodka, 3 – Weißwein, 4 – Rotwein**